



Vinotéka a restaurace
Zlatý Had
Plaská 4, Praha 5

Menu k degustaci vín

Kyselá čorba (zeleninová polévka s jehněčím masem)

Sauvignon Blanc, Diamond collection, 2006

Veendaler gouda (2 roky zrající) s jahodovým pyré

Chardonnay, Director's cut, 2005

*Kančí maso s omáčkou z lesních plodů a hruškovo
zázvorovým dresinkem*

Malbec, Diamond collection, 2005

Jehněčí s citrónovomedovou omáčkou

Syrah - Shiraz, Diamond collection, 2005

Horké jahody na netradiční způsob

Pinot Noir, Director's cut, 2006

VEČEŘE S CELLARIEM ANEB VELKÉ SNOUBENÍ VÍNA A JÍDLA

Degustační menu

Výběr zelených salátů přelitých bylinkovým dresinkem
Torrontes Cuma Michel Torino

Domácí paštika z kachních jatýrek
Chardonnay Famiglia Valentin Bianchi

Plátky marinovaného lososa se zálivkou z citrusových plodů
Sauvignon Famiglia Valentin Bianchi

Kachní prsa se švestkovou omáčkou
El-Ciruelo Merlot/Mourvedre Tarapaca

Zvěřinové rague
Carmenére gran.reserva Luis Felipe Edwards

Čokoládový dort
Doña Bernarda Luis Edwards

Klub Zlatý had Břetislavova 17, Praha 1, Klub se nachází nad ambasádou USA

Závazná rezervace nutná!

mob.: 737 121 907, e-mail: novotny@vicom-vino.cz

www.cellarius.cz



SNoubení chutí

Degustační menu

Trhaný zelený salát s mořskými plody
Torrontés Reserva Tamarí 2007

Zeleninová krémová polévka
Don Nicanor Chardonnay Viogner Nieto Senetiner 2007

Domácí kachní paštika se smrži
Don Nicanor Chardonnay Late Harvest 2006

Jehněčí carpaccio přelité panenským olivovým olejem
Pinot noir reserva Viňa Mar 2005

Zvěřinové závitky s domácím knedlíkem
Malbec-Merlot Ciclos, Michel Torino 2005

Klub Zlatý had Břetislavova 17, Praha 1, Klub se nachází nad ambasádou USA

Závazná rezervace nutná!

tel. : 221 423 115, 224 247 029, mob. : 737 121 907
info@uzlatekoruny.eu, www.uzlatekoruny.com



VINICOLA s.r.o.
DOVOZCE KVALITNÍCH VÍN



Vinotéka Zlatý had



vinotéka
U Zlaté koruny



*Grilovaný mečoun balený v parmské šunce
s okurkovým relish přelitý lanýžovým olejem
Cotes du Rhone - La vieille ferme, grenache/bourboulenc/uni blane, 2006*

*Tartar z tuňáka prokládaný rukolovým salátkem a bazalkovým pestem
Bourgogne - Caves des Hautes Cotes, chardonnay, 2005*

*Vepřová panenka plněná tyrolskou šunkou
podávaná s italským rizotem a koriandrovým juss
Chateau Chalon - Cotes du Jura Savagnin, savagnin, 1999*

*Konfitovaný srnčí hřbet přelitý hruškovým demiglas
Bourgogne - Pommard ler cru, pinot noir, 2000*

*Grilovaná kachní prsíčka
přelitá marinovanou lesní směsí a dijonským parfait
Bourgogne - Morgon bio, gamay, 2006*

*Pečená telecí kýta s tuňákovým jussem
podávaná s pečenými lilkovými čipsy
Cahors - Cuvée un jour, malbec, 2002*

*Creme brulee s oříšky a fíky
Pineau des charenies*