AGAVE

MASNÁ 2, PRAHA 1

Silvestr

New Year's Eve

31. 12. 2026

Dvě slavnostní menu s vinným párováním
Two festive menus with wine pairing



REZERVACE / RESERVATION

+420 607 057 354
agaveprague@gmail.com
agaverestaurant.cz

AGAVE

Menu 1

Masové menu

AMUSE-BOUCHE	Ústřice s lososovým kaviárem a šalotkovou vinaigrette
STUDENÝ PŘEDKRM	Křupavá tostada s chobotnicí guacamole, šalotkou nakládanou v balzamikovém octu, jarní cibulkou a kaviárem z lososa keta *0,08 l • Verdejo, Corcovo, Valdepeñas*
TEPLÝ PŘEDKRM	Jehněčí taco na špenátové tortille s čerstvým baby špenátem, aioli a lanýžovým olejem *0,08 l • Primitivo di Manduria Terra Rossa DOC, Felline*
AMUSE-BOUCHE	Mini empanada
HLAVNÍ CHOD	Brazilský stařený rib eye steak s gratinovanými bramborami a kukuřicí, mrkví uzenou v mořské řase a grilovanou královskou krevetou na chilli másle, s omáčkou demi-glace s mezcalem *0,08 l • Malbec, Bodegas Callia, San Juan*
DEZERT	Mini koblížky s mascarpone slaným karamelem, lesním ovocem a karamelovou zmrzlinou *0,08 l • Ryzlink rýnský, výběr z bobulí, sladký*
SLADKÁ TEČKA	Avokádový lanýž

2 890 Kč / osoba

VINNÉ PÁROVÁNÍ
+800 Kč

AGAVE

Menu 1

Meat menu

AMUSE-BOUCHE

Oyster with salmon roe and shallot vinaigrette

COLD STARTER

Crispy tostada with octopus
guacamole, balsamic-pickled shallots, spring onion and keta salmon roe
0,08 l • Verdejo, Corcovo, Valdepeñas

HOT STARTER

Lamb taco on a spinach tortilla
with fresh baby spinach, aioli and truffle oil
0,08 l • Primitivo di Manduria Terra Rossa DOC, Felline

AMUSE-BOUCHE

Mini empanada

MAIN COURSE

Brazilian aged rib-eye steak
with potato and corn gratin, seaweed-smoked carrot and grilled king prawn in chilli butter, served with mezcal demi-glace
0,08 l • Malbec, Bodegas Callia, San Juan

DESSERT

Mini doughnuts with mascarpone
salted caramel, forest berries and caramel ice cream
0,08 l • Ryzlink rýnský, selected berries, sweet

SWEET FINALE

Avocado truffle

2 890 Kč / person

WINE PAIRING
+800 Kč

AGAVE

Menu 2

Vegetariánské menu

AMUSE-BOUCHE

Avokádová pěna se smaženým avokádem na briošce

STUDENÝ PŘEDKRM

Tostada s kozím sýrem

višňovým chutney, čerstvými fíky a pistáciovo-koriandrovým crumble

0,08 l • Sauvignon Blanc, Milan Sůkal, Nový Poddvorov

TEPLÝ PŘEDKRM

Vegetariánské flautas plněné zeleninou rajas

černými fazolemi, pečenými bramborami a sýrem queso fresco, podávané s nacho omáčkou

0,08 l • Chardonnay, Lapis Luna, North Coast

AMUSE-BOUCHE

Mini empanada s vegetariánskou náplní

HLAVNÍ CHOD

Vegetariánské fajitas se zeleninou rajas

a blanšírovanou mini zeleninou, guacamole, variací tortill, nakládanými okurkami a papričkami habanero, salsou roja a pico de gallo

0,08 l • Rosato di Verrazzano, Sangiovese, Toscana

DEZERT

Mini koblížky s mascarpone

slaným karamelem, lesním ovocem a karamelovou zmrzlinou

0,08 l • Ryzlink rýnský, výběr z bobulí, sladký

SLADKÁ TEČKA

Avokádový lanýž

2 890 Kč / osoba

VINNÉ PÁROVÁNÍ
+800 Kč

AGAVE

Menu 2

Vegetarian menu

AMUSE-BOUCHE

Avocado mousse with fried avocado on brioche

COLD STARTER

Tostada with goat cheese
sour cherry chutney, fresh figs and pistachio-coriander crumble
0,08 l • Sauvignon Blanc, Milan Sůkal, Nový Poddvorov

HOT STARTER

Vegetarian flautas filled with rajas vegetables
black beans, roasted potatoes and queso fresco,
served with nacho cheese sauce
0,08 l • Chardonnay, Lapis Luna, North Coast

AMUSE-BOUCHE

Mini empanada with vegetarian filling

MAIN COURSE

Vegetarian fajitas with rajas vegetables
and blanched baby vegetables, guacamole, a selection of tortillas,
pickled cucumbers and habanero peppers, salsa roja and pico de gallo
0,08 l • Rosato di Verrazzano, Sangiovese, Toscana

DESSERT

Mini doughnuts with mascarpone
salted caramel, forest berries and caramel ice cream
0,08 l • Ryzlink rýnský, selected berries, sweet

SWEET FINALE

Avocado truffle

2 890 Kč / person

WINE PAIRING
+800 Kč