

Gourmet menu 27. 11.

TYGŘÍ KREVETA, SPECK, ŠAFRÁNOVÁ AIOLI, CITRONOVÝ OLEJ,
CHIPS PARMESÁN

RÝPAL 2020 ZEMSKÉ – SUCHÉ

GRIL RYBA, MUŠLE SV. JAKUBA, KVĚTÁK, OMÁČKA BEURRE BLANC

CHARDONNAY 2020 ZEMSKÉ – SUCHÉ

BŮČEK, BAZALKA, CITRUSY, WAKAME ŘASA, SEZAM, CITRUSOVÝ SOS

HIBERNAL 2021 ZEMSKÉ – SUCHÉ

DIVOČÁK, HŘIBY, VINNÁ REDUKCE, PERNÍKOVÝ KNEDLÍK,
LANÝŽOVÉ MASCARPONE, DIVOKÉ BRUSINKY

MERLOT 2020 ZEMSKÉ – SUCHÉ

HŘBET DANĚK, PANCETTA, DÝŇOVÉ PYRÉ, OSTRUŽINY, LANÝŽOVÝ OLEJ

ANDRÉ 2019 ZEMSKÉ – SUCHÉ

FONDANT, BELGICKÁ PĚNA, MALINY, PASSION FRUIT GEL, LÍSKOVÝ OŘECH

ANDRÉ 2009 LIKÉROVÉ – SLADKÉ

Uvedené menu pro Vás připravil šéfkuchař hotelu Martin Bedřich.

Víno z produkce Rodinného vinařství Kraví hora.

www.kravihora.cz www.vinarstvikravihora.cz

