

Degustační menu

Melounové Gaspacho

zeleninové concasse | crème fraîche | parmazán
alergeny: mléko

Rosé "Cote des Roses" Gérard Bertrand, Languedoc, 2020

Parfait z kozího sýru

hroznové želé | pekanový griliáš | citrónový chléb
alergeny: mouka, vejce, mléko, ořechy

Sauvignon Blanc "Winkl", Kellerei Terlan, Alto Adige, D.O.C., 2021

Vitelo tonnato

telecí | tuňák | fenykl s koprem | crème fraîche | cherry rajčata | kapary
alergeny: vejce, ryba, smetana

Vermentino "Sanremy" Ferruccio Deiana, Sardinia, D.O.C., 2021

Kuřecí vývar

royal se zeleninou a masem
alergeny: vejce, mléko

Chardonnay Omasta, Starovičky, Velké Pavlovice, pozdní sběr, 2022

Rybízový sorbet

Hřbet z divočáka

omáčka z višně | parmazánová polenta | crème fraîche
alergeny: mléko, oxid siřičitý

Pinot Noir Reserva, Sedlák, Velké Bílovice, výběr z hroznů, 2019

Gratinovaný Sabayone

Čerstvé ovoce | šampaňské želé | sorbet
alergeny: vejce, mléko

Semillion "Chateau Cousteau", Cadillac, Bordeaux, A.O.C., 2011

Čokoládová pralinka

Cena: 1 700 Kč / osoba bez vinného párování

Cena: 2 300 Kč / osoba s vinným párováním