

# ATRIUM restaurant & GRAND LOUNGE lobby bar

## SPRING MENU

### STARTERS/PŘEDKRMY

#### TIGER PRAWN TARTAR WITH AVOCADO, BREAD CHIPS

*Tartare z nakládaných tygřích krevet a avokáda s chlebovým chipsem*

*Allergens: ( 2,12 )*

250,- CZK / 10,00€

#### BEET-ROOT RAVIOLI WITH HORSERADISH FOAM, RASPBERRY ESPUMA AND CHEESE WAFER

*Ravioly z červené řepy s křenovou pěnou a malinovou espumou a sýrovou oplatkou*

*Allergens: ( 7,12 )*

180,- CZK / 7,20€

### SOUP/POLÉVKA

#### FINE YOUNG PEA SOUP WITH BACON CHIPS AND BAGUETTE CROUTONS

*Jemná polévka z mladého hrášku se slaninovými chipsy a krutony z bílé bagety*

*Allergens: ( 1,7 )*

110,- CZK / 4,40€

### MAIN COURSES/HLAVNÍ CHODY

#### GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES, CAPERS,

#### RED ONIONS AND DILL

*Grilované chapadlo chobotnice se salátem z chřestu, cherry rajčat, kapary,*

*červené cibule a kopru*

*Allergens: ( 7,12,14 )*

480,- CZK / 19.20€

#### CHICKEN ROLL WRAPPED IN TYROLEAN SPECK WITH PEA PURÉE AND MINI VEGETABLES

*Kuřecí závitok zabalený v tyrolském špeku s hráškovým pyrém s mini zeleninou*

*Allergens: ( 1,7,9 )*

320,- CZK / 12,80€

#### LAMB FRENCHED RACK WITH FENNEL CRUST, BUTTER ASPARAGUS AND ROASTED MINI POTATOES

*Jehněčí hřebínek s fenyklovou krustou, máslový chřest a pečené mini brambůrky*

*Allergens: ( 1,7 )*

550,- CZK / 22,00€

### DESSERT/DEZERT

#### White chocolate cut with raspberry jelly, lemon cream and chocolate clay

*Čokoládový řez z bílé čokolády s malinovým želé, citronovým krémem a*

*čokoládovou hlinou*

*Allergens: ( 1,3,5,7,8,11 )*

150,- CZK / 6,00€

## AND MANY OTHERS.....

Prices quoted in EUR are approximate and indicative only, based on an exchange rate of CZK 25,00 to 1 euro.

Prices inclusive of VAT, APRIL 2018, Service is not included.

APRIL 2019 Accountable Manager: Roman Vaněk [roman.vanek@le-hotels.cz](mailto:roman.vanek@le-hotels.cz) / [www.le-hotels.cz](http://www.le-hotels.cz)