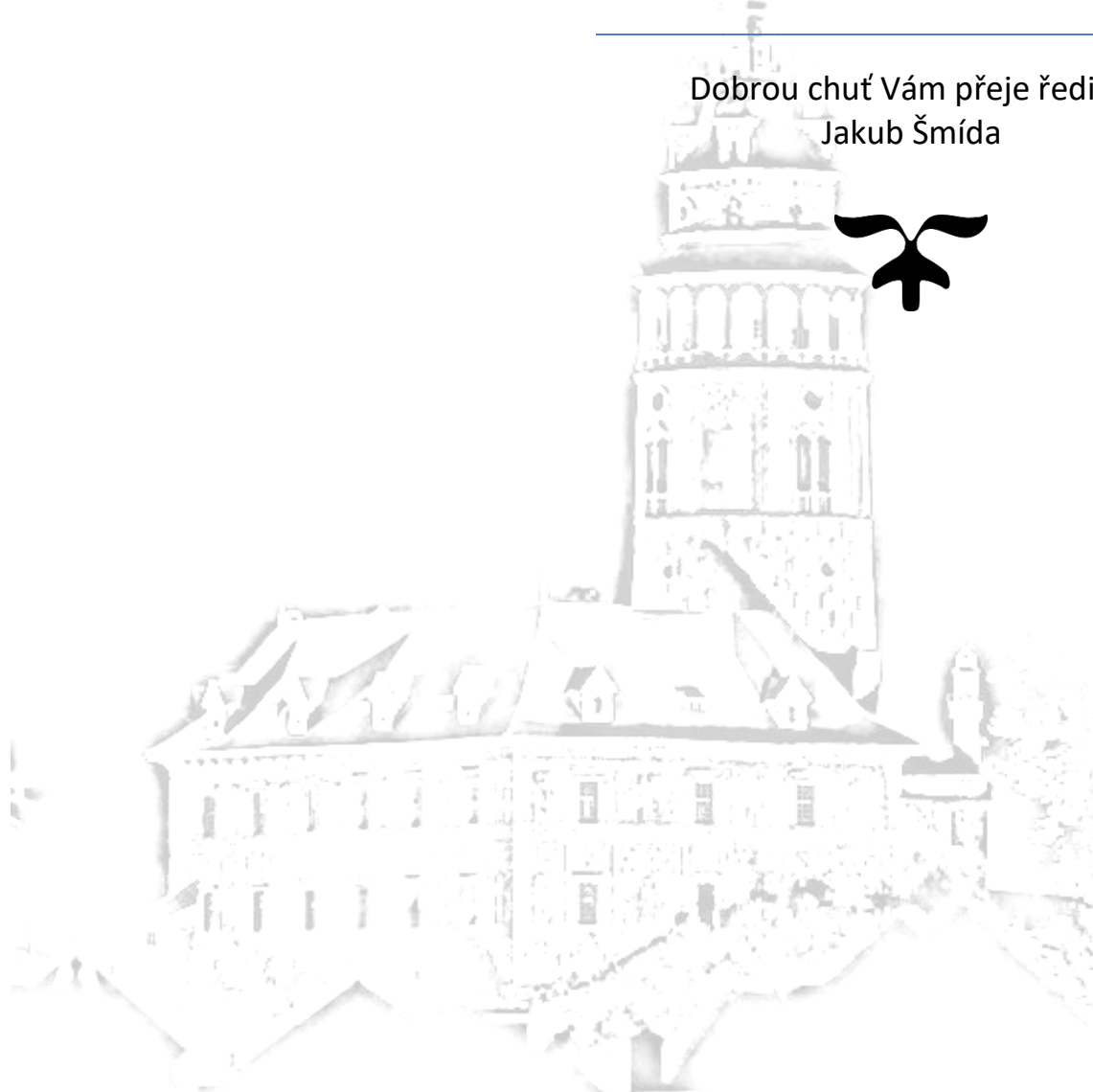




VÍTEJTE V RESTAURACI LUMIÈRE

Dobrou chuť Vám přeje ředitel
Jakub Šmída



**V PŘÍPADĚ ALERGIE, SEZNAM
ALERGENŮ ŽÁDEJTE U OBSLUHY**

NÁMĚSTÍ SVORNOSTI 3
Český Krumlov

PŘEDKRM

Foie gras 150 g, flambovaná jablka, švestky,
brusinková omáčka

890 Kč

Tygří krevety, česnek, med, chilli koriandr,
mango - avokádo tatarák, mango kaviár

330 Kč

Teriyaki tuňák, sezam, bílá ředkev

330 Kč

Hovězí tatarák, čerstvý lanýž,
lanýžový olej

330 Kč

Carpaccio z chobotnice, bílý jogurt,
limeta, pesto z koriandru, pistácie

330 Kč

POLÉVKA

Pečená dýňová

Pečená hokaido, zázvor, kari, kokosové mléko,
opečené batáty, dýňové semínko a olej *

160 Kč

Kulajda

Liškové ragú, opečený brambor, koprový olej,
křepelčí vejce, houbové jikry *

160 Kč

SALÁT

Salát s rozpečeným kozím sýrem,
gratinovanými jablky, červenou řepou a
vlašskými ořechy, granátové jablko *

360 Kč

TĚSTOVINY – RIZOTO

Domácí špagety s lanýži, parmezán *

490 Kč

Houbové rizoto s hovězí svíčkovou *

490 Kč

HLAVNÍ CHOD

Steak Rossini z plemene Charolais
brambory Anna, foie gras, lanýž, madeira omáčka

890 Kč

Iberijská vepřová panenka *

lanýžové noky, baby špenát, konfitovaný česnek,
vepřový jus, cibulvé chutney

510 Kč

Jelení hřbet

pyré z pečených kaštanů, šípková omáčka,
brusinky, černý kořen

510 Kč

Kachní stehno Barbera *

vykoštěný konfit, červené zelí, karlovarský
knedlík, cibule Borettane

510 Kč

Involtini z kukuřičného kuřátka *

jamón serrano, sušená rajčata, bazalková
omáčka, safránové rizoto, ratatouille

510 Kč

Nilský okoun ballotine

Batátová espuma se zázvorem, humrová omáčka,
fenykl, citrónový kaviár

510 Kč

DEZERTY

Maková šiška, Crème de Marrons *

220 Kč

Parfait z mučenky *

220 Kč

Crepes Suzette

220 Kč

Crème brulée *

190 Kč

Domácí jablkový závin se zmrzlinou *

190 Kč

Variace zrajících sýrů a sušených uzenin

490 Kč