



PERPETUUM
PRAGUE DUCK RESTAURANT

Menu

Studený předkrm

Carpaccio z kachních prsou s brusinkovou
marmeládou a domácím perníkem

Pinot Gris Grand Cru Eichberg 2006,
Paul Ginglinger, Egusheim, Alsace, Francie

Polévka

Drůbeží velute s chipsy
ze zauzených kachních prsou
a olivovým olejem

Tocai Friuliano 2002, Cru: Čhale, Friuli, Itálie

Teplý předkrm

Grilovaná mušle sv. Jakuba s jemnou hráškovou kaší
a krémovou rybí omáčkou s lososovým kaviárem

Crozes Hermitage "Les Gravières" 2001,
Jean-Luc Colombo, Rhona, Francie

Hlavní chody

Konfit z králičích stehýnek s bylinkovou nádivkou
a pěnou ze sladkého česneku

Corton Grand Cru 2000,
Moillard-Grivot, Bourgogne, Francie

Kachní prso barberie plněné fáší z čerstvých
brusinek a špenátu s mrkvovou kaší, silnou kachní
šťávou a grilovanými kousky Foie Gras

Chateau Laroze Grand Cru 1999,
Saint-Emilion, Bordeaux, Francie

Dezert

Pěna z čerstvé vanilky a bílé čokolády
s čerstvým ovocem a sladkou palačinkou

Wyzimk Vlnsky „Kogler“ 2002, Weinmoder,
Leibniz, Mor. Kralupy

Kachní speciality a moderní česká kuchyně

REZERVACE 602 660 550, 233 323 429 | NA HUTÍCH 9 | 150 00 PRAHA 6
WWW.RESTAURACEPERPETUUM.CZ | INFO@RESTAURACEPERPETUUM.CZ
PONDĚLÍ AŽ SOBOTA 11.30 – 23.00 | NEDĚLE ZAVŘENO