

## Sezónní nabídka jídel

### **Pečené králičí stehno na hořčici,**

kopřivová nádivka s mandlemi,  
kořenová zelenina s farmářským špekem <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 325 Kč

### **Pohořelický candát v makové krustě,**

kedlubnové pyré, černý rybíz, cuketa, kerblík <sup>4,7</sup> 315 Kč

### **Supreme steak z kukuřičného kuřete,**

naše Tagliolini s medvědí česnekem, uzené mandle, tvrdý sýr z farmy Kroupa  
<sup>3,7,8,9,12</sup> 295 Kč

### **Grilovaná vepřová panenka,**

mandlová krusta, pyré z mladého špenátu a brambor,  
cukrový hrášek, tymiánový demi-glace <sup>1,3,7,8,9,12</sup> 345 Kč

### **Kroketa z kozího sýru s mandlemi,**

trhaný salát s polníčkem a ředkvičkami, slunečnicová semínka,  
Verjus vinaigrette s medem <sup>1,7,8,9,12</sup> 275 Kč

### **Krémové risotto s čerstvým špenátem a mladou cuketou,**

tvrdý sýr z Farmy Kroupa <sup>1,3,7,9</sup> 255 Kč

## Sezónní nabídka nápojů

### **Naše limonády 95 Kč / 0,4 l**

pampelišková s čerstvou okurkou  
bezová s citronem a čerstvou mátou  
zázvorová se sušenou hruškou

### **Citrusový fresh**

grep, pomeranč, citron 145 Kč / 0,2 l

### **Čerstvý jablečný mošt 50 Kč / 0,2 l**

**Jablečný cider „Vrabec“ z brněnské Cidérky 35 Kč / 0,1 l, 250 Kč / 0,75 l**

### **Cider Spritz**

náš bezový sirup, cider „Vrabec“ z Cidérky, sušená jablka, soda 165 Kč / 0,15 l

# Degustační menu

**Čerstvý sýr z farmy Kroupa,**  
gel z arónie a kyselých jablek, mandle  
& Jablečný cider „Vrabc“ z brněnské Ciděrky

**Hráškový krém,**  
fenykl, řeřichový olej

**Kroketa z kozího sýru s mandlemi,**  
trhaný salát s polníčkem a ředkvičkami, slunečnicová semínka,  
Verjus vinaigrette s medem  
& Sauvignon „Spectrum“, Vinařství Fabig

**Grilovaná vepřová panenka,**  
mandlová krusta, pyré z mladého špenátu a brambor,  
cukrový hrášek, tymiánový demi-glace  
& Karmazín, Víno J. Stávek

**Mandlový dort** od naší cukrářky  
& Mandlovka čirá, Hustopečská Mandlárna

menu za osobu 990 Kč  
menu a nápoje 1290 Kč

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

**Čerstvý sýr z farmy Kroupa,**  
gel z arónie a kyselých jablek, mandle <sup>7,8</sup> 195 Kč

**Hovězí tartar z pravé svíčkové,**  
čerstvá bazalka, parmezán <sup>1,3,7</sup> 215 Kč

**Hovězí carpaccio,** salsa ze sušených rajčat,  
sýr Gran Moravia <sup>1,3,7,8</sup> 275 Kč

## POLÉVKY

**Hráškový krém,**  
fenykl, řeřichový olej <sup>1,7,8,9,12</sup> 125 Kč

**Kulajda,** vejce 63,  
restované lišky <sup>1,3,7,9</sup> 125 Kč

**Drůbeží consommé,** trhané kuřecí maso  
a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 115 Kč

## HLAVNÍ CHODY

**Steak z vyzrálé hovězí svíčkové,** pepřová omáčka,  
pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>1,6,7</sup> 595 Kč

**Svíčková hovězí pečeně,** brusinkové chutney,  
lázeňský knedlík se slaninou <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 295 Kč

**Telecí řízek,** mačkané brambory grenaille  
s máslem a farmářským špekem <sup>1,3,7,9,12</sup> 325 Kč

**Konfitované kachní stehno,** červené zelí s Wineládou,  
opečené bramborové noky <sup>1,3,7</sup> 345 Kč

**Caesar salát,** grilované kuřecí maso,  
máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 275 Kč

## DEZERTY

**Domácí dezerty od naší cukrářky**  
dle nabídky

## K vínu a pivu

**Nakládané sýry Kroupa, čerstvé pečivo** 150 Kč

**Tatarský biftek z hovězí svíčkové, smažené topinky** 325 Kč

**Vepřová paštika z Uzenářství Franc** 125 Kč

**Pečínkové sádlo z Uzenářství Franc** 125 Kč

**Utopeni z Uzenářství Franc** 150 Kč

**Smažené chipsy s variací dipů** 95 Kč

**Naše pražené mandle** 75 Kč

**Ošatka čerstvého pečiva** 35 Kč

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