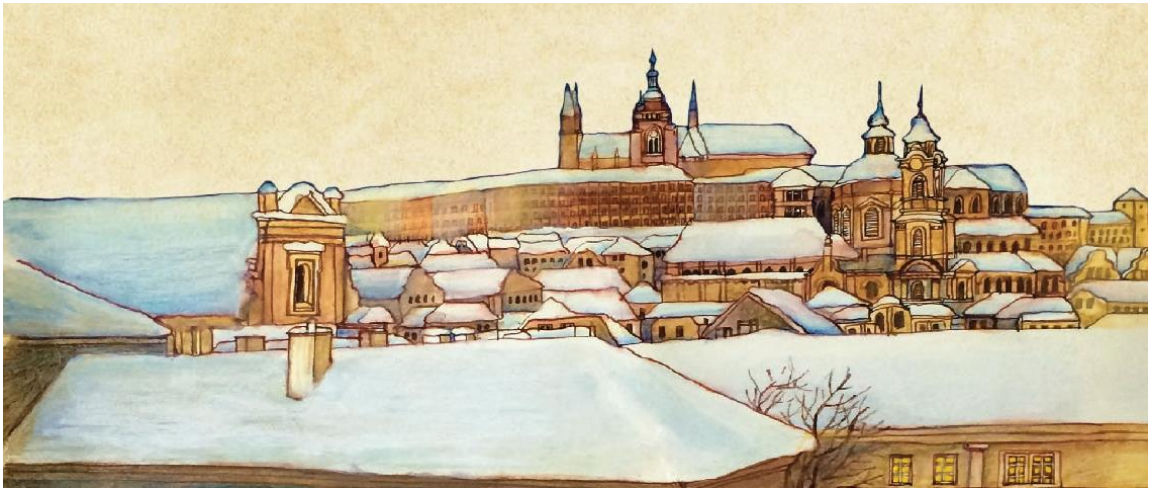


SVÁTEČNÍ CHVÍLE / FESTIVE SEASON

SPICES RESTAURANT AND BAR

2016

SPICES

RESTAURANT

BAR

DĚTSKÉ VÁNOČNÍ MENU

Amuse-bouche

*

Hovězí consommé, kořenová zelenina, domácí nudle

*

Jahodovo-vanilkový sorbet

*

Nadívané baby kuřátko s bramborovo-dýňovým pyré

*

Čestvé lívance s borůvkami a vanilkovou omáčkou

*

Vánoční cukroví



Cena menu – 1 060 Kč - včetně DPH

Informace o obsažených alergenech poskytne
obsluha na vyžádání zákazníka.

CHILDREN'S CHRISTMAS MENU

Amuse-Bouche

*

Beef Consommé, Root Vegetables, Homemade Noodles

*

Strawberry - Vanilla Sorbet

*

Stuffed Baby Chicken with Pumpkin Potato Purée

*

Freshly Baked Blinis with Blueberries and Vanilla Sauce

*

Christmas Cookies



Menu price – EUR 39 - per person including VAT

Information on food allergens contained is provided
by serving staff upon customer's request.

ŠTĚDROVEČERNÍ MENU

24. prosince 2016

Amuse-bouche

*

Tataki z mořského vlka, soba nudle, fazolky edemame, yuzu vinaigrette

*

Gyoza plněná humrem, bisque z citronové trávy, tapiokový kaviár, kokosový prach

*

Vánoční koktejl

*

Pošírovaný halibut na zeleném kari, thajská bazalka, soft-shell krab

*

Dančí filet, foie gras, hlíva královská, glazované unagi, lanýže

*

Mučenka, suflé z chlebovníku

*

Káva a čaj

Cena menu – 2680,- včetně DPH

Informace o obsažených alergenech poskytne
obsluha na vyžádání zákazníka.

BOHEMIAN CHRISTMAS EVE MENU

24 December 2016

Amuse-Bouche

*

Tataki of Sea Bass, Soba Noodles, Edemame Beans, Yuzu Vinaigrette

*

Lobster Gyoza, Lemongrass Bisque, Tapioca Caviar, Coconut Ash

*

Christmas Cocktail

*

Poached Halibut with Green Curry, Thai Basil, Soft-Shell Crab

*

Fillet of Venison, Foie Gras, King Oyster Mushrooms, Glazed Unagi, Truffle

*

Passion Fruit, Jackfruit Soufflé

*

Coffee & Tea

Menu price – EUR 99, - per person including VAT

Information on food allergens contained is provided
by serving staff upon customer's request.

ROZDĚLTE SI SILVESTROVSKOU VEČEŘI

31. prosince 2016

Amuse-bouche

*

Thajské krabí koláčky, mango–čili majonéza

*

Jarní rolky s pekingskou kachnou a foie gras, salát ze zelené papáji a švestková omáčka

*

Selekce gyoz, salát z nakládaných mořských řas, glazé z citrónové trávy a dashi

*

Koktejl ze šampaňského

*

Kokosový čili humr

*

Hovězí pupek, unagi a bok choy, lanýžový kaviár, houby Shimeji

*

Flambovaná tamarindová Aljaška, mražený chlebovník, granátové jablko, slaný karamel

Cena menu – 5 360, - včetně DPH

Menu zahrnuje sklenku šampaňského, nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.
Informace o obsažených alergenech poskytne
obsluha na vyžádání zákazníka.

SHARE YOUR NEW YEAR'S EVE DINNER

31 December 2016

Amuse-Bouche

*

Thai Crab Cake and Mango Chilli Mayonnaise

*

Peking Duck and Foie Gras Spring Rolls

*

Gyoza Plate Selection and Seaweed Salad, Dashi Lemongrass Glaze

*

Champagne Cocktail

*

Coconut Chilli Lobster

*

Beef Flank, Bok Choy and Unagi, Truffle Caviar, Shimeji Mushrooms

*

Tamarind Alaska Flambé, Liquid Jackfruit, Pomegranate, Salt Caramel

Menu price – EUR 198, - including VAT

Menu includes glass of champagne, soft drinks and coffee or tea.
Information on food allergens contained is provided by
serving staff upon customer's request.

SILVESTROVSKÝ BUFET

31. prosince 2016
Grand Ballroom

Předkrmy

Tygří krevety v tempuře s asijským salátem

Thajský hovězí salát s mangem a papájou

Tartar z tuňáka a lososa s pažitkovou omáčkou

Vitello tonnato s grilovanou zeleninou

Rostbíf s houbovým salátem

Ústřice a humři

Ústřice podávané na ledu s tradičními doplňky

Vaření humři a tygří krevety

Sushi bar

Výběr maki a nigiri sushi

Vařeno před hosty

Krevety a svatojakubské mušle s teriyaki omáčkou,

hlívou ústřičnou a bok choy

Krájeno před hosty

Hovězí svíčková Wellington s Bernskou omáčkou

Jehněčí kýta pečená na rozmarýnu se zeleninovou ratatouille

Křepelky s lanýžovou omáčkou

Teplá jídla

Thajské červené kari s rybami a mořskými plody, jasmínová rýže

Kuřecí tikka masala pečená v tandori peci, omáčka raita a indický chléb

Vepřová panenka s houbovým ragú a gratinovanými bramborami

Dezerty

Crème brûlée a crème caramel

Výběr minidezertů

Pěna z mučenky

Profiterolky s pařížskou šlehačkou

Salát z exotického ovoce



Cena Menu - 6999,- CZK za osobu, děti mezi 7 – 12 lety 1760,- CZK

Cena menu zahrnuje kanapky a sklenka šampaňského od 19:30 hodin, živou hudbu, tombolu, bufet od 20:00 hodin, jednu sklenku šampaňského, výběr tichého a šumivého vína, pivo, výběr koktejlů, ostatní nealkoholické nápoje. Uvedená cena zahrnuje DPH a servisní poplatek.

NEW YEAR'S EVE BUFFET

31 December 2016

Grand Ballroom

Appetizers

Tiger Prawns in Tempura with Asian Cress Salad

Thai Beef Salad with Mango and Papaya

Vitello Tonnato with Grilled Vegetables

Roasted Beef with Mushroom Salad

Oyster and Lobster Bar

Oysters Served on Ice with Traditional Condiments

Lobsters and Prawns

Sushi Station

Selection of Maki and Nigiri Sushi – Live Sushi Station

Cooking Station

Stir-fried Prawns and Scallops with Teriyaki Sauce,
Oyster Mushrooms and Bok Choy

Carving Station

Beef Wellington with Béarnaise Sauce

Roasted Leg of Lamb with Rosemary and Vegetable Ratatouille

Roasted Quails with Truffle Sauce

Hot Items

Thai Red Curry with Fish and Seafood Served with Jasmine Rice

Tandoori Baked Chicken Tikka Masala Served with Raita and Naan Bread

Pork Loin with Mushroom Ragout and Potatoes au Gratin

Desserts

Crème Brûlée and Crème Caramel

Selection of Mini Desserts

Passion Fruit Mousse

Profiteroles with Crème Parisian

Exotic Fruit Salad



Buffet Menu price –259 EUR per person, children between7 to 12 years of age 65 EUR

Menu Price includes Canapés and glass of champagne from 7:30pm, Live Band, Raffle, Buffet from 8pm, one glass of champagne, selection of sparkling wine, local wine, beer, selection of cocktails and soft drinks. The Buffet Menu price includes VAP and service charge.



SPICES RESTAURANT AND BAR
NEBOVIDSKÁ 459/1, PRAHA 1 – MALÁ STRANA
T:+420 233 088 750
E: spices@spicesrestaurant.cz
spicesrestaurant.cz