

NEW YEAR'S EVE MENU

at 7pm

Prosecco Treviso
DOC extra dry,
Marsuret-La Vigna di Ermes,
Veneto 15cl

Blini with goat cheese,
beet root and with marinated tuna,
vanilla cucumber
/Blini mit Ziegenkäse, Roterüben
und mariniertem Thunfisch, Vanillegurke

Ratatouille with olive tapenade
and home made onion baguette
/Ratatouille mit Oliven-Tapenade
und hausgemachtem Zwiebel-Baguette

Cream of salmon
with ricotta croquet and herb pesto
/Lachscreme mit Ricottakroketten
und Kräuterpesto

St. Jacob's mussels
with saffron foam
and risotto with celery
/Jakobsmuscheln mit Safranschaum
und Risotto mit Sellerie

Confited boneless lamb knee
on garlic and root vegetable,
potato gnocchi with spinach
/Konfitierte Lammknie ohne Knochen
auf Knoblauch und Wurzelgemüse,
Kartoffelgnocchi mit Spinat

Chocolate brownies
with home made coffee ice cream
and minted whipped cream
/Schokoladen Brownies mit hausgemachtem
Caféés und Schlagsahne mit Minze

Crémant de Bourgogne Blanc,
Domaine Henri Naudin Ferrand 15cl

Price 1 690 CZK / person

Reservations with
the required prepayment at
fb@jakubrestaurant.cz

Reservierungen mit der erforderlichen Vorauszahlung bei
fb@jakubrestaurant.cz