

DEGUSTAČNÍ MENU

Bylinkový hummus

harissa, řecký jogurt, olivový olej 7,11

Fili Mille Bolle Spumante, Extra Dry, Millesimato, 2023

Paštika z kachních jater i masa

tymiánové máslo, hruškový gel, domácí škvarkové pečivo 1,3,7

Tormaresca Chardonnay, Puglia, suché, 2023

Hříbkový krém

bramborová sláma, shimeji, smetanová espuma 7

Sauvignon, Milan Súkal, Starý Poddvorov, pozdní sběr, suché, 2021

Sorbet

Švestka s portským vínem

Mušle na víně

spaghetti, slávky, šalotka, česnek, chilli, cherry rajče 1,3,7,14

Leiwener Kloostergarten Riesling, Josef Rosch, Mosel, Feinherb, 2022

Hovězí svíčková Wagyu

kaštanové ragú, pomerančová omáčka, bramborové pyré 1,3,7

Chianti Riserva D.O.C.G. "Piazza Tosca", Tenute Rossetti, Tuscany, 2018

Jablková tartaletka

krém diplomat, tonka fazole, drobenka 1,3,7

Pálava, Šlechtitelská stanice, Velké Pavlovice, výběr z bobulí, sladké, 2021

Čokoládové pralinky 7

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