

Letní menu

SUMMER MENU

Grilovaná vepřová panenka,

polentový koláč s bylinkami, hráškové pyré,
demi glace s hustopečskou Mandlovkou, mandlový crumble ^{7,8,9,12} 385 Kč
*Grilled pork tenderloin, polenta pie with herbs, pea purée, almond crumble,
demi-glace with local almond liquer „Mandlovka“*

Supreme steak z kukuřičného kuřete,

naše Tagliolini s bazalkou, sušenými rajčaty,
creme fraiche a tvrdým sýrem z farmy Kroupa ^{1,3,7,8} 355 Kč
*Chicken supreme steak, Tagliolini with basil,
sundried tomatoes, creme fraiche, hard cheese from local Kroupa farm*

Grilovaný pohořelický pstruh,

pyré ze špičatého zelí, karotka, anýzová omáčka ^{4,7,9,12} 365 Kč
Grilled trout from local fish farming, cabbage puree, carrot, anise sauce

Naše Tagliolini s bazalkou,

sušenými rajčaty, creme fraiche a tvrdým sýrem z farmy Kroupa ^{1,3,7,8} 275 Kč
*Tagliolini with basil, sundried tomatoes, creme fraiche,
hard cheese from local Kroupa farm*

Kroketa z kozího sýru s mandlemi,

trhaný salát s polníčkem a ředkvičkami, slunečnicová semínka,
Verjus vinaigrette s medem ^{3,7,8,9,10,12} 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 ^{1,3,4,7,8} 275 Kč

Beef carpaccio, dried tomatoes salsa, Gran Moravia hard cheese

Hovězí tartar z pravé svíčkové z farmy Býkárna,

čerstvá bazalka, parmezán ^{1,3,7} 225 Kč

Beef sirloin tartar from farm Býkárna, fresh basil, parmesan cheese

Čerstvý sýr z farmy Kroupa,

gel z arónie, mandlový crumble ^{7,8} 195 Kč

Local fresh cheese, chokeberry jelly, almonds crumble

POLÉVKY

SOUPS

Krém z pečené karotky,

kokosové mléko, žluté kari, citronová tráva ^{7,9,12} 125 Kč

Creamy carrot soup, coconut milk, yellow curry, lemon grass

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso

a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 115 Kč

Chicken consomme, pulled chicken meat, root vegetable

Kulajda, vejce 63, restované lišky ^{1,3,7,9} 125 Kč

Creamy dill soup, poached egg 63, chanterelle

HLAVNÍ CHODY

MAIN COURSES

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,

lázeňský knedlík ^{1,3,7,9,10,11,12} 325 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 ^{6,7,9,12} 595 Kč

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

Konfitované kachní stehno,

červené zelí s Wineládou, opečené bramborové noky ^{1,3,7,12} 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 ^{1,3,7} 385 Kč

Veal schnitzel from Býkárna farm, mashed potatoes with butter and farm bacon

Caesar salát, grilované kuřecí maso,

máslové krutony a parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 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, mandlový crumble

Local fresh cheese, chokeberry jelly, almond crumble

& Ryzlink rýnský, Sonberk

POLÉVKA SOUP

Krém z pečené karotky,

kokosové mléko, žluté kari, citronová tráva

Creamy carrot soup, coconut milk, yellow curry, lemon grass

TEPLÝ PŘEDKRM SECOND COURSE

Naše Tagliolini s bazalkou,

sušenými rajčaty, creme fraiche a tvrdým sýrem z farmy Kroupa

Tagliolini with basil, sundried tomatoes, creme fraiche,

hard cheese from local Kroupa farm

& Pinot Gris, Vinařství Václav

HLAVNÍ CHOD MAIN COURSE

Grilovaná vepřová panenka,

polentový koláč s bylinkami, hráškové pyré,

demi glace s hustopečskou Mandlovkou, mandlový crumble

Grilled pork tenderloin, polenta pie with herbs, pea purée, almond crumble,

demi-glace with local almond liqueur „Mandlovka“

& Cabernet Sauvignon, Vinařství Starý vrch

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