

# Valentýnské menu

11. – 14. února 2023

## STUDENÝ PŘEDKRM

### Čerstvý levandulový sýr Kroupa,

arónie, bazalka, chlebový chips

*doporučujeme: Rosé Tercie, Víno J. Stávek, 30 Kč / 0,5 dcl*

## HLAVNÍ CHOD

### Hovězí svíčková z farmy Mitrov,

demi-glacé, fava fazole, pyré z topinambur

*doporučujeme: Merlot, Vinařství Glos, 35 Kč / 0,5 dcl*

*nebo*

### Kachní prso,

omáčka ze sušených švestek a hustopečské Mandlovky,

bylinková polenta, malinový prach

*doporučujeme: Pinot Noir, Vinařství Václav, 40 Kč / 0,5 dcl*

## DEZERT

### Tartaletka,

jahodové mascarpone, čokoláda Herúfek, růže, 24\* zlato

*doporučujeme: Pálava Noble rot, Vinařství Sonberk, 40 Kč / 0,5 dcl*

**Cena za tříchodové menu 590 Kč pro osobu.**

*Cena nezahrnuje vinné párování.*

*Menu pro vás připravil tým kuchařů  
pod vedením šéfkuchaře Jana Kalouska.*