

# *Gourmet menu 1.12.*

VARIACE UZENÉHO PSTRUHA A SALÁTOVÉ OKURKY  
NA CITRÓNOVÉM KRÉMU S ŽITNÝM TOASTEM

KAŠTANOVÝ KRÉM S TROJBAREVNOU MRKVI A  
KARAMELIZOVANÝMI KAŠTANY

PEČENÝ PSTRUH S LANÝŽOVÝM MÁSLEM  
NA RAGÚ Z ČERNÉHO KOŘENE  
S LIMETKOVO-KOPROVOU OMÁČKOU

KANČÍ HŘBET V SOU-VIDE NA DÝŇOVÉM PYRÉ  
S RAKYTNÍKOVOU OMÁČKOU A HOUBOVÝM  
KNEDLÍČKEM, DOPLNĚNÝ PEČENÝMI KAŠTANY A  
KAPUSTOVÝM PESTEM

MALINOVÝ SORBET V HEBKÉM LŮŽKU  
S ČOKOLÁDOVOU HLÍNOU, MALINOVÝM PRACHEM A  
PISTÁCIOVOU HOUBOU

*Uvedené menu pro Vás připravil Vít Kadrnka*

***Menu bude doplněno víny z produkce  
rodinného vinařství Kadrnka, Březí  
Oceněného VINAŘSTVÍ ROKU 2018***



e-mail: [hotel@kravihora.cz](mailto:hotel@kravihora.cz)  
[www.kravihora.cz](http://www.kravihora.cz)  
tel.: +420 519 430 090  
[www.vinokadrnka.cz](http://www.vinokadrnka.cz)

