

---

## DEGUSTAČNÍ MENU

---

**Cena menu: 1200 Kč**

*párování s vínem: 880 Kč*

### **Amuse bouche - Veganský tataráček**

*Trivento Reserva Chardonnay, Trivento Bodegas y Viñedos, Mendoza, Argentina*

### **Velouté z bílého chřestu**

*Bordeaux blanc, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux*

### **Bramborové knedlíčky s uzenou brynzou**

*Riesling Classic, Prinz von Hessen, Rheingau*

### **Limetkový sorbet s limoncellem**

### **Fritters se sýrem gruyére a houbami**

*Pinot Grigio IGT, Zenato, Veneto*

### **Sýr dle denní nabídky s chutney a salátkem**

*Superbia Merlot, pozdní sběr, Davinus, Morava*

### **Panna cotta z podmáslí**

*Servo Suo Spumante rosé brut, Colsaliz, Veneto*



---

## VEGANSKÉ DEGUSTAČNÍ MENU

---

**Cena menu: 1090 Kč**

### **Veganský tataráček**

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

### **Zeleninová tempura**

*Dip z lékořice a yuzu, wasabi pesto*

### **Jarní salát z pečených brambor s omáčkou z potočnice**

*Marmite, estragonový dresing, mandle, ředkvičky*

### **Limetkový sorbet s limoncellem**

### **Smažené sushi**

*Wasabi, sriracha omáčka, nakládaný zázvor*

### **Mangovo-čokoládový mousse**

*Skořicový crumble, mango*