

# *Degustační menu*

0,1l Prosecco

## **Amouse bouche**

### **Pralinky kozího sýru**

Řepa, pinot noire, hruška

alergeny: vejce, mouka, mléko

0,1l Sauvignon, Libor Veverka, pozdní sběr, suché

### **Tartar z jelení svíčkové**

Žloutek, lanýžová majonéza, ředkvička, kruton

alergeny: vejce, mouka, mléko

0,1l Pararelle 45, Paul Jaboulet Ainé, Cote du Rhone

### **Pórkovo-bramborový krém**

Brambory violette, shimeji, chips

alergeny: mléko

0,1l Ryzlink Vlašský, Mikrosvín, pozdní sběr, suché

### **Sorbet**

Malina, coulies

### **Kachní prso**

Višně, pórek, mandlová kroketa

alergeny: vejce, mléko, mouka, skořápkové plody

0,1l Frankovka „Svidrunk“, Gotberg, Výběr z hroznů, suché

## **Hovězí fillet mignon vazyu**

Zauzené bramboro-máslové pyrė, demi glace s yuzu

0,1l Dogajolo, Carpineto, Toscana

## **Tartaletka**

Fazole tonka, vanilka, pekanovė ořechy

alergeny: vejce, mouka, mlėko, skořápkovė plody

0,05l Pálava, Vinice Hnanice, vėběr z hroznů, sladkė

## **Čokoládová pralinka**

### **Cena:**

**1 700 Kč / osoba**

**2 300 Kč / osoba s vínem**