

Gourmet menu 16. 5.

DOMÁCÍ RAVIOLA PLNĚNÁ CHŘESTOVÝM PYRÉ
S JARNÍM SALÁTKEM A BYLINKAMI,
ZAKÁPNUTÉ JAHODOVÝM VINAGRETEM

Dědova večerka 2012, zemské - suché
Alk. 12% Zb. cukr 1,5 g/l (VČR) Family 60 'Cuvée

JEMNÝ CHŘESTOVÝ KRÉM S KAROTKOVÝM NOKEM A
KŘEPELČÍM VEJCEM, ZDOBENÝ SMETANOU

Sauvignon 2013, pozdní sběr - suché
Alk. 13% Zb. cukr 8,5 g/l

KONFITOVANÝ KRÁLIČÍ HŘBET SE ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM
S TVAROHEM, GLAZOVANOU MRKVI A PAŽITKOVOU OMÁČKOU

Rosé Trkmanska 2012, V. O. C. - suché
Alk. 12,5% Zb. cukr 5,8 g/l (SV)

ROZPEČENÝ KOZÍ SÝR VE SLANINOVÉ KOŠILCE, BAGETKA A
STUDENÁ BÍLÁ OMÁČKA

Rosé Růženy 2013, V. O. C. - suché
Alk. 12,5% Zb. cukr 5,6 g/l (FR)

POMALU PEČENÁ TELECÍ KÝTA NA MRKVI,
BALSAMICOVO - VINNÁ REDUKCE A KOPŘIVOVÝ KNEDLÍK

Karmazín 2012, zemské - suché
Alk. 12,5% Zb. cukr 1,1 g/l (FR, SV, MP) Family 30 'Cuvée

DOMÁCÍ TVAROHOVÁ TERINA S ČERSTVÝMI JAHODAMI,
JAHODOVOU OMÁČKOU S DOMÁCÍM PIŠKOTEM,
ZDOBENÁ NADÝCHANOU ESPUMOU

Rosé Nad zahrady 2012, pozdní sběr - polosladké
Alk. 13% Zb. cukr 16,8 g/l (MER)

Cena 790,-

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

Víno z produkce Víno J. Stávek, Němčičky

J. STÁVEK
VINO

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

