

# MENU

## DEGUSTAČNÍ MENU

2780 Kč  
NA OSOBU

Pink lobster tower rokla 4 ks 🌸

Smažené krevetové krokety s čili a kokosem 🌸

Pečený tuňák v shiso krustě 🌸

Hovězí Wagyu rib-eye steak

Kokosová eclair s kardamonem a pistáciovou zmrzlinou 🌸 🍪

## FAMILY STYLE VEČEŘE

2332 Kč  
NA OSOBU / MINIMÁLNĚ PRO 4 OSOBY

### PŘEDKRMY

Vietnamské jarní rolky s omáčkou z marakuji 🌿

Buddha-Bar kuřecí salát 🍪

Ceviche z mořského vlka 🌸

Maki sushi kreace

### HLAVNÍ JÍDLA

Pekingská kachna

Pošírované tygří krevety s omáčkou kari bisque 🌿 🍪

Grilované kuřecí supreme „Butter Chicken“ 🌸

Hovězí wok s omáčkou z černého pepře

Dušená rýže

### DEZERT

Studená mango polévka s jahodovým sorbetem 🌿

Káva / Čaj



Nové Buddha-Bar menu nabízí výběr těch nejlepších „Pacific Rim“ pokrmů. Jídla v sobě snoubí chutě vynikajících čínských, japonských, thajských a dalších východoasijských ingrediencí a koření a mistrovsky je propojuje s chutěmi Západu. Naším cílem je vylepšit stávající menu a nabídnout pokrmy obohacené o nové přísady a chutě. Chceme tak zprostředkovat našim hostům neopakovatelný zážitek z nových pokrmů, které potěší nejen jejich chutě, ale i oči. Všechny pokrmy jsou připravovány dle konceptu „family style“: pokrmy jsou servírovány doprostřed stolu tak, aby se o ně hosté mohli podělit a společně ochutnávat. Nově upravené pokrmy moderní panasijské kuchyně jsou výhradně připravovány z těch nejlepších ingrediencí, jsou šťavnaté a pikantní a každý má svůj styl. Při přípravě pokrmů je využíváno původních receptur asijské kuchyně s využitím prvků současné moderní kuchyně. Tyto kombinace jsou odrazem dlouholetých zkušeností šéfkuchařů Buddha-Barů po celém světě s asijskou kuchyní.