

Michal Zvara – Menu

Předkrmy

Silná polévka z hovězí oháňky, těstovina plněná tatarákem, zelenina (1, 3, 9)	119 Kč
– 0,5 dcl Veltlínské zelené 2021, VOC Znojmo, suché	25 Kč
Jelítko nadívané husími játry foie gras, mišpule, kalvádos (1, 7, 9)	149 Kč
– 0,5 dcl Ryzlink rýnský 2020, VOC Znojmo, polosuché	25 Kč
Grilovaná mrkev, konopné jádérko, marinovaná křepelčí vejce, sardelová emulze (3, 5)	139 Kč
– 0,5 dcl Neuburské 2020, pozdní sběr, suché	25 Kč

Hlavní chody

Kořeněná divoká kachna, červené zelí, cibulový kompot, omáčka z flambovaných švestek, perník (3, 7, 10)	449 Kč
– 0,5 dcl Svatovavřínecké 2018, pozdní sběr, suché	25 Kč
Pošírovaný pstruh, fermentovaný tuřín, čistec hlíznatý, estragonová espuma (4, 7, 10)	329 Kč
– 0,5 dcl Ryzlink vlašský 2020, pozdní sběr, suché (9 měsíců zrání v betonovém tanku)	40 Kč
Hovězí veverka, šípková omáčka, pastináková kroketa, borůvky (1, 3, 7, 9)	379 Kč
– 0,5 dcl Syrah 2018, odrůdové víno z Francie, suché	25 Kč

Dezerty

Punčák – rum, černý rybíz, citronový parfait... (1, 3, 7)	149 Kč
– 0,5 dcl Sauvignon 2017, výběr z hroznů, sladké	25 Kč
Likérová špička – čokoláda Valrhona, domácí vaječný koňak, mandlové brownie... (1, 3, 7)	159 Kč
– 0,5 dcl LAHOFER Rouge 2020 (Syrah + Grenache), odrůdové víno z Francie, suché	25 Kč
Laskonka – pečený sníh, espresso, praliné... (3, 7)	139 Kč
– 0,5 dcl Rulandské šedé 2021, výběr z bobulí, polosladké	30 Kč