

## 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

**Grilovaný pohorelický candát**,  
pyré z pečeného květáku, zelený chřest, lyofilizované jahody <sup>4,7</sup> 345 Kč

**Supreme steak z kukuřičného kuřete**,  
naše Tagliolini s pestem ze zeleného chřestu, uzené mandle,  
tvrdý sýr z farmy Kroupa <sup>1,3,7,8</sup> 295 Kč

**Naše Tagliolini s pestem ze zeleného chřestu**,  
uzené mandle, tvrdý sýr z farmy Kroupa <sup>1,3,7,8</sup> 255 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

## Sezónní nabídka nápojů

**Naše limonády** 95 Kč / 0,4 l  
bezová s citronem a čerstvou mátou  
jahodová s čerstvou mátou  
pampelišková s čerstvou okurkou

**Ledová káva**  
Frappé 85 Kč  
Ledové latté 80 Kč

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

**Citrusový fresh** (gřep, pomeranč, citron) 145 Kč / 0,2 l

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

**Peprná jahoda** (jahodový sirup s mátou, Hornácká Jahodovice, soda) 165 Kč / 0,30 l

# Degustační menu

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

**Chřestový krém,**  
kari, kerblík

**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

**Dezert** od naší cukrářky  
& Tramín červený, Kolby

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 svičkové,**  
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

**Chřestový krém,**  
kari, kerblík <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 svičkové,** pepřová omáčka,  
pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>1,6,7</sup> 595 Kč

**Svičková 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 pívu

**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

**Utopenci 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.