

# Gourmet menu

ZASTŘENÉ VEJCE NA KŘUPAVÉM TOASTU S CHEDDAREM  
A SLANINOVÝM CHIPSEM S HOLANDSKOU OMÁČKOU

**Rulandské šedé 2012, pozdní sběr - suché**

Alk. 12,5% Zb. cukr 7,2 g/l

vinařství **Baloun, Velké Pavlovice**

POLÉVKA Z ČERVENÉ ŘEPY SE ZAKYSANOU SMETANOU

**Frankovka 2010, VOC - suché**

Alk. 12%

vinařství **Ludwig, Bořetice**

RISSOTO SE SUŠENÝMI RAJČATY A RICOTTA SÝREM, S KUŘECÍM  
PRSÍČKEM V PETRŽELOVÉ KRUSTĚ

**Veltlínské zelené 2012, kabinet - suché**

Alk. 12,5% Zb. cukr 2 g/l

vinařství **Leoš Horák, Vrbice**

GRILOVANÝ FLANK STEAK S ŽAMPIONOVÝMI HLAVIČKAMI  
NA ČERVENÉM VÍNĚ S BRAMBOROVOU PĚNOU

**Svatovavřinecké 2011, VOC - suché**

Alk. 12,5%

vinařství **Vít Sedláček, Vrbice**

## CRÉME KARMEL

**Lokus červený 2011, likérové víno - sladké**

Alk. 16% Zb. cukr 93 g/l ( Alibernet, Neronet, Rubinet )

vinařství **J. STÁVEK, Němčičky**

*Přejeme Vám dobrou chuť.*

Uvedené menu pro Vás připravil šéfkuchař David Grandič  
s kolektivem kuchařů.

e-mail: [hotel@kravihora.cz](mailto:hotel@kravihora.cz)

[www.kravihora.cz](http://www.kravihora.cz)

