

AUTUMN MENU PODZIMNÍ MENU

STARTERS / PŘEDKRMY

Mushroom "Caponata" with mixture of fresh sprouts and Grand Moravia cheese

Houbová "Caponata" se směsí čerstvých výhonků a sýru Gran Moravia

Allergens: (7,12) 190,-CZK / 7,60€

Marinated butter pumpkin with goat cheese, chestnuts and beetroot

Marinovaná máslová dýně s kozím sýrem, kaštany a červenou řepou

Allergens: (7,12) 180,-CZK / 7,20€

MAIN COURSES / HLAVNÍ CHODY

400g Beef T-bone steak with herb pesto and roasted mushrooms and grilled vegetables in sweet sesame glaze
400g Hovězí T-bone steak s bylinkovým pestem a restovanými houbami a grilovaná zelenina ve sladké glazuře se sezamem

Allergens: (7,8) 595,-CZK / 23,80€

180g Mouflon ridge roasted on herbs with chocolate demi-glace with roasted pumpkin purée with garlic and forest herbs

180g Pečený mufloní hřbet v bylinkách s čokoládovým demi-glace a pyré z pečené dýně, česneku a lesních bylinek

Allergens: (1,7) 480,-CZK / 19,20€

180g Roasted salmon steak with caviar sauce and roasted autumn vegetables salad with mini potatoes

180g Pečený steak z lososa s kaviárovou omáčkou Salát z pečené podzimní zeleniny a mini brambůrkem

Allergens: (4,7) 350,-CZK / 14,00€

DESSERTS / DEZERTY

"Baba" Calvados with spiced apple compote and vanilla cream

Calvados "Baba" s kořeněným jablečným kompotem a vanilkovým krémem

Allergens: (1,3,7) 165CZK / 6,60€

Goat cottage panna cotta with saffron pear

Panna cotta z kozího tvarohu s šafránovou hruškou

Allergens : (1,7) 160,-CZK / 6,40€