

Sezónní nabídka jídel

Grilovaná vepřová panenka,
pyré z mladého špenátu a brambor,
cukrový hrášek, tymiánový demi-glace, ^{7,8,9,12} 345 Kč

Supreme steak z kukuřičného kuřete,
naše Tagliolini s medvědíím česnekem, uzenými mandlemi
a pálavským tvrdým sýrem ^{1,3,7,8} 275 Kč

Kuřecí stehno s nádivkou z kopřiv a mandlí,
sláma z kořenové zeleniny, zeleninové pyré ^{1,3,7,8,9} 285 Kč

Pohořelický candát v makové krustě,
kedlubnové pyré, černý rybíz, zelený chřest, libečkový olej ^{4,7} 355 Kč

Krémové risotto s mladým špenátem a zeleným chřestem,
tvrdý pálavský sýr s růžovým pepřem ^{6,7,9,12} 255 Kč

Ředkvičkový salát s polníčkem,
prosciutto z vepřové panenky, vinaigrette verjus s medem,
slunečnicová semínka ^{8,9,10,12} 215 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Naše kopřivová limonáda
s citronem 85 Kč

Naše pampelišková limonáda
s čerstvou okurkou 85 Kč

Citrusový refresh
čerstvá šťáva z růžového grepu, pomeranče a citronu 145 Kč

Jablečný cider Strnad z brněnské Ciděrky 50 Kč / 0,1l, 145 Kč / 0,75 l
Vítěz Cider SEAL 2022, zlatý na SIGA 2022, obs. alkoholu 6 % obj.

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Čerstvý pálavský sýr Kroupa,
jahodový gel, uzené mandle
& Rosé Tercie, Víno J. Stávek

POLÉVKA

Krém z barevného chřestu,
kafrové listy, řeřichový olej
& Veltlínské zelené, Vinařství IWAYINI

TEPLÝ PŘEDKRM

Krémové risotto s mladým špenátem a zeleným chřestem,
tvrdý pálavský sýr s růžovým pepřem
& Sauvignon Sahara, Vinařství Fabig

HLAVNÍ CHOD

Grilovaná vepřová panenka, pyré z mladého špenátu a brambor,
cukrový hrášek, tymiánový demi-glace
& Jablečný cider Strnad, Cidérka

DEZERT

Domácí dezert od naší cukrářky
& Pálava, Vinařství Omasta

menu za osobu 990 Kč

menu s vinným párováním 1490 Kč

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

Hovězí carpaccio, rukola, salsa ze sušených rajčat,
sýr Gran Moravia, čerstvé pečivo^{1,3,7} 225 Kč

Hovězí tartar z pravé svíčkové,
bazalka, parmezán, čerstvé pečivo^{1,3,7} 215 Kč

Čerstvý pálavský sýr Kroupa,
jahodový gel, uzené mandle, čerstvé pečivo^{1,3,7,8} 165 Kč

POLÉVKY

Krém z barevného chřestu,
kafrové listy, řeřichový olej^{1,7,9} 120 Kč

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

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso
a kořenová zelenina^{1,3,7,9} 110 Kč

HLAVNÍ CHODY

Steak z vyzrálé hovězí svíčkové, pepřová omáčka,
pečené brambory grenaille s bylinkami^{6,7} 495 Kč

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

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát s polníčkem^{1,3,7,9,10} 295 Kč

Konfitované kachní stehno, karamelové bílé zelí,
opečené bramborové noky se škvarky^{1,3,7} 315 Kč

Caesar salát, grilované kuřecí maso,
máslové krutony a parmezán^{1,3,4,7,9,10,12} 255 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