

Degustační večer s vinařstvím Nittardi a Albarelo

28. listopadu 2023 od 19:00 hod.

Předkrm | Starter

Crostini z uzeného chleba s lilkem, žlutým kari a pečenými lískovými ořechy
Smoked bread crostini with eggplant, yellow curry and baked hazelnuts
🍷 2022 Vermentino „Ben“, Maremma Toscana DOC

Mezichod | 1st course

Grilovaná chobotnice s Toskánskou omáčkou „Pappa al pomodoro“, smaženou parmigianou a uzenou chilli majonézou
Grilled octopus with Tuscan "Pappa al pomodoro" sauce, fried parmigiana and smoked chilli mayonnaise
🍷 2020 "Ad Astra" Maremma Toscana DOC

Hlavní chod | Main course

Sous vide telecí jazyk s octem Cesare Giaccone, studeným jablečným pyré a grilovaným římským listem
Sous vide veal tongue with Cesare Giaccone vinegar, cold apple puree and grilled romaine leaf
🍷 2020 Casanuova di Nittardi "Vigna Doghessa" DOCG

Výběr sýrů | Cheese plate

Pecorino Pienza a Castagne
🍷 2019 Chianti Classico Riserva DOCG

Dezert | Dessert

Mousse z hořké čokolády s Bergamotem, pěnou z meruněk a meruňkovou šťávou
Dark chocolate mousse with bergamot, apricot foam and apricot sauce
🍷 Grappa da Vinaccia Chianti Classico di Nittardi

.....
Cena za degustační menu včetně napárovaných vín je 3 990 Kč.
Rezervace přijímáme e-mailem info@dejvicka34.cz, telefonicky na čísle +420 607 277 123 nebo osobně v restauraci Dejvická 34 v Praze 6.

Vaše místo rádi zarezervujeme po zaplacení zálohy ve výši 1500 Kč / osobu.

Please, book your place in time! We will be happy to make your reservation upon payment of a deposit of CZK 1500 per person.

www.dejvicka34.cz | [@dejvicka34](https://www.instagram.com/dejvicka34) | [@cernysefkuchar](https://www.instagram.com/cernysefkuchar) | www.albarelo.cz | [@albarelo_cz](https://www.instagram.com/albarelo_cz) | www.nittardi.com | [@fattorianittardi](https://www.instagram.com/fattorianittardi)