

# DEGUSTAČNÍ MENU

od 12 hodin do 21 hodin / von 12.00 bis 21.00 Uhr / from 12 am to 9 pm

## DEGUSTATIONSMENÜ / TASTING MENUMEALS

### **Carpaccio z červené řepy, kozí sýr, mandle, cream cheese, med, focaccia (1, 6, 7, 8) 75 g**

Rote Bete Carpaccio, Ziegenkäse, Mandeln, Frischkäse, Honig, Focaccia  
Beetroot carpaccio, goat cheese, almonds, cream cheese, honey, focaccia

### **Kachní játra foie gras, karamelizovaná jablka, švestky a demiglase (1, 7, 9) 50 g**

Foie Gras (Entenstopfleber), karamellisierte Äpfel, Zwetschgen und Demiglase  
Foie gras from duck liver, caramelized apple, plums, demi-glace

### **Rajčatová polévka s pancettou, parmezánový chips a zakysaná smetana (7, 9)**

Tomatensuppe mit Pancetta, Parmesanchips und saurer Sahne  
Tomato soup with pancetta, parmesan chips and sour cream

### **Telecí líčka na červeném víně, bramborové pyré, kořenová zelenina (7, 9) 100 g**

Kalbsbäckchen in Rotwein, Kartoffelpüree, Wurzelgemüse  
Veal cheeks in red wine, potato puree, root vegetables

### **Citrónový cheesecake (1, 6, 7, 8)**

Zitronen-Cheesecake  
Lemon cheesecake

### **Frankovka Bukovský**

Suché ..... 0,1 l

Ve vůni třešeň až přezrálá višně. Nádherná granátová barva. V chuti pak lahodná chuť višně a ostružin. Dobře nazrálé víno s příjemným taninovým základem, který doplňují jemné tóny dřevitého aroma z doby, kdy víno zráló na sudu. Co se týče lahvé zralosti, tak víno má jistě potenciál min. dalších 5 let.

### **Chardonnay NFT 2022 Sonberk Sonberk**

Suché ..... 0,1 l

Smyslné Chardonnay z limitované edice ke 20. výročí vinařství Sonberk. Víno fermentovalo v nerezovém tanku a zaujme nejen chytlavým designem viněty, ale i skvělou chutí.

### **Domaine des Bosquets Cotes Du Rhone Villages**

#### **Famille Bréchet**

Suché ..... 0,1 l

Hrozny: Grenache 80% - Syrah 20%. Ruční sklizeň. Oddělené drcení. Při nízké teplotě macerace a kvašení. Dlouhá fermentace s čerpání a míchání měkké usazeniny. Zrání 12 měsíců. Sytě rubínová barva, intenzivní vůně červených a černých plodů, s kořeněnými a květinovými tóny, chutě jsou orámovány péknou tříslovinou. Vše je harmonické, s objemem a dlouhým závěrem velmi úspěšné.

### **Limoncello**

.. 0,04 l

**PRO DVĚ OSOBY ..... 2100**

FÜR ZWEI PERSONEN / FOR TWO PERSONS

**PÁROVÁNÍ S VÍNY ..... 2800**

PAARUNG MIT WEIN / PAIRING WITH WINE



*Dovolte abychom Vám za celý kuchařský tým popřáli dobrou chuť.*

*Erlauben Sie uns, Ihnen für ganzes Kochteam einen guten Appetit zu wünschen.*

*On behalf of our culinary team we wish you, bon appétit'.*

**Svatopluk BALCÁREK** Executive Chef

**Petr KONČICKÝ** Chef









