

MENU

PŘEDKRM STARTERS

Sépiové fagottini plněné krevetami Cuttlefish fagottini stuffed with shrimp	249 Kč
Citrónovo-máslová omáčka, feta sýr, sójové boby Lemon-butter sauce, feta cheese, edamame	150 g (1,3,4,6,7)
Frizzante Ryzlink rýnský Frizzante collection	
Telecí carpaccio Veal carpaccio	259 Kč
Topinambur, petrželová majonéza, kedlubna Jerusalem artichoke, parsley mayo, kohlrabi	70 g (3,10)
Frankovka rosé Rose collection	
Kachní kroketa Duck croquette	190 Kč
Dřín, pórek, pomeranč Cornelian cherry, leek, orange	90 g (1,3,7,9,10)
Sylvánské zelené Fresh collection	

POLÉVKY SOUPS

Slepičí vývar Chicken broth	119 Kč
Maso, fritátové nudle, mrkev, řapík Meat, frittata noodles, carrot, celery	0,25 l (1,3,7,9)
Topinamburový krém Jerusalem artichoke cream soup	129 Kč
Chipsy, křepelčí vajíčko, topinambur Chips, quail egg, artichoke	0,25 l (1,3,9)
Rulandské bílé Fresh collection	

HLAVNÍ NABÍDKA MAIN COURSES

Hovězí Striploin steak Beef Striploin steak	759 Kč
Fazolové lusky, demi-glace, mačkané brambory, smažený pórek Green beans, demi-glace, mashed potatoes, fried leek	300 g (1,7,9)
Cuvée Cabernet Cortis & Merlot Family collection	
Steak z telecí svíčkové Veal tenderloin steak	649 Kč
Smažené brambory, divoká brokolice, demi-glace, petrželová majonéza Fried potatoes, wild broccoli, demi-glace, parsley mayo	250 g (1,7,9)
Merlot Top collection	
Dančí hřbet Venison loin	530 Kč
Tuřín, ferment. kedluben, kopr, houby shimeji, smažené brambory, demi-glace, jalovec Turnip, fermented kohlrabi, dill, shimeji mushrooms, fried potatoes, demi-glace, juniper	150 g (1,7,9)
Hibernal Organic collection	
Kachní stehno Duck leg	455 Kč
Pyré z červeného zelí, mandlová kroketa, ostružinový gel, kachní jus, kachní škvarky red cabbage purée, almond croquette, blackberry gel, duck jus, duck cracklings	250 g (1,3,7,9)
Tramin kořený 863 Velehrad	
Kuřecí prso Supreme Chicken Supreme breast	390 Kč
Bramborové pyré, divoká brokolice, demi-glace Potato purée, wild broccoli, demi-glace	180 g (1,7,9)
Chardonnay 863 Velehrad	

*



Víno doporučené sommelierem k tomuto pokrmu
Wine recommended by the sommelier for this dish



VEGETARIÁNSKÉ
VEGGIE

MENU

BEZMASÁ JÍDLA VEGETARIAN DISHES

Jeseter Sturgeon	479 Kč
Polenta, pórek, kaviár z mořských řas, fialové brambory, rybí omáčka Polenta, leek, seaweed caviar, purple potatoes, fish sauce	150 g (1,4,7,9)
Cuvée Thomas Family collectuin	
Domácí pasta plněná dýní Homemade pasta stuffed with pumpkin	320 Kč
Miso, máslová omáčka, pražená dýňová semínka, espuma z dýně Miso, butter sauce, roasted pumpkin seeds, pumpkin espuma	250 g (1,3,7)
Rulandské šedé Fresh collection	

SALÁTY SALADS

Salát Caesar Caesar salad	359 Kč
Kuřecí maso, pancetta, krutony, ančovičkový dresink, parmazán Chicken, pancetta, croutons, anchovy dressing and parmesan	300 g (1,3,4,7,9,10)
Ryzlink rýnský Fresh collection	
Mix trhaných salátů Mixed leaf salad	200 Kč
Rajčata, medovo-hořčičný dresing, bylinkové krutony Tomatoes, honey-mustard dressing, herb croutons	300 g (1,3,7,10)
Sauvignon Top collection	

DĚTSKÉ JÍDLO CHILDREN'S MENU

Smažené kuřecí řízečky Fried chicken bites	165 Kč
Jemné bramborové pyré Creamy mashed potatoe	100 g (1,3,7)
Hroznová šťáva	

DEZERT DESSERTS

Pošírovaná hruška Poached pear	179 Kč
Vanilkový krém, perníkový crembl, maková zmrzlina Vanilla cream, gingerbread crumble, poppy seed ice cream	150 g (1,3,7)
Frizzante děvín & Muškát moravský Frizzante collection	

Dezert dle denní nabídky Dessert of the day

V naší restauraci IN OUR RESTAURANT

pracujeme s čerstvými surovinami, nemáme vyhraněný styl kuchyně, ale připravujeme pokrmy, které nás baví a hlavně, které vám budou chutnat.

we always work with fresh ingredients. We do not have a strict style of cuisine, but we prepare dishes that we enjoy and, above all, that we hope you will like.

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.
List of allergens available on request from the staff.

Veškeré pečivo můžeme nahradit bezlepkovým.
All pastries can be replaced with gluten-free ones.