



SILVESTROVSKÁ NOC

BENÁTSKÝ

Carneval

PŘIPOJTE SE K NÁM

31. PROSINCE 2025

19:00 - 01:00

Čeká vás

Živá hudba,

*osmichodové degustační menu s vinným párováním
připravené vyhlášeným šéfkuchařem Pavlem Sapíkem
a slavnostní půlnoční přípitek šampaňským.*

Dress code:

Elegantní - masky a honosné kostýmy
jsou srdečně vítány.

www.alchymisthotel.com



Menu

Amuse bouche

-CEVICHE-

mořský vlk, citrusový gel a perličky
z granátového jablka

Alexandre Bonnet, Blanc de Noirs, Champagne, France

-TUŇÁK ŽLUTOPLOUTVÝ-

fenyklový salát, limetkovo-bazalková emulze
a černý kaviár Ossetra

Bourgogne Chardonnay, Domaine Pascal Prunier 2020,
Bourgogne, France

-TATARÁK Z JELENA SIKA-

rozmarýn, dijonská hořčice, kapary, sušená
rajčata a houbové pesto

Santennay Vieilles Vignes, Domaine René Lequin-Colin
2022, Bourgogne, France

-KAŠTANOVÝ KRÉM-

chilli popcorn a lanýžový toast

-HUMR-

pošívovaný v másle, celerovo-vanilkové pyrė,
fíky a humří bisque

Savigny les Beaune, Domaine de Bellene 2022 - Bourgogne,
France

-HOLOUBĚ Z ANJOU-

karamelizovaná čekanka, jeřabinová omáčka
a pyrė z pastináku

Chateauneuf du-Pape Vendange 2021, La Ferme du Mont,
Rhône, France

-BANÁNOVO-TROPICKÝ KRÉM-

mučenkový kaviár, Havana krém
a kokosová zmrzlina

Champagne Alexandre Bonner, Rosé

-ČOKOLÁDOVÉ PRALINKY-

Prince de Gascogne XO, Armagnac France



Cena:

9,900 Kč za osobu

Rezervační podmínky:

nutná platba předem.

Rezervace - e-mail: fbm@alchymisthotel.com

www.alchymisthotel.com