

# Gourmet menu

## 2. 12.

TERINA Z UZENÉHO VEPŘOVÉHO KOLENA,  
KOŘENOVÁ ESPUMA, JABLKA, MAJORÁNKOVÁ BUCHTA

TOPINAMBUROVÝ KRÉM, CHŘESTOVÉ RAGÚ S CHERY RAJČATY,  
CHIPS, PANCETTA

PSTRUH LOSOSOVITÝ, RISOTTO S LANÝŽOVÝM OLEJEM,  
KADEŘÁVEK, YUZU

MUFLONÍ HŘBET V PISTÁCIOVÉ KRUSTĚ,  
OMÁČKA SEDMI VŮNÍ, ČERNÝ KOŘEN,  
KROKETA Z FIALOVÝCH BRAMBOR

ČOKOLÁDOVÁ PRALINKA, PEČENÉ LESNÍ OVOCE,  
KARAMEL, LÍSKOVÉ OŘECHY

*Uvedené menu pro Vás připravil šéfkuchař Adam Hráček.*

*Vína budou doplněna z produkce Rodinného vinařství Kraví hora.*



RODINNÉ VINAŘSTVÍ

**Kraví Hora**

e-mail: [hotel@kravihora.cz](mailto:hotel@kravihora.cz)  
[www.kravihora.cz](http://www.kravihora.cz)  
[www.vinarstvikravihora.cz](http://www.vinarstvikravihora.cz)  
tel.: +420 519 430 090

