

# Valentýnské menu

14. února 2023

## HŘEBENATKA

citrónová tráva, prosecco, yuzu

Crémant de Bourgogne brut,  
Mestre Père et Fils, Bourgogne

## TARTAR Z TUŇÁKA

pomerančové ponzu, wasabi mayo, lanýžový kaviár

Pinot Blanc 2019, pozdní sběr,  
Obelisk, Valtice, Mikulovsko

## PERLIČKA

foie gras, řepa, černý kořen

Mercurey Rouge 2018,  
Chateau de Chamirey, Bourgogne

## MOŘSKÝ ĎAS

lardo, pastiňák, hruška

Grüner Veltliner Zornberg Smaragd 2020,  
Johann Donabaum, Wachau

## SRDCE

zauzený kardamom, černý rybíz, chilli čokoláda

Pineau des Charentes Blanc,  
Chateau de Beaulon, Cognac

menu 1 890 Kč / host

vinné párování 990 Kč / host

Dobrou chuť!  
Zdeněk & tým

Informace o obsažených alergenech  
vám ráda poskytne obsluha.

Šéfkuchař: Zdeněk Křížek / @zkrizek  
Facebook / Instagram @sensabistro

# Sensa