

## Sezónní nabídka jídel

### **Krém z pečených rajčat a paprik,**

creme fraiche <sup>7,9,12</sup> 120 Kč

### **Grilovaná vepřová panenka,**

kedlubnové ragú, pečené brambory grenaille,  
tymiánový demi-glace <sup>7,9,12</sup> 345 Kč

### **Supreme steak z kukuřičného kuřete,**

grilovaná zelenina s restovanými hráškovými lusky, malinové glazé <sup>9,12</sup> 275 Kč

### **Pečený pohořelický sumec,**

pyré z mladého květáku, estragonové pesto s mandlemi <sup>4,7,8</sup> 395 Kč

### **Krémové cuketové risotto,**

sušená farmářská rajčata, pálavský tvrdý sýr s růžovým pepřem <sup>7,9,12</sup> 255 Kč

### **Ředkvičkový salát s polníčkem,**

mandlová kroketa z kozího sýru,  
vinný dressing z Verjus od Víno J. Stávek <sup>3,7,8,10,12</sup> 255 Kč

## Sezónní nabídka nápojů

**Ledový Maté čaj s citrusy** 85 Kč

### **Bezový Spritz**

perlivé víno z BIO Vinařství Vrátíl, bezový sirup, meduňka, citron 145 Kč

**Frappé s mlékem** 85 Kč

**Ledové Latte macchiato** 75 Kč

**Jablečný cider Strnad z brněnské Cidérky** 50 Kč / 0,1l, 345 Kč / 0,75l

*Vítěz Cider SEAL 2022, zlatý na SIGA 2022, obs. alkoholu 6 % obj.*

# Degustační menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Čerstvý pálavský sýr Kroupa,**  
gel z černého rybízu  
& Jablečný cider Strnad z brněnské Ciděrky

## POLÉVKA

**Krém z pečených rajčat a paprik,**  
creme fraiche

## TEPLÝ PŘEDKRM

**Krémové cuketové risotto,**  
sušená farmářská rajčata, pálavský tvrdý sýr s růžovým pepřem  
& Veltlínské zelené, IWAYINI

## HLAVNÍ CHOD

**Grilovaná vepřová panenka,**  
kedlubnové ragú, pečené brambory grenaille,  
tymiánový demi-glace  
& Karmazín, Víno J. Stávek

## DEZERT

**Domácí dezert** od naší cukrářky  
& Pálava, Vinařství Omasta

---

menu za osobu 990 Kč  
menu s vinným párováním 1490 Kč

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

**Čerstvý pálavský sýr Kroupa,**  
gel z černého rybízu, čerstvé pečivo <sup>1,3,7,8</sup> 165 Kč

**Hovězí carpaccio,** rukola, salsa ze sušených rajčat,  
sýr Gran Moravia, čerstvé pečivo <sup>1,3,7</sup> 225 Kč

**Hovězí tartar z pravé svíčkové,**  
bazalka, parmezán, čerstvé pečivo <sup>1,3,7</sup> 215 Kč

## POLÉVKY

**Kulajda,** zastřené vejce  
a restované lišky <sup>1,3,7,9</sup> 120 Kč

**Drůbeží consommé,** trhané kuřecí maso  
a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 110 Kč

## HLAVNÍ CHODY

**Steak z vyztřelé hovězí svíčkové,** pepřová omáčka,  
pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>6,7</sup> 495 Kč

**Svíčková hovězí pečeně,** brusinkové chutney,  
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 275 Kč

**Telecí řízek,** vídeňský bramborový salát s polníčkem <sup>1,3,7,9,10</sup> 295 Kč

**Konfitované kachní stehno,** červené zelí s Wineládou,  
opečené bramborové noky <sup>1,3,7</sup> 315 Kč

**Caesar salát,** grilované kuřecí maso,  
máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 255 Kč

**Naše Tagliolini Carbonara,** pancetta z Pršuterie Chovaneček,  
pálavský tvrdý sýr s růžovým pepřem <sup>1,3,7</sup> 255 Kč

## **DEZERTY**

**Domáci dezerty od naší cukrářky**  
dle nabídky

**Zmrzliny a sorbety**  
dle nabídky 50 Kč

## **K vínu a pivu**

**Nakládané sýry Kroupa,**  
čerstvé pečivo 150 Kč

**Smažené chipsy**  
s variací dipů 95 Kč

**Naše pražené mandle** 65 Kč

**Ošatka čerstvého pečiva** 35 Kč

Jídla pro vás připravuje tým kuchařů pod vedením  
šéfkuchaře Jana Kalouska.