
AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

SILVESTROVSKÉ MENU NEW YEAR'S EVE MENU 31. 12. 2017

Sušený mořský vlk, řasa Kombu, citronový gel
Dried sea bass, Kombu seaweed, lemon gelée

—

Makronka z červené řepy, hovězí tatarák, parmazán
Beetroot macaron, beef tartar, parmesan

—

Carpaccio z hřebenatek, pikantní rajčatové consommé, granátové jablko
Scallops carpaccio, spicy tomato consommé and pomegranete

Lanýžová kroketa, bramborový chips
Truffle croquette, potato chips

RIESLING MARIENBURG GG FAHRLAY 2011 Clemens Busch

Dortík se zmrzlinou z foie gras
Cake and foie gras ice cream

RIESLING MARIENBURG GG FAHRLAY 2011 Clemens Busch

Pečený halibut se safránovým aioli, bazalkovo–bramborové pyré
Baked halibut with saffron aioli, basil–potato purée
IL FRAPPATO 2014 Arianna Occhipinti

Holubí consommé s cappelletti
Cappelletti in pigeon consommé

Sorbet
Sorbet

Steak z telecího hřbetu s morkovou krustou, pyré z fialové mrkve, brambory Anna, sezonní zelenina
Veal saddle steak with bone marrow crust, purple carrot purée, potatoes Anna, seasonal vegetables
BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 Castello di Argiano Sesti

Pralinka z bílé čokolády „Callebaut“, mango a čili
White chocolate pralines „Callebaut“, mango and chilli

Pošírovaná hruška s perníkem a sabayonem, skořicová zmrzlina
Poached pear with gingerbread and sabayon, cinnamon ice cream
VIN SANTO LA SORPRESA 2011 Pacina

Sýry
Cheese

Cena celého silvestrovského menu je 4 350 Kč. Cena vinného párování je 1 250 Kč.
Price of New Year's Eve menu is 4 350 Kč. Price of wine pairing is 1 250 Kč.

Rezervujte si své místo na emailu info@aromi.cz
Book your table via email info@aromi.cz