



## DEGUSTAČNÍ MENU

přípravené v **restauraci Morris na RGCML**

**05.07.2019**

### Amuse bouche:

#### **Grilovaná zelenina s kapary a chřestem,**

podávaná na křupavé bagetce se zauzeným kachním prsíčkem a lístky salátu,  
doplněná sezamovým olejem

### Předkrm:

#### **Tataráček z telecího masa s dýňovou hořčicí,**

doplněný vaječným žloutkem, ořechovým olejem a sýrem Pecorino,  
dekorovaný řeřichou a chlebovým chipsem

#### **Roastbeef marinovaný v jalovci, ginu a bylinkách,**

sezónní houby s bílým vínem a citrónem a houbová majonéza,  
doplněný grilovanou čekankou

### Masové chody:

#### **Filátka ze pstruha pečené na přepuštěném másle,**

položené na sherry tomatech, zeleném chřestu, merlíku chilském a listovém špenátu,  
máslová emulze se šumivým vínem

#### **Srncí hřbet pečený na citrónovém tymiánu,**

podávaný na batátovém pyrém s redukcí z višňové omáčky,  
romanesco

### Dezert:

#### **Jahodové Tiramisu s omáčkou lemon curd,**

mini kremrole s krémem z bílé čokolády,  
sušená hruška, pusinky a jahodový prach

\*\*\*\*\*

**Kdy a kde?**

**Cena menu:**

**Rezervace:**

**05.07.2019 v pátek, restaurace Morris na RGCML od 19:00 hodin**

**899,- Kč / os.** (počet míst omezen, díky za pochopní)

v restauraci, na email adrese [golfhoteloffice@hotelmorris.cz](mailto:golfhoteloffice@hotelmorris.cz)

\*\*\*\*\*