



USA Beef vs Česká esá!

Napínavý tenisový duel Česko vs USA a **letošní 250. výročí americké Deklarace nezávislosti** si zaslouží výjimečnou gastronomii. Proto Vám naše VIP patra nabídnou nezapomenutelnou ochutnávku kulinářského umění v kombinaci s autentickými surovinami a produkty z USA v top kvalitě. Španělského ptáčka ani amerického kanára ale nečekejte. Hostovské vaření bude ve znamení hovězího!

U příležitosti významného výročí vzniku Spojených států pro vás připraví oslavu tradice a chuti dvě česká kuchařská esá. Ambassador USA Beef pro Českou republiku **Marek Svoboda** a renomovaný **Executive Culinary Chef Zdeněk Křížek**.

Vychutnáte si mistrovsky připravené hovězí z amerických rodinných farem, které díky chovu bez hormonů a dlouhé tradici dokrmování obilovinami, přináší ty nejlepší kusy masa s jedinečným mramorováním plné šťavnatosti a chuti.

Celý zážitek umocní **pečlivě vybraná vína ze sluncem zalitých kalifornských vinic**. Těšte se na dva dny plné špičkového sportu a prémiové gastronomie, které jsme pro Vás připravili **ve spolupráci s velvyslanectvím USA v Praze**.

USA Beef Menu by Marek Svoboda & Zdeněk Křížek

HOVĚZÍ PASTRAMI LIVE!

Ball Tip US hovězí pastrami, kimchi Coleslaw, kváskový chléb,
Togarashi majonéza, koriandr

CHUCK ROLL US LIVE!

Rösti, kukuřičná majonéza, Sambal



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

SÝRY & PRŠUT LIVE!

VÝBĚROVÉ BROUMOVSKÉ SÝRY, OLIVY, OVOCNÉ CHUTNEY,
TYČINKY GRISSINI 

VEPŘOVÝ PRŠUT, MEDOVÝ MELOUN, VENKOVSKÝ CHLÉB, OLIVOVÝ OLEJ

TRADIČNÍ ČESKÁ SPECIALITA LIVE!

DANČÍ HŘBET SE ZAUZENÝM DÝŇOVÝM PYRÉ, KADERÁVEK,
JALOVCOVÝ SPONGE, BOROVÍČKOVÝ JUS

CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÁ PERLIČKA, SLANINOVÝ CRUMBLE

RŮŽOVÝ TELECÍ RIB EYE, TELECÍ BRZLÍK, VINNÁ OMÁČKA

SMAŽENÉ BATÁTOVÉ HRANOLKY 

ZAPEČENÁ RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA SE SÝREM GRUYÈRE A STROUHANKOU 

SWEET BAR LIVE!

ČERSTVÉ JAHODY Z VRAŇAN, ZAKYSANÝ KRÉM 

JAHODOVÁ ZMRZLINA Z VRAŇAN, MARINOVANÉ JAHODY V CHAMPAGNE,
KŘEHKÝ MERINGUE 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

OPEN BAR

PERLIVÉ VÍNO PRA VINERA BRUT RESERVE, US

ŠUMIVÉ NEALKOHOLICKÉ VÍNO FINES BULLES, ROSÉ, VINTENSE
(0,0 % ALK.)

BÍLÉ VÍNO SAUVIGNON BLANC, LAPIS LUNA, US

BÍLÉ VÍNO CHARDONNAY, LAPIS LUNA, US

ČERVENÉ VÍNO PINOT NOIR, LAPIS LUNA, US

ČERVENÉ VÍNO CABERNET SAUVIGNON, LAPIS LUNA, US

PIVO STAROPRAMEN 10 TANKOVÉ, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC, FUZE LEDOVÝ ČAJ

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, MULTIVITAMIN

NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

*  Tato ikona označuje vegetariánské pokrmy.

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

TMAVÁ A SVĚTLÁ QUINOA, SÓJOVÝ TEMPEH, AVOKÁDOVÁ CUKETA, PEČENÁ MINI RAJČATA 

NÁŠ ZAUZENÝ LOSOS, GIN & TONIC OKURKA, CITRONELOVÁ SMETANA, FENYKLOVÉ KLÍČKY

KUŘECÍ PRSA S FIVE-SPICE KOŘENÍM, SALÁT Z BÍLÉHO ZELÍ A KEDLUBNY, EMULZE ZE SÓJOVÉ OMÁČKY

VEPŘOVÁ PANENKA, SLADKO-KYSELÉ ŘEDKVIČKY, ČEKANKOVÉ PUKY, DIP Z HRUBOZRNNÉ HOŘČICE

DO RŮŽOVA PEČENÝ DIAMOND MUSCLE, ZAUZENÉ LILKOVÉ PYRÉ, HNĚDÉ MINI ŽAMPIONY, SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

KŘUPAVÁ ZELENINA S MÁKEM A GRANÁTOVÝM JABLKEM 

SHIRATAKI NUDLE SE ZELENINOU, OKURKAMI, PINIOVÝMI OŘÍŠKY A DRESINKEM ZE SEČUÁNSKÉHO PEPŘE 

TEPLÉ POKRMY

ZELENÉ KARI S CUKETOU, BROKOLICÍ, FAZOLKAMI A BAMBUSOVÝMI VÝHONKY 

PEČENÝ CANDÁT SE ŠALVĚJOVÝM MÁSLEM A ŘAPÍKATÝM CELEREM
KRŮTÍ MEDAILONKY, OMÁČKA Z ČERNÉHO KOŘENE, PARMSKÁ ŠUNKA, FAZOLKY

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU S BRANDY, PEČENOU MRKVÍ, MINI ŽAMPIONY A PERLEŤOVOU CIBULKOU

PŘÍLOHY

JASMÍNOVÁ RÝŽE S KEŠU OŘECHY 

HOUBOVÉ KRUPETO S HRÁŠKOVÝMI LUSKY 

VAŘENÉ CONCHIGLIONI 

ŠŤOUCANÉ BRAMBORY S PETRŽELKOVOU GREMOLATOU 

DEZERTY & OVOCE

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

PISTÁCIOVÝ KRÉM S MARINOVANÝMI MERUŇKAMI A PRAŽENÝMI MANDLEMI 

MRKVOVÝ KOLÁČ 

OVOCNÉ A ČOKOLÁDOVÉ DORTY 

PROFITEROLKY S VANILKOVÝM KRÉMEM & MAKRONKY 

