

# Jarní menu

SPRING MENU

## **Grilovaná vepřová panenka,**

mandlový crumble s bylinkami, pyré z mladého špenátu a brambor,  
cukrový hrášek, demi-glace s hustopečskou Mandlovkou <sup>1,3,7,8,9,12</sup> 375 Kč  
*Grilled pork tenderloin, almond crumble with herbs, potato-spinach puree,  
green pea, demi-glace with local almond liqueur „Mandlovka“*

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

naše Tagliolini s medvědí česnekem, uzené mandle,  
tvrdý sýr z farmy Kroupa <sup>1,3,7,8,9,12</sup> 345 Kč  
*Chicken supreme steak, Tagliatelle with wild garlic,  
smoked almonds, hard cheese from local Kroupa farm*

## **Pečené králíčí stehno na hořčici,**

kopřivová nádivka s mandlemi,  
kořenová zelenina s farmářským špekem <sup>1,3,7,8,9,10,12</sup> 345 Kč  
*Baked rabbit thigh with mustard, nettle stuffing with almonds,  
baked root vegetable with bacon*

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

květákové pyré, cuketa, petrželkové pesto <sup>4,7,8</sup> 365 Kč  
*Zander from local fish farming with poppy seed crust,  
cauliflower puree, zucchini, parsley pesto*

## **Naše Tagliolini s medvědí česnekem,**

uzené mandle, tvrdý sýr z farmy Kroupa, sušená rajčata <sup>1,3,7,8,9</sup> 275 Kč  
*Tagliolini with wild garlic, smoked almonds  
local hard cheese from Kroupa farm, dried tomatoes*

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

trhaný salát s polníčkem a ředkvičkami, slunečnicová semínka,  
Verjus vinaigrette s medem <sup>3,7,8,9,10,12</sup> 285 Kč  
*Goat cheese croquette with almonds, salad with radishes, sunflower seeds,  
Verjus vinaigrette with honey*

# Jídelní lístek

A LA CARTE

## PŘEDKRMY

APPETIZERS

**Hovězí carpaccio**, salsa ze sušených rajčat,

sýr Gran Moravia <sup>1,3,7,8</sup> 275 Kč

*Beef carpaccio, dried tomatoes salsa, Gran Moravia hard cheese*

**Hovězí tartar z pravé svíčkové,**

čerstvá bazalka, parmezán <sup>1,3,7</sup> 215 Kč

*Beef sirloin tartar, fresh basil, parmesan cheese*

**Čerstvý sýr z farmy Kroupa,**

gel z arónie a kyselých jablek, mandle <sup>7,8</sup> 195 Kč

*Local fresh cheese, aronia-apple jelly, almonds*

## POLÉVKY

SOUPS

**Hráškový krém,**

mandlové mléko, fenykl, řeřichový olej <sup>7,8,9,12</sup> 125 Kč

*Creamy green pea soup, almond milk, fennel, watercress oil*

**Drůbeží consommé**, trhané kuřecí maso

a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 115 Kč

*Chicken consomme, pulled chicken meat, root vegetable*

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

*Creamy dill soup, poached egg 63, chanterelle*

## HLAVNÍ CHODY

MAIN COURSES

**Svíčková hovězí pečeně**, brusinkové chutney,

lázeňský knedlík <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 315 Kč

*Roasted beef sirloin, creme sauce, cranberry chutney,*

*bread dumplings with parsley*

**Steak z vyzrálé hovězí svíčkové z farmy Býkárna,**

pepřová omáčka, pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>6,7,9,12</sup> 595 Kč

*Beef sirloin steak, creamy peppercorn sauce, baked grenaille potatoes with herbs*

**Konfitované kachní stehno**, červené zelí s Wineládou,

opečené bramborové noky <sup>1,3,7,12</sup> 365 Kč

*Duck confit, red cabbage with our jelly „Winelada“,*

*roasted potato gnocchi*

**Telecí řízek z farmy Býkárna,**

mačkané brambory grenaille s máslem a farmářským špekem <sup>1,3,7</sup> 385 Kč

*Wiener schnitzel, mashed potatoes with butter and farm bacon*

**Caesar salát**, grilované kuřecí maso,

máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 275 Kč

*Caesar salad, grilled chicken meat, butter croutons, parmesan cheese*

## DEZERTY

DESSERTS

**Dle nabídky** *by daily offer*

# Pětichodové degustační menu

FIVE-COURSE MENU

## STUDENÝ PŘEDKRM FIRST COURSE

### **Čerstvý sýr z farmy Kroupa,**

gel z arónie a kyselých jablek, mandle

*Local fresh cheese, aronia-apple jelly, almonds*

*& Ryzlink rýnský, Sonberk*

## POLÉVKA SOUP

### **Hráškový krém,** mandlové mléko, fenykl, řeřichový olej

*Creamy green pea soup, almond milk, fennel, watercress oil*

## TEPLÝ PŘEDKRM SECOND COURSE

### **Naše Tagliolini s medvědíím česnekem,**

uzené mandle, tvrdý sýr z farmy Kroupa, sušená rajčata

*Tagliolini with wild garlic, smoked almonds*

*local hard cheese from Kroupa farm, dried tomatoes*

*& Pinot Gris, Vinařství Václav*

## HLAVNÍ CHOD MAIN COURSE

**Grilovaná vepřová panenka,** mandlový crumble s bylinkami, pyré z mladého špenátu a brambor, cukrový hrášek, demi-glacé s Mandlovkou

*Grilled pork tenderloin, almond crumble with herbs, potato-spinach puree, green pea, demi-glacé with local almond liqueur „Mandlovka“*

*& Karmazín, Víno J. Stávek*

## DEZERT DESSERT

### **Domácí dezert** od naší cukrářky

*Dessert from our chef*

*& Tramín červený, Kolby*

---

**Cena menu:** 890 Kč

**Menu s vinným párováním:** 1 190 Kč