

POKRMY MĚSÍCE V

ČASE JARNĚNÍ

Neděle až Čtvrtek

Od 12:30 do 20:50 hodin

Pátek a Sobota

Od 12:30 do 21:30 hodin



Vejce do skla

Opékaný bílý chřest, pažitková majonéza, konopná semínka, křupavá cibule, vejce 63 °C do skla, křen, kvásková topinka na másle

229 Kč

Hlavní chody

Perlička

Lisovaná pečená perlička, kaše ze sladkých pečených brambor, opékaný chřest v citronovém másle, kedluben a ředkvička, omáčka z pečených kostí

459 Kč

Trhané jehněčí

Trhané mléčné jehněčí z Bílých Karpat pečené ve vepřové bránici, koláč z listového těsta se zemáky a špenátem, černý česnek, smetanový chřest, omáčka z grilované cibule

469 Kč

Krém a slávky

Krém ze sladkovodních ryb, slávky na víně, pečené zámecké brambory, chřest, fenykl, kerblík

469 Kč

Rizoto z pšenice

Rizoto z klíčené BIO červené české pšenice, máslový žloutkový krém, šalotka, houby z Mykofarmy Šakvice, ovčí sýr, kousky chřestu na víně

369 Kč

Sladké

Závin

Hruškový závin, vanilkový tvaroh, skořicové šodó, drobenka s karamelizovanými ořechy, rebarbora

209 Kč

Egg in a Glass

Roasted white asparagus, chive mayonnaise, hemp seeds, crispy onion, 63°C egg in a glass, horseradish, sourdough toast with butter

229 CZK

Main Courses

Guinea Fowl

Pressed roasted guinea fowl, mashed sweet roasted potatoes, sautéed asparagus in lemon butter, kohlrabi and radish, roasted bone sauce

459 CZK

Pulled Lamb

Pulled milk-fed lamb from the White Carpathians, roasted in pork caul fat, puff pastry pie with potatoes and spinach, black garlic, creamy asparagus, grilled onion sauce

469 CZK

Cream & Mussels

Freshwater fish cream soup, mussels in wine, roasted château potatoes, asparagus, fennel, chervil

469 CZK

Wheat Risotto

Risotto made from sprouted organic Czech red wheat, buttery egg yolk cream, shallot, mushrooms from Mykofarma Šakvice, sheep cheese, asparagus pieces in wine

369 CZK

Dessert

Strudel

Pear strudel, vanilla curd cheese, cinnamon sabayon, crumble with caramelized nuts, rhubarb

209 CZK