

# Sezónní nabídka jídel

**Supreme steak z kukuřičného kuřete**, krémové risotto z dýně Hokaido,  
čerstvý pálavský sýr, uzené mandle <sup>7,9,12</sup> 285 Kč

**Grilovaný sumeček z brněnské aquaponické farmy**,  
pyré z červené řepy, karamelizovaná karotka, fenyklový olej <sup>4,7,9,12</sup> 325 Kč

**Vepřová panenka v mandlové krustě**,  
dýňové pyré, demi-glace s hustopečskou kávovou Mandlovkou,  
nakládaná dýně <sup>7,8,9,12</sup> 345 Kč

**Hovězí líčka**, omáčka z červeného vína a perníku,  
pyré z pečených brambor, přeštické škvarky, kořenová zelenina <sup>7,8,9,12</sup> 325 Kč

**Marinovaná hruška s čerstvým tymiánem**,  
uzený modrý sýr, trhaný salát Batavia, nakládaná dýně,  
medový vinaigrette z Verjus od Víno J. Stávek <sup>7,8,9,10,12</sup> 255 Kč

# Sezónní nabídka nápojů

**Čerstvý jablečný mošt** 40 Kč / 0,2l

**Naše zázvorová limonáda**  
se sušenými hruškami 85 Kč / 0,4l

**Citrusový fresh**  
grep, pomeranč, citron 135 Kč / 0,2l

**Jablečný cider „Konipas“ z brněnské Cidérky** 50 Kč / 0,1l

**Horký jablečný mošt z brněnské Cidérky**,  
jablečné křížaly, skořice, badyán 75 Kč / 0,15l  
*Alkoholická varianta s Jablkovicí z Horňácké farmy* 95 Kč

## 7NEGRONI

Gin Žufánek, Sedmero rosé od Víno J. Stávek,  
pomeranč, soda 125 Kč / 0,15l

# Degustační menu

**Pralinka z kachních jater,**  
uzené mandle, gel z arónie, Svatojánský ořech  
& Riesling, Iwayini

**Dýňový krém,** karamelizovaná dýňová semínka,  
dýňový olej, zázvor

**Marinovaná hruška s čerstvým tymiánem,**  
uzený modrý sýr, trhaný salát Batavia, nakládaná dýně,  
medový vinaigrette z Verjus od Víno J. Stávek  
& Jablečný cider „Konipas“, Cidérka Brno

**Vepřová panenka v mandlové krustě,**  
dýňové pyré, nakládaná dýně,  
demi-glace s hustopečskou kávovou Mandlovkou  
& Pinot Noir, Vinařství Václav

**Domácí dezert** od naší cukrářky  
& Tramín červený, Kolby

---

menu za osobu 990 Kč

menu a nápoje 1490 Kč

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

### **Pralinka z kachních jater,**

uzené mandle, gel z arónie, Svatojánský ořech <sup>7,8,12</sup> 195 Kč

### **Hovězí tartar z pravé svičkové,**

zauzená majonéza, marinovaná šalotka, kapary, opečený toast <sup>1,3,7</sup> 215 Kč

### **Hovězí carpaccio ze stařené svičkové,**

lanýžový krém, rozmarýnový olej, houbový prach <sup>7,9,12</sup> 255 Kč

## POLÉVKY

**Dýňový krém,** karamelizovaná dýňová semínka,  
dýňový olej, zázvor <sup>7,8,9,12</sup> 120 Kč

### **Kulajda,** zastřené vejce

a restované lišky <sup>1,3,7,9</sup> 120 Kč

### **Drůbeží consommé,** trhané kuřecí maso

a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 110 Kč

## HLAVNÍ CHODY

**Steak z vyztřelé hovězí svičkové,** pepřová omáčka,  
pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>6,7</sup> 495 Kč

**Svičková hovězí pečeně,** brusinkové chutney,  
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 275 Kč

**Telecí řízek,** vídeňský bramborový salát s polníčkem <sup>1,3,7,9,10</sup> 295 Kč

**Konfitované kachní stehno,** červené zelí s Wineládou,  
opečené bramborové noky <sup>1,3,7</sup> 315 Kč

**Caesar salát,** grilované kuřecí maso,  
máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 255 Kč

## DEZERTY

**Domáci dezerty od naší cukrářky**  
dle nabídky

## Dětské menu

### POLÉVKA

**Drůbeží consommé**, trhané kuřecí maso  
a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 65 Kč

### HLAVNÍ CHOD

**Svíčková hovězí pečeně**, brusinkové chutney,  
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 155 Kč

**Telecí řízek**, pečené brambory grenaille <sup>1,3,7,9,10</sup> 165 Kč

**Grilovaný sumeček z brněnské aquaponické farmy**,  
dýňové pyrě, karamelizovaná karotka <sup>4,7,9,12</sup> 175 Kč

## 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