

Sezónní nabídka jídel

Grilovaný dančí hřbet, kaštanové pyré,
Svatojánský ořech, malinový prach ^{4,7,9,12} 440 Kč

Filovaný steak z krutího masa ze Židlochovic,
opečené dýňové noky, ragú z lesních hřibů, pálavský sýr ^{1,3,7,12} 275 Kč

Vepřová panenka marinovaná v šalvěji,
dýňové pyré, růžičková kapusta, pražené lískové ořechy ^{7,8,9,12} 315 Kč

Pošírovaný pohořelický candát,
pyré z červené řepy, grilovaná sezónní zelenina, celerový olej ^{4,7,9,12} 345 Kč

Naše Tagliatelle s dýňovým pyré s ricottou,
pálavský tvrdý sýr s pepřem, bylinkový olej a dýňová semínka ^{1,3,7,8} 225 Kč

Salát z barevné řepy a polníčku,
mandlová kroketa z kozího sýru,
vinný dressing z Verjusu od Víno J. Stávek ^{7,8,9,10,12} 245 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Horký nápoj z našeho zázvorového sirupu,
citronu a hustopečského medu od p. Grůzy 65 Kč

7NEGRONI

Campari, Tanquaray Gin, Sedmero rosé od Víno J. Stávek,
pomeranč, soda 125 Kč

Horký mošt z meruněk od Gálů,
badyán, skořice, kardamon 75 Kč

Alkoholická varianta moštu s Meruňkovicí 95 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Pralinka z kachních jater,
uzené mandle, Svatojánský ořech, gel z arónie
& Riesling, vinařství IWAYINI

POLÉVKA

Krémová dýňová polévka,
dýňový olej, zázvor, pražená semínka

TEPLÝ PŘEDKRM

Naše Tagliatelle s dýňovým pyré s ricottou,
pálavský tvrdý sýr s pepřem, bylinkový olej a dýňová semínka
& Chardonnay, Vinařství Fabig

HLAVNÍ CHOD

Grilovaná vepřová panenka marinovaná v šalvěji,
dýňové pyré, růžičková kapusta, pražené lískové ořechy
& Karmazín, Víno J. Stávek

DEZERT

Domácí dezert od naší cukrářky
& Pálava, Vinařství Omasta

cena menu za osobu 1 290 Kč

cena menu snoubené s víny 1 490 Kč

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

Dančí carpaccio, lanýžový krém,
rozmarýnový olej, houbový prach, čerstvé pečivo ^{1,3,7} 225 Kč

Zauzený hovězí tartar z pravé svičkové,
marinovaná šalotka, kapary, opečený toast ^{1,3,7} 195 Kč

Pralinka z kachních jater, uzené mandle, Svatojánský ořech,
gel z arónie, čerstvé pečivo ^{1,3,7,8,9,12} 165 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce
a restované lišky ^{1,3,7,9} 120 Kč

Krémová dýňová polévka,
dýňový olej, zázvor, pražená semínka ^{7,9,12} 120 Kč

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso
a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 105 Kč

HLAVNÍ CHODY

Steak z hovězí svičkové, pepřová omáčka,
pečené brambory grenaille s bylinkami ^{6,7} 475 Kč

Svičková hovězí pečeně, brusinkové chutney,
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami ^{1,3,7,9,10,12} 275 Kč

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát s polníčkem ^{1,3,7,10} 295 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,
opečené dýňové noky ^{1,3,7,12} 285 Kč

Caesar salát, grilované kuřecí maso,
máslové krutony a parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 245 Kč

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky
dle nabídky

K vínu a pivu

Pálavský sýr z farmy Kroupa, mandlová klobása,
salsa ze sušených rajčat 235 Kč

Smažené chipsy
s variací dipů 95 Kč

Naše pražené mandle 65 Kč

Ošatka čerstvého pečiva 35 Kč

Jídla pro vás připravuje tým kuchařů pod vedením
šéfkuchaře Jana Kalouska.