



## Červnové 4 chodové menu – v Angus steak house Soběsuky dne 11. – 13. 6. 2010

---

### Château Chantegrive - AOC Graves, Bordeaux

Příjemně svěží lehké víno z Bordeaux těží ze svěžesti Sauvignonu a zemitosti Sémillonu. Ve vůni cítíme citrusové plody a mineralitu či jemné tóny akátu. V chuti je živé, svěží s ovocnou strukturou. Velice dobře doplní lehké pokrmy, zeleninové saláty, mořské ryby a skvěle se hodí i k dobrému tataráčku

Lososová pěna s mascarpone sýrem, servírovaná na opečených toustech spolu s citronovým dresinkem

Polévka z červené čočky s krutony a klíčky

Grilovaný steak z angus roštěné doplněný pivní omáčkou, dušenými čekankovými puky a pyrém ze sladkých brambor

Rebarborové želé s čokoládovým mousse a čerstvými jahodami

535,-

