

Vážení hosté BASTION PRAGUE RESTAURANTU,

náš tým kuchařů pro Vás připravil rozmanitou nabídku pokrmů
nebo možnost ochutnat naše 6 chodové degustační menu

Degustační menu

Tataráček z mladého býka

zauzený studeným třešňovým kouřem, remuláda z pečených paprik, kapary, chlebové chipsy, uzená sůl

Levandulový kozí sýr,

pečená hruška, javorový sirup, ořechy, pistácie

Krém z mladé kukuřice s grilovanou mušlí sv. Jakuba,

artyčok, chipsy z červené řepy

Domácí Papardelle, vongole,

cukrový hrášek, bílé víno, šalotka

Filetto Bastion

svíčkové řezy prokládané parmskou šunkou,
pečené grenaille na mořské soli ochucené lanýžovým olejem, vinný demi glace

Popcorn shot,

slaný karamel, popcornový krém, medové hnízdo, rum

cena menu 1790,- CZK

Předkrmy

Grilovaná kachní Foie Gras,

želé z cognacu Frapin s lanýži, karamelizovaný fík, perníkový chléb

450,-

Tataráček z mladého býka,

zauzený studeným třešňovým kouřem, remuláda z pečených paprik, kapary, chlebové chipsy, uzená sůl

390,-

Mozzarella burrata,

panzanella salát, tomatová variace, bazalka, kapary

350,-

Levandulový kozí sýr,

pečená hruška, javorový sirup, ořechy, pistácie

350,-

Grilované tygří krevety s red curry omáčkou,

rukola, čekanka, kešu, kokos, koriandr

450,-

Variace listových salátů, (vegan)

avokádový drezink, jablka Granny Smith, Goji, slunečnicová a dýňová semínka, černá rýže

290,-

Speciální nabídka

50g Kaviár Malossol z jesetera „Sibiriada“

vařená křepelčí vajíčka, zakysaná smetana, bliny, máslo, citron

2950,-

50g Kaviár Malossol z jesetera „Amur Royal“

vařená křepelčí vajíčka, zakysaná smetana, bliny, máslo, citron

4950,-

Polévka

Krém z mladé kukuřice s grilovanou mušlí sv. Jakuba, 320,-
artyčok, chipsy z červené řepy

Hlavní chody

Grilovaná chapadla chobotnice, 590,-
polenta, sépiová omáčka, baby salát, cherry rajčátka

Domácí Papardelle, vongole, 450,-
cukrový hrášek, bílé víno, šalotka

Konfitované jehněčí koleno, 580,-
krémové rizoto se smrži, lišky, demi glace

Grilované kachní prso, 530,-
bramborová brioška, pyré z červeného zelí, karamelová švestka

Filetto Bastion, 580,-
svíčkové řezy prokládané parmskou šunkou,
pečené grenaille na mořské soli, vinný demi glace

US Ribeye steak, 850,-
batátový fondán, lanýžová majonéza, telecí demi glace, smažená šalotka

Obilninové risotto, (vegan) 450,-
(jáhly, kroupy, quinea, pohanka) s kešu – cibulovým krémem, fenykl, lanýžový olej

Ryby (alternativně čerstvá ryba dle denní nabídky)

Filet z Halibuta, 680,-
cuketové špagety, fenykl, bernaise omáčka

Dezerty

Šafránová panaccota, 320,-
meruňky, karotková drobenka, zázvor

Popcorn shot, 270,-
slaný karamel, popcornový krém, medové hnízdo, rum

Moelleux aux Chocolat
čokoládový fondán, lanýžová zmrzlina, mandlový kornout 350,-

Sýry

Variace italských sýrů, domácí marmeláda 350,-