

Degustační menu

Září - zvěřina, houby & vinařství Zbyněk Osička z Velkých Bílovic

Degustation menu

September - venison, forest mushrooms
& winery Zbyněk Osička from Velké Bílovice, Moravia

Lanýžovo- houbové cappuccino

Truffle – mushroom cappuccino

Alergeny/Allergens: 7 Alergeny 7,9,10,13

Veltlínské zelené frizzante 2022 v.z.h. 8

Čerstvý smetanový sýr s houbovým tatarákem a borovicovou solí

Fresh creamy cheese with mushroom tartar and pine salt

Alergeny/Allergens: 1,7,10,13

Riesling noble rot 2021 v.z.h. 8

Kýta z muflona na červené a žluté řepě se slámovými bramborami, petrželkovým olejem a omáčkou z jablkovice

Mouflon rump on red and yellow beet with straw potatoes, parsley oil and apple brandy sauce

Alergeny/Allergens: 7,9,10

Rulandské šedé barrique 2019 v.z.h. 8

Macerované švestky s tvarohem a makovou omáčkou

Macerated plums with curd and poppy sauce

Alergeny/Allergens: 1,3,5,7,8

Rulandské modré rosé 2021 p.s. 8

MENU 790,-

Vinné párování | Wine pairing 490,-

Všechny uvedené ceny jsou včetně DPH. Pokrmy obsahují alergen. Konkrétní informace žádejte u obsluhy.

*For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about ingredients used, please ask a member of staff.
All prices include VAT at the current rate.*