



## DEGUSTAČNÍ MENU

Avokádo | bazalka | pinie | toast

*alergeny: mouka, laktóza*

Sauvignon, Moravíno Valtice, pozdní sběr 2020, suché

Panna cotta z foie gras

rebarborové želé | pekanový chips | máslová brioche

*alergeny: mouka, vejce, laktóza, ořechy*

Ryzlink rýnský, Sonberk Popice, pozdní sběr 2018, suché

Zeleninový velouté

pošírované vejce | espuma s medvědí česnekem | bramborová sláma

*alergeny: vejce, laktóza*

Vermentino, Ferruccio Deiana, Sardínie, 2022, DOC, suché

Sorbet jahoda

Mušle svatého Jakuba

mediterian zelenina | beurre blanc | bylinkový olej

*alergeny: mušle, ryby, laktóza*

Chardonnay, Gérard Bertrand, Pays d'Oc Languedoc, Francie, 2020, suché

Králičí hřbet v parmské šunce

smetanový špenát | pomerančový jus | smažený bramborový fondán

*alergeny: laktóza*

Rulandské modré, Moravíno Valtice, 2020, VOC, suché

Jablko

granátové jablíčko | passion fruit mousse | crumble | karamelová zmrzlina

*alergeny: vejce, mouka, laktóza, skořápkové plody*

Mille Bolle Spumante Rosé Brut, Sacchetto Veneto, Itálie, NV, suché

Čokoládové pralinky

Cena za osobu: 1 700 Kč / 2 300 Kč s vinným párováním