



## SVATOVALENTÝNSKÁ ROMANTICKÁ VEČEŘE

**ZLATÁ PRAHA RESTAURANT**  
14. únor 2011, 18:00 – 23:30

Prožijte tento výjimečný večer v restauraci s krásným výhledem na pražské věže. Šéfkuchař Jan Horký pro Vás sestavil delikátní menu doplněné skleničkou šampaňského za 1950 Kč na osobu.

*Welcome drink*  
*Möet & Chandon Rosé Champagne*

*Valentýnské Amuse Bouche*

*Presovaná kachní foie gras,  
raviola s portského želé plněná uzenými kachními prsy*

*„Cassoulet“ z kanadského humra,  
opečené kousky humra, slávky se šafránem*

*Telecí hřbet,  
parmazánová sedlina, pečená polenta se sušenými tomaty*

*Dezert pro dvě osoby*  
*Mačkané jahody s třtinovým cukrem, vanilkový sabayon,  
sorbet z jahod a meduňky, pečený čokoládový piškot*

*Valentýnské Petits Fours*

*Káva nebo čaj*

Více informací na tel. 296 630 522 nebo e-mailu  
[nela.izakova@ihg.com](mailto:nela.izakova@ihg.com)

## ST. VALENTINE'S ROMANTIC DINNER

**ZLATÁ PRAHA RESTAURANT**  
14<sup>th</sup> February 2011, 18:00 – 23:30

Enjoy this special evening in restaurant with stunning views of Prague towers. Chef de Cuisine Jan Horký prepared delicious menu accompanied by glass of Champagne for 1950 CZK per person.

*Welcome drink*  
*Möet & Chandon Rosé Champagne*

*St. Valentine's Amuse Bouche*

*Pressed Duck Foie Gras,  
Porto Jelly Ravioli filled with smoked Duck Breast*

*„Cassoulet“ of Canadian Lobster,  
baked Pieces of Lobster and Mussels with Saffron*

*Saddle of Veal, Parmesan Custard,  
baked Polenta with semi-dried Tomatoes*

*Dessert for two*  
*Coulis of Strawberries with Cane Sugar, Vanilla Sabayon,  
Sorbet of Strawberries and Lemon Balm, baked Chocolate Cake*

*St. Valentine's Petits Fours*

*Coffee or Tea*

For further information and reservation please call  
Tel. +420 296 630 522 or email us at [nela.izakova@ihg.com](mailto:nela.izakova@ihg.com)