



Silvestrovské menu

Bramborové trubičky s černými lanýži a máslem
Polévka z mušlí Sv. Jakuba s pečeným česnekem
Slaný jablkový závin s kachními játry a uzenou kachnou

Pierre Péters, Cuvée de Reserve Grand Cru Francie, Champagne N.V.

Marinované krevety v zeleném čaji s citrusy

Dr. Bürklin Wolf, Riesling, Wachenheimer Goldbächel P.C Německo, Pfalz 2015

Raviolky plněné olivovým olejem s kalamáry

F.X. Pichler, Grüner veltliner, Dürnsteiner Liebenberg, Rakousko, Wachau 2016

Polévka z černé kapusty s křepelkou a Piment d'Espelette

Vincent Girardin Meursault VV Francie, Burgundsko 2014

Candát pečený na kmínovém másle s omáčkou z raků a kandovaný pomeranč

J.L Chave sélection, Hermitage Blanc, Francie, Côtes du Rhône 2014

Telecí svíčková nakládaná v růžovém pepři s hříbkovou omáčkou a žemlovou nádivkou

Domaine Maume, Gevrey Chambertin „En Pallud“ Francie, Burgundsko 2013

Karamelové vejce

Joh.Jos Prüm Riesling, Bernkasteler Badstube, Spätlese, Německo Mosel 2015

Cena menu 3600 CZK / Cena menu s vinným párováním (0,125l x 7) 5990 CZK

