

---

## DEGUSTAČNÍ MENU

---

Cena menu: 1200 Kč

*párování s vínem: 880 Kč*

### Amuse bouche - Veganský tataráček

*Trivento Reserva Chardonnay / Trivento Bogeegas y Viñedos, Mendoza, Argentina*

### Dýňové velouté

*Gavi DOCG / Michele Chiarlo, Piemonte*

### Lanýžové risotto

*SUPERBIA BARRIQUE Ryzlink rýnský, pozdní sběr / Davinus, Morava*

### Limetkový sorbet s limoncellem

### Ořechový Wellington

*Chablis AOC / Louis Michel, Chablis*

### Sýr dle denní nabídky s chutney a salátkem

*Organic Cabernet Sauvignon-Carménere / Cono Sur, Colchagua Valley, Chile*

### Rýžový parfait

*Cepáge Tramín červený, výběr z bobulí / Nové Vinařství, Morava*



---

## VEGANSKÉ DEGUSTAČNÍ MENU

---

Cena menu: 1090 Kč

### Veganský tataráček

*Konfitovaný česnek, kapary, červená cibulka, chlebové chipsy*

### Celerové ravioli

*Uzené tofu, lískové ořechy, vlašské ořechy, lískoořechový olej*

### Smažené sushi

*Wasabi, sriracha omáčka, nakládaný zázvor*

### Limetkový sorbet s limoncellem

### Asijské rýžové nudle s uzeným tempehem

*Marinovaný uzený tempeh, pak choi, čerstvý koriandr*

### Mangovo-čokoládový mousse

*Skořicový crumble, mango*