

Sezónní nabídka jídel

Pralinka z kachních jater,

uzené mandle, Svatojánský ořech, gel z arónie ^{1,3,7,8,9,12} 165 Kč

Hříbkový krém

s lanýžovým olejem ¹ 120 Kč

Supreme steak z kukuřičného kuřete, smetanová omáčka z estragonu, bramborové noky se sušeným chorizem z Pršuterie Chovaneček ^{1,3,7,12} 295 Kč

Grilovaná vepřová panenka, houbový prach, růžičková kapusta, tymiánový demi-glace, bramborové pyré s uzenými mandlemi ^{7,8,9,12} 315 Kč

Vepřová líčka na zázvoru,

bramborové pyré, sláma z kořenové zeleniny ^{6,7,9,12} 275 Kč

Pečený pohořelický kapr, karamelizovaná karotka, špičaté zelí, estragonová omáčka ^{1,3,4,7} 285 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Citrusový refresh

čerstvá šťáva z růžového grepu, červeného pomeranče a citronu 125 Kč

Mandlové cappuccino

cappuccino s našim sirupem z mandlového mléka, čerstvá šlehačka s oříšky v karamelu 105 Kč

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 s badyánem, skořicí a kardamonem 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

Hříbkový krém

s lanýžovým olejem

TEPLÝ PŘEDKRM

Pečený pohorelický kapr, karamelizovaná karotka,

špičaté zelí, estragonová omáčka
& Sauvignon, Vinařství Fabig

HLAVNÍ CHOD

Grilovaná vepřová panenka, houbový prach, růžičková kapusta,

bramborové pyré s uzenými mandlemi
& 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

POLÉVKY

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

Naše sépiové Tagliatelle Aglio olio e peperoncino,
restované krevety, pálavský tvrdý sýr s růžovým pepřem ^{1,2,3,7} 245 Kč

DEZERTY

Domáci dezerty od naší cukrářky
dle nabídky

K vínu a pivu

Nakládané sýry Kroupa,
čerstvé pečivo 150 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.