

Podzimní menu

AUTUMN MENU

Grilovaný dančí hřbet,

dýňové pyré, nádivka s pravými hříby,
demi-glace s hustopečskou Mandlovkou ^{1,3,7,8,9,12} 425 Kč
*Grilled fallow deer neck, pumpkin purée, mushroom stuffing,
demi-glace sauce with almond liquer*

Pomalu pečený jelení krk,

jalovcová omáčka s červeným vínem od Vína J. Stávek,
krémové žampiony, bramborové noky s lanýžem ^{1,3,7,9,12} 415 Kč
*Slow-roasted deer neck, juniper sauce with red wine from J. Stávek winery,
creamy mushrooms, potato gnocchi with truffle*

Supreme steak z kukuřičného kuřete,

naše Tagliolini s olivovo-lanýžovou tapenádou,
tvrdý sýr s růžovým pepřem z farmy Kroupa ^{1,3,7,9} 355 Kč
*Chicken supreme steak, Tagliolini with olives-truffle tapenade,
hard cheese with rose pepper from local Kroupa farm*

Grilovaný pohořelický candát,

krémové dýňové risotto, pečené oříšky, dýňový olej ^{4,7,8,9,12} 395 Kč
*Grilled zander from local fish farm, creamy pumpkin risotto,
baked nuts, pumpkin oil*

Naše Tagliolini s olivovo-lanýžovou tapenádou,

tvrdý sýr s růžovým pepřem z farmy Kroupa ^{1,3,7,9} 275 Kč
*Tagliolini with olives-truffle tapenade,
hard cheese with rose pepper from local Kroupa farm*

Krémové dýňové risotto,

pečené oříšky, dýňový olej ^{7,8,9,12} 275 Kč
Creamy pumpkin risotto, baked nuts, pumpkin oil

Marinované hrušky na trhaném salátu,

zauzený modrý sýr, nakládaná dýně a Verjus od Vína J. Stávek ^{3,7,9,10,12} 285 Kč
*Marinated pear with salad, smoked blue cheese, pickled pumpkin,
Verjus from local J. Stávek winery*

Jídelní lístek

A LA CARTE

PŘEDKRMY

APPETIZERS

Paštika z kachních jater,

rakytník, mandlový crumble ^{7,8,12} 215 Kč

Duck liver pate, sea buckthorn, almond crumble

Hovězí carpaccio z farmy Býkárna,

salsa ze sušených rajčat, sýr Gran Moravia ^{1,3,4,7,8} 295 Kč

Beef carpaccio from Býkárna farm, dried tomatoes salsa,

Gran Moravia hard cheese

Hovězí tartar z pravé svíčkové z farmy Býkárna,

čerstvá bazalka, parmezán ^{1,3,7} 275 Kč

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

POLÉVKY

SOUPS

Dýňový krém,

kurkuma, koriandr, dýňová semínka ^{7,9,12} 135 Kč

Pumpkin cream soup, turmeric, coriander, pumpkin seeds

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso,

nudle a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 125 Kč

Chicken consomme, pulled chicken meat, noodles and root vegetable

Kulajda, vejce 63, restované lišky ^{1,3,7,9,12} 135 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} 335 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} 645 Kč

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

Konfitované kachní stehno,

červené zelí s Wineládou, opečené bramborové noky ^{1,3,7,9,12} 365 Kč

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

Řížečky z vepřové panenky,

mačkané brambory grenaille s máslem a farmářským špekem ^{1,3,7} 345 Kč

Pork tenderloin schnitzels, mashed potatoes with butter and farm bacon

Caesar salát, grilované kuřecí maso,

máslové krutony a parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 295 Kč

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

DEZERTY

DESSERTS

Dle nabídky *by daily offer*

K VÍNU A PIVU

Nakládáné sýry Kroupa, čerstvé pečivo 150 Kč

Tatarský biftek z hovězí svíčkové, smažené topinky 395 Kč

Smažené chipsy, variace dipů 95 Kč

Naše pražené mandle 75 Kč

Nakládáné sýry Kroupa, lovecký salám z „Býkárny“, mandle 265 Kč

Pětichodové degustační menu

FIVE-COURSE MENU

AMOUSE BOUCHE AMOUSE BOUCHE

Paštika z kachních jater,

rakýtník, mandlový crumble

Duck liver pate, sea buckthorn, almond crumble

& Tramín červený, Kolby

POLÉVKA SOUP

Dýňový krém,

kurkuma, koriandr, dýňová semínka

Pumpkin cream soup, turmeric, coriander, pumpkin seeds

PŘEDKRM STARTER

Marinované hrušky na trhaném salátu,

zauzený modrý sýr, nakládaná dýně a Verjus od Vína J. Stávek

Marinated pear with salad, smoked blue cheese, pickled pumpkin,

Verjus from local J. Stávek winery

& Ryzlink rýnský, Sonberk

HLAVNÍ CHOD MAIN COURSE

Grilovaný dančí hřbet,

dýňové pyré, nádivka s pravými hříby, demi-glace s hustopečskou Mandlovkou

Grilled fallow deer neck, pumpkin purée, mushroom stuffing,

demi-glace sauce with almond liqueur

& Pinot Noir, Vinařství Václav

DEZERT DESSERT

Domácí dezert

Homemade dessert

& Lokus červený, Váno J. Stávek

Cena menu: 990 Kč

Menu s vinným párováním: 1290 Kč