



RESTAURANT • BAR • LOUNGE

MENU

DEGUSTAČNÍ MENU

2980 Kč
NA OSOBU

Amuse bouche

Nashi foie gras rolka 4 ks ✨

Smažené krevety v panko strouhance ✨

Pečený losos marinovaný v sojové omáčce ✨

Hovězí Wagyu rib-eye steak

Choux au craquelin s mandarinkovým cremeux
a timutským pepřem ✨

FAMILY STYLE VEČEŘE

2500 Kč
NA OSOBU / MINIMÁLNĚ PRO 4 OSOBY

Amuse bouche

PŘEDKRMY

Vietnamské jarní rolky s omáčkou z marakuji ✨

Buddha-Bar kuřecí salát ✨

Lososový a tuňákový tatarák ✨

Maki sushi kreace

HLAVNÍ JÍDLA

Pekingská kachna

Pošírované tygří krevety s omáčkou kari bisque ✨

Grilované kuřecí suprémé s miso kuřecí redukcí ✨

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.