

Gourmet menu 24.5.

TERINKA SE ŠNEKEM ESCARGOTS A KŘUPAVÉ ŽABÍ STEHÝNKO
PODÁVANÉ S ČESNEKOVOU PĚNOU NA SALÁTKU
S FRANCOUZSKÝM DRESINKEM A DOMÁCÍM CHLEBEM

Veltlínské zelené 2016 pozdní sběr - suché

Alk. 12,5 % Zb. cukr 3 g/l

Stříbrná medaile: Vinalies Internationales Paris 2017

BOUILLABAISSE

POLÉVKA S MOŘSKÝMI PLODY A ČERSTVOU ZELENINOU

Ryzlink vlašský 2016 pozdní sběr - psuché

Alk. 12,5 % Zb. cukr 2,4 g/l

Stříbrná medaile: Vinalies Internationales Paris 2017

**DVAKRÁT PEČENÉ SOUFFLÉ Z KOZÍHO SÝRU
S HRUŠKOVO - OŘECHOVÝM PYRÉ**

Hibernal 2016 výběr z hroznů- suché

Alk. 13% Zb. cukr 9 g/l

LAURÉAT TROPHÉE VINALIES D'OR VINS BLANCS SEC PARIS 2017

LAMB DE PROVENCE

JEHNĚČÍ KÝTA V BYLINKOVÉ KRUSTĚ

S FAZOLKOVO - MÁTOVÝM PYRÉ,

**ŠALOTKOVÝM TART TATINEM, ZAPÉKANOU PLNĚNOU ZELENINOU
A KŘUPAVÝMI KROKETAMI**

Cuvée Horák 2015 - suché

Alk. 13,5 %

Stříbrná medaile: Vinalies Internationales Paris 2017

MALINOVÝ NAPOLEANS S MANDARINKOVÝM SABAYONEM

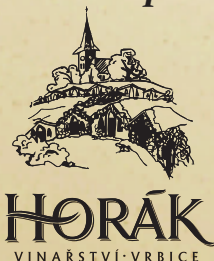
Rosé Horák 2016 pozdní sběr - polosuché

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

Zlatá medaile: Vinalies Internationales Paris 2017

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

Vína doplněna z produkce Vinařství Leoš Horák, Vrbice.



e-mail: hotel@kravihora.cz

www.kravihora.cz

www.vinarstvihorak.cz

tel.: +420 519 430 090

