

DEZERTNÍ LÍSTEK | DESSERTS

MENU



PERPETUUM

PRAGUE DUCK RESTAURANT

Kachní speciality a moderní česká kuchyně

DEZERTY / DESSERTS

Lívanečky s pěnou z bílé čokolády a čerstvé meduňky přelité malinovou omáčkou / *Flapjacks with white chocolate whipped cream and fresh apricots, served with a raspberry sauce* **70,-**

Domácí vanilkové crem-brulée s ovocem marinovaným v letitém aceto balsamicu / *Home-made vanilla creme brulée with fruit marinated in aged balsamic vinegar* **70,-**

Čokoládové suflée s coulis z čerstvých švestek podávané s kuličkou vanilkové zmrzliny / *Chocolate soufflé with a fresh plum coulis, served with a scoop of vanilla ice cream* **70,-**

Osvěžující salát z čerstvého ovoce s pomerančovou šťávou, nokem tvarohového dortíku a želé z šampaňského / *Fresh fruit salad with orange juice, a slice of cheese cake and champagne jelly* **70,-**

SPECIALITA / SPECIALTY

Zmrzlina z Foie gras s mini hruškou pošírovanou v portském víně pokapané letitým acetem balsamicem / *Foie Gras ice cream served with a miniature pear poached in Port wine and a dollop of aged balsamic vinegar* **90,-**

SÝRY / CHEESE

Variace francouzských sýrů s plátkem máslové briošky a bio medem **150,-**
/ Variation of French cheeses with a slice of butter brioche and organic honey

DANESI CAFFE

Espresso	35,-
Espresso Decaffeinato	50,-
Double Espresso	70,-
Cappuccino	40,-
Caffe latte	45,-
Caffe frappé	45,-
Vídeňská káva	50,-
Irská káva	80,-
Čokoláda	45,-
Čaj Harney and sons	50,-
Med k čaji	15,-