



**VELIKONOČNÍ KOPŘIVOVÝ BENEDICT** 0,31 / 0,51  
**DVANÁCTKA - BŘEVNOVSKÝ PIVOVAR** 55 Kč / 85 Kč

**4 CHODOVÉ MENU** 1 100 Kč  
**4 SKLENIČKY WINE PAIRING** 690 Kč

- 1. PĚNA Z UZENÉHO PSTRUHA S RÁČKY, KOPROVOU MAJONÉZOU, WAFLÍ  
A SALÁTEM Z JARNÍCH VÝHONKŮ** 290 Kč  
Smoked trout mousse with cryfish, dill mayo, waffle and sprouts salad

**VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER**

- 2. VELOUTÉ Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU SE SUCHÝM VERMUTEM A POŠÍROVANÝM VEJCEM** 175 Kč  
Velouté of wild garlic with dry vermouth and poached egg

**PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN**

- 3. PEČENÝ CANDÁT S CHŘESTOVÝM RISOTTEM, CUKROVÝMI LUSKY  
A GLAZÍROVANOU KAROTKOU** 550 Kč  
Fillet of pikeperch with asparagus risotto, sugar snap peas and carrots

**RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ - VINAŘSTVÍ SONBERK**

**NEBO**

- SMAŽENÝ KRÁLIČÍ CORDON BLEU S HRÁŠKOVO - BRAMBOROVÝM PYRÉ  
A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU** 550 Kč  
Rabbit Cordon Bleu with, potatoe & green peas purée and pickled  
vegetables in raspberry vinegar

**RYZLINK VLAŠSKÝ „GOLDHAMER“ - PEŘINA**

**NEBO**

- TELECÍ PAVOUČEK S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, VELIKONOČNÍ NÁDIVKOU,  
SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A GRENAILLEM** 550 Kč  
Veal spider steak with stuffing, creamy spinach, confited garlic sauce  
and spring potatoes

**MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK**

- 4. MANDLOVÁ PANNA COTTA S JAHODAMI MARINOVANÝMI VE VÍNĚ ŠALER  
A BAZALKOVÝMI PUSINKAMI** 175 Kč  
Almond panna cotta with strawberries marinated in Porto wine and basil meringues

**TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBĚB“ - VOLAŘÍK**