

Gourmet menu 7. 5.

TUŇÁK S GARNITUROU NICOISE

Ryzlink vlašský 2014 kabinet - suché

Vinařství Leoš Horák, Vrbice

Alk. 12 % Zb. cukr 4 g/l - Kyselina 7,0 g/l

Stříbrná medaile: Vinalies internationales Paris 2015

CONSOMMÉ Z HOVĚZÍHO S RAJČATY A ESTRAGONEM

Sauvignon 2014 kabinet - suché

Víno J. Stávek, Němčičky

Alk. 12 % Zb. cukr 7 g/l - Kyselina 7,1 g/l

Champion: Výstava vín Boleradice 2015

GRILOVANÁ CHOBOTNICE S RAGOUT Z TOSKÁNSKÝCH FAZOLÍ

Rosé Frankovka 2013 V. O. C. - polosuché

Vinařství Vít Sedláček, Vrbice

Alk. 10,5 % Zb. cukr 11,2 g/l - Kyselina 7 g/l

Stříbrná medaile: Festwinne 2014

SELEČÍ KOTLETKA SE ZELÍM A BAZALKOU

Pilsner Urquell

TELECÍ HŘBET S OMÁČKOU ZE SMRŽŮ A RAGOUT Z CHŘESTU

Modrý Portugal 2012 V. O. C. - suché

Vinařství Vít Sedláček, Vrbice

Alk. 14 %

Zlatá medaile: Národní soutěž vín Velké Pavlovice 2014

ČOKOLÁDOVÝ ROYALE SE SORBETEM Z MUČENKY

Lokus červený 2011 likérové víno - sladké

Víno J. Stávek, Němčičky

Alk. 16 % Zb. 93 g/l

Stříbrná medaile: Cuvée 2013

Salon vín České republiky 2015

Espresso Piazza D'Oro

e-mail: hotel@kravihora.cz

www.kravihora.cz

tel.: +420 519 430 090

