



## *České Mucha Menu*

*včetně vstupenky do muzea Alfonse Muchy*

*750,- Kč*

### *Předkrm*

*Duo pražské šunky s křenovo - jablěčným chutney  
/ úprava v plundrovém těstě a v aspiku/*

### *Hlavní chod*

*Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené  
zeří s brusinkami a gratinované brambory se smetanou*

### *Dezert*

*Tradiční marcipánový tunel Princezna & Paříž  
\*\*\*\*\**

## *Czech Mucha Menu*

*incl. Alfons Mucha museum ticket*

*750 CZK (30 Euro)*

### *Starter*

*Prague ham duo with apple & horseradish chutney  
/prepared in short crust pastry and aspic/*

### *Main course*

*Confited duck leg with thyme, braised red cabbage  
with cranberries and gratinated potatoes with cream*

### *Dessert*

*Traditional marzipan tunnel Princess & Paris  
\*\*\*\*\**

## *Menu tchèque Mucha*

*avec entrée au musée Alphonse Mucha*

*750 CZK (30 Euro)*

### *Entrée*

*Confit de cuisse de canard au thym, chou rouge à la vapeur  
aux aïelles et gratin de pommes de terre à la crème*

### *Plat principal*

*Cuisse de canard confite au thym, choux rouge à l'étuvée  
aux aïelles et gratin de pommes de terre à la crème*

### *Dessert*

*Tunnel au massepain traditionnel Princesse & Paris  
\*\*\*\*\**