

Vážení přátelé,

jak se blíží čas Vánoc a rok 2024 se pomalu uzavírá, cítíme, jak se všude kolem nás zrychluje tempo. Nastává hektické období plné shonu, které však brzy vystřídá touha po klidu, pohodě a chvílích strávených s rodinou a přáteli, ať už těmi blízkými či vzdálenými. Vánoce jsou časem, kdy máme možnost napravit chyby, které jsme během roku udělali, a také příležitostí ukázat lidem kolem nás, jak moc nám na nich záleží, jak si jich vážíme, nebo jim prostě jen poděkovat za to, že jsou součástí našich životů.

Tento rok byl pro nás obzvláště výjimečný, protože jsme otevřeli naši restauraci. Každý den byl plný emocí a nových výzev, které nás vedly k přehodnocení některých našich představ a plánů. Bylo toho hodně, co jsme museli udělat jinak, než jsme původně zamýšleli. Ne všechno se nám podařilo hned napoprvé, ale důležité je, že jsme každou nepovedenou věc napravili nebo na ní usilovně pracujeme. Naším cílem je, abyste u nás zažili něco opravdu speciálního. I když víme, že nikdy nevyhovíme všem, snažíme se poskytnout co nejvíce lidem to nejlepší z nás.

Toto období je pro nás také časem poděkování. Rádi bychom vám všem vyjádřili naši vděčnost za vaši přízeň a trpělivost. A jak lépe poděkovat než prostřednictvím speciálního menu? Věříme, že jídlo umí vyprávět tisíce příběhů – příběhy těch, kteří je vymýšleli, příběhy těch, kteří je s láskou připravovali, a samozřejmě příběhy těch, kteří díky tomuto menu mohli strávit krásné chvíle ve společnosti svých milovaných nebo těch, kteří je činí šťastnými. Takže nejenže umíme vyprávět příběhy, ale možná také pomáháme vytvářet nové společné příběhy, které, jak doufáme, budou hodné vyprávění a vzpomínání.

Tímto vás srdečně zveme k vytváření nových příběhů společně s naším degustačním menu za speciální cenu.

Za celý tým restaurace a kavárny EDEN vám, vaší rodině, vašim blízkým a spolupracovníkům přejeme klidné a radostné Vánoční svátky, úspěšné oslavy Nového roku a vše nejlepší do roku 2025. Těšíme se na společné chvíle a na to, že budeme moci být součástí vašich zvláštních okamžiků.

Za kolektiv restaurace a kavárny EDEN

Patrik Raven
Patrik Raven
Šéfkuchař

FOIE GRAS, ČERVENÉ ZELÍ, PEČENÁ JABLKA, MANDLE, JEDLE, MED

Restované foie gras posazené na pečeném jablku, zelný gel a mandlová jádra, mladé výhonky jedle v medu z jihočeské farmy

JELITO, HRUŠKA, MOREK

Paštika z pečeného jelítka, gel z kouřové hrušky a segmenty pečeného morku

TELECÍ MASO, ÚSTRICE

Tataráček z telecího masa, smažené ústřice, tonnaise omáčka, segmenty limetky

TRESKA, KAVIÁR, ŠPENÁT, HRUŠKA, CHABLIS

Svíčková z tresky, smažený špenát, hruškové pyrė, kaviár a chablis omáčka

CHOBOTNICE, KORIANDR, BROSKEV, ČESNEK, ROZINKY, LIMETKA

Chapadlo grilované chobotnice, koriandrový gel, broskvový gel, pečený česnek, rozinkové pyrė, limetkové pyrė

ČOKOLÁDA, KOKOS, MANGO, CHILLI

Čokoládový bonbón s kokosem v mangové omáčce, kokos a kousky chilli

Cena: 2 300,- Kč