

Gourmet menu 13. 2.

OKURKOVÁ ROLÁDKA, MEDOVÝ CREAM FRAICHE S KOZÍM
SÝREM, PASTA Z PEČENÝCH KAŠTANŮ, ŘEPNÝ PRACH

Rulandské modré - klaret 2015 zemské víno - polosuché

Alk. 12%

TOPINAMBUROVÝ KRÉM S BÍLÝM VÍNEM A CELEREM
NA KUKUŘIČNÉ OPLATCE

Chardonnay 2014 zemské víno - suché

Alk. 13 %

MARINOVANÝ TUŇÁK S WAKAME SALÁTEM,
LIMETKOVÝM LEDEM S ČERNÝM SEZAMEM

Pálava 2015 zemské víno - polosuché

Alk. 13 %

KŘEPELKA - KONFITOVANÉ PRSO V TYMIÁNOVÉM MÁSLÉ,
FRITOVANÉ STEHÝNKO S LANÝŽOVOU PASTOU,
BRAMBOROVÉ VIOLET PYŘÉ

Rulandské modré 2013 zemské víno - suché

Alk. 13 %

KRÉM Z PEČENÉHO KAKAA S ČERSTVÝM OVOCEM A
ŠAFRÁNOVÝM PUDINKEM

André 2009 likérové - sladké

Alk. 19,5 %

Cena 890,-

*Uvedené menu pro Vás připravil šéfkuchař Miroslav Říha
s kolektivem kuchařů.*

Vína doplněna z produkce Vinařství Josef Padalík, Bořetice.



e-mail: hotel@kravihora.cz
www.kravihora.cz
tel.: +420 519 430 090

