

# MENU

## HLAVNÍ CHODY

### POLÉVKY

<b>Hovězí consommé</b> <i>telecí carpaccio, shiitake, kořenová zelenina</i>	290 Kč
<b>Cibulový krém s miso pastou</b> <i>kachní konfít, krutony</i>	290 Kč
<b>Tom yum</b> <i>krevety, sněžná houba, rajčata, sójové klíčky, jarní cibulka, koriandr</i>	330 Kč
<b>Sake Miso</b> <i>řasy wakame, miso, losos, edamame, jarní cibulka</i>	210 Kč
<b>Miso shiru</b> <i>řasy wakame, miso, sezam, edamame, jarní cibulka</i>	210 Kč

### PŘEDKRMY

<b>Ravioly z červené řepy s ricottou</b> <i>balsamico omáčka, bylinkový olej</i>	320 Kč
<b>Variace salátů</b> <i>hummus, čekanka, marinovaná dýně a řepa, granátové jablko</i>	290 Kč
<b>Tuňákový tatarák</b> <i>avokádo, limetová majonéza, tobiko kaviár</i>	560 Kč
<b>Ceviche z tuňáka</b> <i>mango, salicornia, grep, marakujové ponzu</i>	520 Kč
<b>Hovězí tatarák</b> <i>kapary, cornichons okurky, bylinky, toast, medvědí česnek</i>	550 Kč
<b>Telecí carpaccio</b> <i>parmezanová emulze, lanýž, petrželkový olej</i>	580 Kč
<b>Variace domácího pečiva</b> <i>slunečnicový chléb, křupavý chléb, tapioková bulka s balkánským sýrem, tapiokový chips s dashi, máslo s olivami</i>	130 Kč

<b>Steak z tuňáka</b> <i>divoká brokolice, tapiokový chips, wasabi majonéza, ponzu omáčka s chilli</i>	980 Kč
<b>SOHO chobotnice</b> <i>fregola sarda s pažitkou a zeleninou brunoise, rajčata, tomatová omáčka</i>	1 090 Kč
<b>Tygrí krevety v tempuře</b> <i>papájová salsa, kari omáčka</i>	580 Kč
<b>Treska</b> <i>pyré ze žluté mrkve, fenykl, lososový kaviár, omáčka z podmásli</i>	890 Kč
<b>Halibut</b> <i>chřest, raviola s hráškem a mátou, concassé rajčata, citronová omáčka</i>	990 Kč
<b>Telecí Rib Eye sous vide</b> <i>brambory Parisienne, karotka, demi-glace omáčka</i>	1 090 Kč
<b>Hovězí žebro BBQ sous vide 16 hodin</b> <i>kukuřičné pyré, coleslaw salát</i>	890 Kč
<b>Jelení hřbet</b> <i>pastinákové pyré, pastinák sous vide, růžičková kapusta, glazované žampiony, šalvějová omáčka s whiskey</i>	980 Kč
<b>Rizoto se sýrem Brie</b> <i>grilovaná šalotka, lískové ořechy, lanýžový olej, topinamburové chipsy</i>	390 Kč
<b>Hovězí maso z plemene ČESTR (český strakatý skot)</b> <i>- dozrávající ve zrárnách u nás v SOHO</i>	
<b>Striploin Steak</b> 200g	990 Kč
	300g 1.090 Kč
<b>Rib Eye Steak</b> 300g	1.290 Kč
	400g 1.490 Kč
<b>Tomahawk Steak</b> od 1000g	330 Kč/100g
<b>Svíčková</b> 200g	1.090 Kč

### PŘÍLOHY

<b>Hranolky s parmezánem a lanýžovou solí</b>	110 Kč
<b>Bramborové pyré</b>	90 Kč
<b>Kimchi salát</b>	120 Kč
<b>Grilovaná zelenina</b>	130 Kč
<b>Dušená zelenina</b>	150 Kč
<b>Listový salát, zelenina, olivový olej</b>	120 Kč

### OMÁČKY KE STEAKŮM

<b>Omáčka z Kampotského pepře</b>	90 Kč
<b>Barbecue</b>	90 Kč
<b>Demi-glace s portským vínem</b>	90 Kč
<b>Hříbková</b>	90 Kč

### DEZERTY

<b>SOHO větrník</b> <i>karamelová šlehačka, vanilkový krém, malinový gel, ovoce, zmrzlina ze slaneého karamelu</i>	250 Kč
<b>Red Velvet</b> <i>mascarpone, jahody, vanilková zmrzlina</i>	270 Kč
<b>Tiramisu</b> <i>kávový krém</i>	250 Kč
<b>Výběr ze sezónních sorbetů a zmrzlin</b>	70 Kč

