

Degustační menu PETIT

Bourgogne Chardonnay 2019 AOC, Terres secretes, Bourgogne

Ceviche z mušle Sv. Jakuba, passion fruit, mrkev, dýně, pomeranč (A 7,8,14)

Veltlínské Zelené 2019, Gurdau, Morava

Vývar z hovězí oháňky, pečené rajče, lanýžový knedlíček (A 1,3,9)

Coteaux du Layon 2015, AOC, Baumard, Francie

Foie gras, řepa, maliny, comté, piemontský oříšek (A 1,3,6,7,8)

Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Morava

Telecí líčka, koprové veluté, brambory v popelu (A 1,7,9,12)

El Azíz Vendemmia Tardiva, Cantine Fina, Sicilia

Stickey toffee puding, kokosová zmrzlina, ananas, sůl, karamel (A 1,3,7,8,)

Menu 999,-/ Wine menu 559,-

Degustační menu GRAND

Riesling Feinherb 2018, Schlossgut Liebieg, Mosel

Kávové Foie Gras, kokos, fíky, pistácie, piemontský oříšek (A 1,7,8)

Veltlínské Zelené 2019, Gurdau, Morava

Rybí polévka, červené curry, shitake, bylinky, pak-choi (A 1,2,4,5,6,7,9,11,12)

Bourgogne Chardonnay 2019 AOC, Terres secretes, Bourgogne

Šneci, morek, kroupy, tvarůžky, chléb (A 7,12,14)

Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Morava

Ravioly plněné špenátem, mátou a ricotou, jehněčí ragů, rukola, pecorino, cherry rajčátka (A 1,3,7,9,12)

Granita

Borragiano 2018 DOC, Il Borro, Toscana

Hovězí svíčková, topinambur, raklette, omáčka Nikka, shitake, ředkvička, jogurt (A 1,3,7,9,12)

O´Dré Passito, Bel Colle, Piemonte

Ganache z Ruby čokolády, vanilkové chouquettes, borůvky, hlína (A 1,3,7,8)

Menu 1379,-/ Wine menu 699,-



Degustační menu **SLOW FOOD**

Bourgogne Chardonnay 2019 AOC, Terres secretes, Bourgogne
Rýžové nudle, spirulína, lahůdkové droždí, kešu dip (A 8)

Riesling Villa Wolf 2020, trocken, Pfalz

Pastrami z kachny, pohanka, černé olivy, švestka, hlíva, řeřicha (A 6,7,12)

Custoza Superiore Ca´Del Magro 2019 DOC, Monte del Frá, Veneto

Květákový krém, krutony (A 3,4,7,9)

Veltlínské zelené 2019, Gurdau, Morava

Losos 55°, křepelčí vejce, brambory, hrášek, holandská omáčka, kopr (A 3,4,7,12)

Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Znojmo, Morava

Gnocchi, dýně, guanciale, kachní pastrami, little gem, ananasový vinaigrette, (A 1,3,7,8,9,10)

Granita

Chateau Beauséjour 2018 AOC, Fronsac

Jelení hřbet, bramborové suflé, zelenina, miso, máslo, tamarind (A 1,3,6,7,9,12)

Borragiano 2018 DOC, Il Borro, Toscana

Sýry (A 7)

Moscato d´Asti 2020 DOCG, Bel Colle, Piemonte

Panna cotta red orange, red velvet houba, mandle (A 1,3,7,8)

Menu 2099,-/ Wine menu 899,-

