



MICHELIN BIB GOURMAND



VELIKONOČNÍ MENU 2024

PÁ 29.3. - PO 1.4.

VELIKONOČNÍ KOPŘIVOVÝ BENEDICT

0,31 / 0,51

DVANÁCTKA - BŘEVNOVSKÝ PIVOVAR

55 Kč / 85 Kč

4 CHODOVÉ MENU

875 Kč

4 SKLENIČKY WINE PAIRING

650 Kč

- MARINOVANÝ SIVEN S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE, BLINAMI A SE SALÁTEM Z MLADÝCH VÝHONKŮ, JARNÍ CIBULKY A ŘEDKVIČEK** 290 Kč
Marinated brook trout with dill crème fraiche, blini and sprouts & spring onion & radish salad
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER
- VELOUTÉ Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU SE SUCHÝM VERMUTEM A POŠÍROVANÝM VEJCEM** 150 Kč
Velouté of wild garlic with dry vermouth and poached egg
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN
- PEČENÝ CANDÁT NA MÁSLÉ SE ŠŤOVÍKEM, RAGŮ Z CHŘESTU, CUKROVÝCH LUSKŮ, STONKOVÉ BROKOLICE A JARNÍCH BRAMBOR** 490 Kč
Fillet of pikeperch with butter, sorrel, ragout of asparagus, brocolli, sugar snap peas and spring potatoes
CHARDONNAY/PINOT - GALA
NEBO
BALOTINA Z JARNÍHO KUŘÁTKA SE SMRŽI, TYMIÁNOVOU ŠŤÁVOU, GLAZÍROVANOU MRKVI, KEDLUBNOU A HRÁŠKOVÝM PYRÉ 490 Kč
Baby chicken ballotine with morels, thyme juice, glazed carrots, kohlrabi and pea purée
FRANKOVKA ROSÉ TRKMANSKÁ - STÁVEK
NEBO
ROLOVANÉ TELECÍ HRUDÍ S KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU, OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A CHLUPATÝM KNEDLÍKEM 490 Kč
Rolled veal breast with nettle stuffing, confited garlic sauce, creamy spinach and potato dumplings
PINOT NOIR - JAROSLAV SPRINGER
- „TARTE AUX POMMES“ JABLEČNO - MANDLOVÝ KOLÁČ S VANILKOVOU ZMRZLINOU** 150 Kč
„TARTE AUX POMMES“ Apple & almond pie with vanilla ice cream
RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINAŘSTVÍ PEŘINA