

# MICHELIN MENU

CHRIS NAYLOR & FILIP ŠULC

31.10.2019 18<sup>h</sup>

Mimořádná 6-chodová degustační večeře od michelinského šéfkuchaře Chrise Naylora z restaurace Vermeer v Amsterdamu, který pro vás menu připraví ve spolupráci se šéfkuchařem restaurace Il Giardino Filipem Šulcem 🍔.

Extraordinary 6-course degustation dinner by Michelin star chef Chris Naylor of Restaurant Vermeer in Amsterdam who will prepare the menu in cooperation with Filip Šulc 🍔, chef of Ristorante Il Giardino.

**cena | price:**  
**2 950 Kč**

(cena zahrnuje: welcome drink se snackem, menu, konzumaci vín, nealkoholických nápojů a kávy / čaje  
price includes: welcome drink with snacks, menu, consumption of wines, soft drinks and coffee/tea)



**kapacita | capacity:**  
70 osob | persons

**rezervace | reservations:**  
T: +420 257 153 415  
E: a.konderova@nh-hotels.com




Součástí večera je losování o pobyt na 2 noci pro 2 osoby v NH hotelu v Amsterdamu a příspěvek 200 EUR na večeři v restauraci Vermeer.  
Part of the evening is a draw for a 2-night stay for 2 people at the NH Hotel in Amsterdam and a contribution of EUR 200 for dinner at the Vermeer restaurant.

Makrela marinovaná s jablky a zázvorem s pyré  
z červených paprik a olivovým bujónem

 Tomatovo – jahodový tatarák  
s tuňákem a ančovičkami


Pečená hřebenatka v chlebu,  
fermentovaná švestka a celerové jus

 Krevetové carpaccio se sezónním  
dresinkem a slámou z hovězích žeber


Pečené telecí s dýňovým pyré a křenovou granolou

 Švestkový dort s mascarpone, medem a marcipánem

Mackerel marinated in apple and ginger  
with red pepper and olive bouillon

 Tomato strawberry tartare  
with tuna and anchovies

Scallop in the shell baked in bread,  
fermented plum and celeriac jus

 Fresh shrimp carpaccio with  
seasonal dressing and beef straw

Roasted and braised veal blade with  
pumpkin puree and horseradish granola

 Plum cake with mascarpone,  
honey and marzipan

Menu bude párováno s víny z vinařství Salabka.  
Menu will be paired with wines from winery Salabka.

S A L A B K A

**Ristorante Il Giardino Toscano**  
**NH Collection Prague**

U Mrázovky 1566, 150 00 Praha 5  
[www.ristoranteilgiardino.cz](http://www.ristoranteilgiardino.cz)

**Parkování v garážích hotelu | Parking in hotel garage**  
NH Prague City, Mozartova 261/1, Praha 5