

Michal Zvara – Jaro

Předkrmy

Krémová polévka z medvědího česneku, vejce 64 °C, semolinový krekr (1, 3, 7)	129 Kč
– 0,5 dcl Veltlínské zelené 2021, kabinetní víno, suché	25 Kč
Waldorf salát, grilované krůtí srdíčko, makový olej (8, 9, 10)	159 Kč
– 0,5 dcl Müller Thurgau 2021, kabinetní víno, suché	25 Kč
Trhaný zauzený pstruh, podmáslí, verjus, kopr, okurek (4, 7)	159 Kč
– 0,5 dcl Ryzlink rýnský 2021, kabinetní víno, suché	25 Kč

Hlavní chody

Kukuřičné kuře pečené v křupavém těstě, hráškové pyré, karotka, kuřecí šťáva (7, 9)	399 Kč
– 0,5 dcl Sauvignon 2021, VOC Znojmo, suché	30 Kč
Chřest, bramborový fondant, smržové velouté (7, 9)	399 Kč
– 0,5 dcl Ryzlink vlašský 2020, pozdní sběr, suché	30 Kč
Jehněčí krk, lilek, citron, grilovaná paprika, pinie (7, 8, 9)	449 Kč
– 0,5 dcl Ryzlink rýnský 2020, VOC Znojmo, polosuché	30 Kč

Dezerty

Rebarbora a jahody zapečené Champagne sabayonem (3, 7)	149 Kč
– 0,5 dcl Müller Thurgau 2021, výběr z hroznů, sladké	40 Kč
Čokoládový větrník, krém Chantilly, maliny (1, 3, 7)	149 Kč
– 0,5 dcl Rosé LAHOFFER (Sv+Zw) 2022, pozdní sběr, polosladké	30 Kč
Medovník, fialková ganache, hrušky Williams, meduňka, honeycomb (1, 3, 7)	159 Kč
– 0,5 dcl Rulandské šedé 2021, výběr z bobulí, polosladké	40 Kč