

# VELIKONOČNÍ MENU EASTER MENU

30.3. - 2.4.2018

KRÉMOVÁ POLÉVKA Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU, DOMÁCÍ KROKETA S BAŽANTÍM MASEM  
/CREAMY WILD GARLIC SOUP, HOMEMADE PHEASANT CROQUETTE/

79,-

*Veltlínské Červené Rané Kabinet 2016, Volařík, Věstonice (CZ) 0,15l 62,-*

KRÁLIČÍ TERINA S OŘÍŠKY, ČATNÍ Z RAJČAT, JABLEK A ROZINEK  
/RABBIT TERRINE WITH NUTS, APPLE TOMATO RAISIN CHUTNEY/

169,-

*Riesling Qba Haus Klosterberg 2016 Feinherb, M.Molitor, Mosel (DE) 0,15l 120,-*

TAGLIATELLE S JEHNĚČÍM RAGÚ ZJEMNĚNÝM OVČÍ RICOTTOU A MLADÝM ŠPENÁTEM  
/TAGLIATELLE WITH LAMB RAGOUT, SHEEP RICOTTA AND BABY SPINACH/

199,-

*Pecorino IGT 2016, Talamonti, Abruzzo (IT) 0,15l 110,-*

PEČENÉ JEHNĚČÍ NA ČESNEKU A ROZMARÝNU, JARNÍ FRITTATA, PEČENÁ GLAZÍROVANÁ ZELENINA  
(MRKEV, PASTIŇÁK, BRAMBOR)

/ROAST LAMB WITH GARLIC AND ROSEMARY, SPRING FRITTATA, GLAZED ROASTED VEGETABLE  
(CARROT, PARSHIP, POTATO)/

389,-

*Chateau Corton Rouge AOC 2014, Paul Jaboulet Ainé, Bourgogne (FR) 0,15l 156,-*

DORT Z BÍLÉ ČOKOLÁDY A KANDOVANÝCH MERUŇEK SE ZÁZVOROVÝM KORPUSEM  
/WHITE CHOCOLATE CAKE WITH CANDIED APRICOTS AND GINGER CAKE BASE/

120,-

*Sauternes AOC 2001, Chateau Bastor-Lamontagne, Bordeaux (FR) 0,05l 169,-*