

# BRUNCH MENU

sobota 14. 2. 2025 od 11:30 to 15:00

CENA: 898 Kč/osoba vč. DPH

Děti do 6 let zdarma

Děti od 12 let 449 Kč/dítě

Pro rodiny s dětmi otevřený dětský koutek ZDARMA!

REZERVACE

+420 736 630 166 

info@blueorange.cz 

## Drink na uvítanou a nápoje

### Welcome drink & nápoje

Sklenka vychlazeného prosecca na uvítanou

Káva nebo čaj dle výběru

Karafa s vodou

Pomerančový džus

Jablečný džus

## Studené předkrmy

### Studené předkrmy

Chlebíček s avokádem a vejcem

Chlebíček s cottage sýrem a červenou řepou

Kachní rillettes na másle opečené briošce

Hráškové pyré s fava fazolkami a mladými výhonky

Pečená červená řepa s kozím sýrem a brusinkami

Domácí granola se sušeným ovocem a jogurtem

## Hlavní jídla

### Hlavní jídla

Nadýchaná vaječná omeleta s lanýžovým máslem

Grilované klobásky s jemně dušeným cibulovým zelím

Grilovaná chapadla chobotnice na česneku a bílém víně

Losos à la Wellington v listovém těstě se špenátem

Kuřecí roláda plněná bylinkovou kuřecí fází a smrži

Zeleninová frittata

Penne pomodoro s rajčatovou omáčkou

## Přílohy

### Přílohy

Pečené brambory grenaille

Sezónní zelenina připravovaná na másle a v páře

## Dezerty

### Dezerty

Variace mini dezertů

Jemná čokoládová ganache s malinami

Čerstvě připravované wafle

# BRUNCH MENU

Saturday, February 14, 2025

11:30 AM–3:00 PM

PRICE: CZK 898 / person incl. VAT

Children up to 6 years free of charge

Children from 6 to 12 years CZK 449 / child

A complimentary kids' corner will be available during brunch..

## RESERVATIONS

+420 736 630 166 

info@blueorange.cz 

## Welcome Drink & Beverages

### Welcome Drink & Beverages

A glass of chilled Prosecco on arrival

Coffee or tea of your choice

Carafe of still water

Orange juice

Apple juice

## Cold Starters

### Cold Starters

Open-faced sandwich with avocado and egg

Open-faced sandwich with cottage cheese and beetroot

Duck rillettes served on butter-toasted brioche

Green pea purée with fava beans and young shoots

Roasted beetroot with goat cheese and cranberries

Homemade granola with dried fruit and yogurt

## Main Courses

### Main Courses

Fluffy egg omelette with truffle butter

Grilled sausages with gently braised onion cabbage

Grilled octopus tentacles with garlic and white wine

Salmon Wellington in puff pastry with spinach

Chicken roulade stuffed with herb chicken farce and morel mushrooms

Vegetable frittata

Penne Pomodoro with tomato sauce

## Side Dishes

### Side Dishes

Roasted grenaille potatoes

Seasonal vegetables, buttered and steamed

## Desserts

### Desserts

Selection of mini desserts

Silky chocolate ganache with raspberries

Freshly made waffles