

DEGUSTATION MENU

Amuse bouche

CH.C. ANDRÉ SEKT, SUCHÉ – VLADIMÍR TETUR, VELKÉ PAVLOVICE

Marinated salmon in whiskey with sea-buckthorn gel, Shimeji mushrooms

SAUVIGNON MORAVINO, POZDNÍ SBĚR /SUCHÉ – MORAVÍNO, VALTICE

Roasted Foie Gras with duck croquette, red cabbage chutney, passionflower and lemon bread

CHARDONNAY BARRIQUE, POZDNÍ SBĚR/SUCHÉ – RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ

Beef consommé with egg cubes

Fish of the day in carrot cream, spinach-semolina dumpling, roasted celery, bacon oil

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, POZDNÍ SBĚR/SUCHÉ – PÚRYNKY, VELKÉ BÍLOVICE

Deer loin, roasted parsley, beetroot jelly, quinoa, rosemary brioche, red wine and chocolate

MERLOT, POZDNÍ SBĚR/SUCHÉ – SEDLÁK, VELKÉ BÍLOVICE

Chocolate ganache, passion flower, meringue

DORNFELDER, VÝBĚR Z HROZNŮ/SUCHÉ – KRIST, MILOTICE

DEGUSTATION MENU WITHOUT WINE 1500 Kč

DEGUSTATION MENU WITH WINE 2150 Kč

We can offer you the degustation menu from 17:00 until 20:30