

**Restaurant Bellevue Praha - Wine club**  
**23.11. – 29.11. 2010**  
**26.11. sklep mistr Jeffrey Chilcott**

Amuse bouche  
Smetanová vajíčka s piemontskými lanýži  
Creamy Egg with White Truffles  
**Sauvignon 2008, Langhe, Marchesi di Gresy**

Míchaný listový salát „Black & White“ s černými a bílými lanýžy, křepelčí vejce  
Mixed Lettuce Salad Black & White with Black and White Truffles, Quail Eggs  
**Sauvignon 2008, Langhe, Marchesi di Gresy**

Piemontské bílé rizoto s permezánem a mňší svatého jakuba,  
hobliny s Piemontského bílého lanýže  
White Risotto with Parmesan and Crispy Scallops, White Truffles  
**Chardonnay di Gresy 2004, Marchesi di Gresy**

Domáci Ravioli plněné králičím masem, máslová omáčka ovoněná šalvějí a lanýži  
Homemade Ravioli Filled with Rabbit, Sage – Butter Sauce with Truffles  
**Villa Martis 2006 DOC, Marchesi di Gresy**

Telecí tournedos Rossini s kachními játry Foie Gras, bramborová kaše a lanýžová omáčka  
Veal Tournedos „Rossini“ with Foie Gras and White Truffle, Potatoe purée and Truffle sauce  
**Gaiun Martinenga Barbaresco 2000, Marchesi di Gresy**

Gianduja pěna se zázvorovým smetanovým srdcem, Mandarinkové Coulis  
Gianduja Mousse with Ginger Cream Heart and Mandarin Coulis  
**La Serra Moscato d’Asti 2009, Marchesi di Gresy**

Káva nebo čaj a Petit Fours

**Sestavte si své vlastní menu**  
**Compose your own menu**

**Menu:**

**5 course 1590,-**  
**4 course 1490,-**  
**3 course 1290,-**  
**2 course 1190,-**

**Vína: 5 course 1290,-**  
**4 course 1190,-**  
**3 course 890,-**  
**2 course 790,-**