

# Valentýnské

## menu

### Menu I.

- \* *Frizzante s čerstvou jahodou*
- \* *Vitello tonnato, opečený máslový toast*
- \* *Rulandské bílé, suché, pozdní sběr, vinařství Hanzel*
- \* *Wellington z panenské svíčkové s anglickou zeleninou a opečenými bramborami*
- \* *Tramín červený, polosladký, výběr z bobulí, vinařství Lahofer*
- \* *Cheesecake s bílou čokoládou a višňovou omáčkou\*)*

**Cena menu pro dva: 777 Kč**

### Menu II.

- \* *Frizzante s jahodou*
- \* *Krevety v pikantní omáčce*
- \* *Ryzlink vlašský, suché, kabinetní, BIO vinařství Válka*
- \* *Telecí pečeně s pepřovou omáčkou, gratinované brambory se smetanou*
- \* *Pálava, polosladká, výběr z hroznů, vinařství Hanzel*
- \* *Pohár "slaný karamel" s variací ovoce a skořicí \*)*

**Cena menu pro dva: 999 Kč**

### Menu III.

- \* *Frizzante s jahodou*
- \* *Raviola plněná ricottou, veluté s lanýžovým olejem*
- \* *Pinot Noir, suché, výběr z hroznů, vinařství Proqin*
- \* *Chatteaubriand s demi glace, bramborovo-celerové pyré*
- \* *Porto reserva, sladké, vinařství Eirados*
- \* *Churros s horkou čokoládou a chillies\*)*

**Cena menu pro dva: 1333 Kč**

Kněz jménem Valentýn žil ve starém Římě za dob vlády Claudia II. Tajně oddával mladé páry a to navzdory nařízení krutého vládce, který lásce svých legionářů nepřál. Valentýn byl 14. února krutě potrestán a my si tento den připomínáme jako svátek zamilovaných.

Dnes vnímáme tento večer především jako příležitost dvou lidí strávit klidnou a romantickou večeři při svíčkách. Tým restaurace KATERAIN Vám připravil výběr ze tří menu, upravených vždy pro dvě osoby a snoubených s víny. Aperitivem je šumivé víno s jahodou. Menu jsou koncipována tak, aby zahrnovala pokrmy a nápoje o nichž se říká, že mají afrodisiakální účinky ... Kromě šumivých a sladkých vín jsou to některé druhy koření, jahody, celer, čokoláda :-)

\*) Změna v menu je možná v případě dezertu.