

Gourmet menu 18. 2.

TERINA Z AVOKÁDA A RICOTTA SÝRU, OLIV, SUŠENÝCH
RAJČAT S LIMETOVOU PĚNOU A DOMÁCÍM CHLEBEM

Rosé Bočky 2015 V. O. C. - suché

(Svatovavřínecké) Alk. 12,5%

KREVETOVÝ KRÉM S GRILOVANOU KREVETOU A
ŠAFRÁNOVOU ESPUMOU

Ryzlink rýnský 2013 pozdní sběr - suché

nefiltrované Alk. 12,5 %

LINGUINE S MOŘSKÝMI PLODY A HUMREM S JEMNOU CHILLI
OMÁČKOU A KORIANDROVOU ESENCÍ

Tramín červený 2015 pozdní sběr - suché

Alk. 13 %

TELECÍ KARÉ S MÁSLOVOU OMÁČKOU S GRANÁTOVÝM JABLKEM,
POŠÍROVANOU ZELENINOU A GRATINOVANÝM BRAMBOREM

Rosé Nad zahrady 2015 výběr z hroznů - polosuché

(Merlot) Alk. 13,5 %

CHEESECAKE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY, JAHOD A PITHAJOU
S PISTÁCIOVÝM CHIPSEM

Lokus červený 2011 likérové - sladké

(Alibernet, Neronet, Rubinet) Alk. 16 %

*Uvedené menu pro Vás připravil šéfkuchař Martin Zíta
s kolektivem kuchařů.*

Vína doplněna z produkce Víno J. Stávek, Němčičky.

J. STÁVEK
VÍNO

e-mail: hotel@kravihora.cz

www.kravihora.cz

www.jstavek.cz

tel.: +420 519 430 090

