

## Sezónní nabídka jídel

**Krém z pečených rajčat a paprik,**  
zakysaná smetana, čerstvá bazalka <sup>7,9,12</sup> 125 Kč

**Grilovaná vepřová panenka,**  
kedlubnové ragú, mačkané brambory grenaille s farmářským špekem,  
tymiánový demi-glacé <sup>7,9,12</sup> 365 Kč

**Supreme steak z kukuřičného kuřete,**  
grilovaná zelenina s restovanými hráškovými lusky, malinové glazé <sup>9,12</sup> 295 Kč

**Pečený pohořelický sumec,**  
pyré z mladého květáku, estragonové pesto s mandlemi <sup>4,7,8</sup> 415 Kč

**Krémové cuketové risotto,**  
sušená farmářská rajčata, pálavský tvrdý sýr s pepřem <sup>6,7,9,12</sup> 255 Kč

**Kroketa z kozího sýru s mandlemi,**  
trhaný salát s polníčkem a ředkvičkami, slunečnicová semínka,  
Verjus vinaigrette s medem <sup>3,7,8,12</sup> 275 Kč

## Sezónní nabídka nápojů

**Naše limonády** 95 Kč / 0,4 l  
bezová s citronem  
jahodová s mátou  
meruňková s meduňkou

**Ledová káva**  
Frappé 85 Kč  
Ledové latté 80 Kč

**Ledový broskvový černý čaj Sonnentor** s citronem 95 Kč

**Jablečný cider z brněnské Cidérky** 35 Kč / 0,1l, 250 Kč/0,75 l

**Bezový Spritz**  
perlivé víno z BIO Vinařství Vrátil, bezový sirup, meduňka, citron 145 Kč

**Meruňkový Spritz**  
meruňkový nektar Z Gálových sadů, Frizzante z Vin. Omasta, meduňka 145 Kč

# Degustační menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Čerstvý pálavský sýr Kroupa,**  
gel z rybízu  
*& Jablečný cider z brněnské Cidérky*

## POLÉVKA

**Krém z pečených rajčat a paprik,**  
zakysaná smetana, čerstvá bazalka

## TEPLÝ PŘEDKRM

**Krémové cuketové risotto,**  
sušená farmářská rajčata, pálavský tvrdý sýr s pepřem  
*& Pinot Gris, Vinařství Václav*

## HLAVNÍ CHOD

**Grilovaná vepřová panenka,**  
kedlubnové ragú, mačkané brambory grenaille s farmářským špekem,  
tymiánový demi-glace  
*& Karmazín, Víno J. Stávek*

## DEZERT

**Domácí dezert** od naší cukrářky  
*& Tramín červený, Vinařství Kolby*

---

menu za osobu 990 Kč  
menu s vinným párováním 1490 Kč

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

**Čerstvý pálavský sýr Kroupa,**  
gel z rybízu, čerstvé pečivo <sup>1,3,7,8</sup> 195 Kč

**Hovězí carpaccio,** salsa ze sušených rajčat,  
sýr Gran Moravia <sup>1,3,7</sup> 275 Kč

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

## POLÉVKY

**Kulajda,** vejce 63,  
restované lišky <sup>1,3,7,9</sup> 125 Kč

**Drůbeží consommé,** trhané kuřecí maso  
a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 115 Kč

## HLAVNÍ CHODY

**Steak z vyztřalé hovězí svíčkové,** pepřová omáčka,  
pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>6,7</sup> 595 Kč

**Svíčková hovězí pečeně,** brusinkové chutney,  
lázeňský knedlík se slaninou <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 295 Kč

**Telecí řízek,** vídeňský bramborový salát s polníčkem <sup>1,3,7,9,10</sup> 325 Kč

**Konfitované kachní stehno,** červené zelí s Wineládou,  
opečené bramborové noky <sup>1,3,7</sup> 345 Kč

**Caesar salát,** grilované kuřecí maso,  
máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 275 Kč

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

## DEZERTY

**Domácí dezerty od naší cukrářky**  
dle nabídky

**Zmrzliny a sorbety**  
dle nabídky 50 Kč

## K vínu a pivu

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

**Tatarský biftek z hovězí svíčkové**, smažené topinky 325 Kč

**Vepřová paštika z Uzenářství Franc** 125 Kč

**Pečínkové sádlo z Uzenářství Franc** 125 Kč

**Utopenci z Uzenářství Franc** 150 Kč

**Smažené chipsy** s variací dipů 95 Kč

**Naše pražené mandle** 75 Kč

**Ošatka čerstvého pečiva** 35 Kč

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