




GOURMET MENU

18. KVĚTNA 2013




LOSOS BALENÝ V LISTECH MLADÉHO ŠPENÁTU S RICOTTOU
A RAJČATOVOU OMÁČKOU

Veltlínské zelené 2012, pozdní sběr - suché, Alk. 12,5% Zb. cukr 2,3 g/l




KRÉM Z BRAMBOR A CHŘESTU S BLANŠÍROVANÝM PÓRKEM,
ZAKYSANOU SMETANOU A LOSOSOVÝM KAVIÁREM

Sauvignon 2012, pozdní sběr - polosuché, Alk. 11% Zb. cukr 9,5 g/l




KRÁLIČÍ HŘBET PŘIPRAVENÝ VE VAKUU NA
ZELENINOVÉM KUSKUSU S KRÉMEM Z PAPRIK
A ČERSTVÝM CHŘESTEM

Rosé Cuvée 2012 (RM+CM), pozdní sběr - polosuché, Alk. 12% Zb. cukr 19,7 g/l



JEHNĚČÍ KÝTA NA ČERNÉ OMÁČCE S HRÁŠKOVÝM KRÉMEM,
GRILOVANÝMI CHERRY RAJČÁTKY A PEČENÝM BRAMBOREM

Dornfelder 2012, pozdní sběr - suché, Alk. 12%



TVAROHOVÝ DEZERT S BORŮVKOVOU OMÁČKOU

Frizzante Ryzlink rýnský 2012, pozdní sběr, Alk. 11% Zb. cukr 22 g/l

CENA MENU 690,-

Vína z produkce
Vinné sklepy Zapletal, Velké Bílovice

E-mail: hotel@kravihora.cz

Tel.: +420 519 430 090 – 92

