



## VALENTÝNSKÉ MENU

### APERITIV

Sklenka Bohemia sekt brut rosé

### PŘEDKRM

Domácí raviola s mozzarellou v parmské šunce s rukolou

### POLÉVKA

Mrkvová polévka s karamelizovaným fíkem

### HLAVNÍ CHOD

Závitok z mořského jazyka s krevetou na cuketových špagetách, máslová omáčka se zeleným pepřem, podávané s rýžovými rōsty

nebo

Kotletky ze savého selátka na calvadosu s medem a mátou, pečené brambory s jablky a červenou cibulí

### DEZERT

Bliny s krémem mascarpone a lesním ovocem

Cena 590,-Kč

### DOPORUČENÉ VÍNO

Zweigeltrebe Rosé

Česká republika | Horní Věstonice | Flóra Pálava  
0,15 cl – 60,- Kč | 75 cl – 280,- Kč

Pinot Noir

Francie | Domain Laroche | Languedoc-Roussillon  
75 cl – 350,- Kč



Benada Restaurant - Praha 2

Tylovo náměstí 15/3, 120 00 Praha 2, Tel.: + 420 221 955 940, Fax.: +420 221 995 995

E-mail: [paha2@benadarestaurant.cz](mailto:paha2@benadarestaurant.cz) [www.benadarestaurant.cz](http://www.benadarestaurant.cz)

O V Á S A O J Í D L E