

## Sezónní nabídka jídel

### **Krém z pečené petržele,**

creme fraiche, petrželkové pesto, pekanové ořechy <sup>7,8,9,12</sup> 125 Kč

### **Pečené králíčí stehno na hořčici,**

restovaná zelenina s farmářským špekem, máslová nádivka <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 325 Kč

### **Hovězí žebro sous-vide,**

bramborové pyré s křenem, marinovaná zelenina <sup>7,9,12</sup> 375 Kč

### **Vepřový steak Tomahawk,**

zauzené brambory grenaille, dijonská omáčka, grilovaná šalotka <sup>7,9,10,12</sup> 365 Kč

### **Kuřecí stehno s kaštanovou nádivkou,**

zeleninové pyré, sláma z kořenové zeleniny <sup>1,3,7,9</sup> 315 Kč

### **Naše Pappardelle s ragú z lesních hřibů,**

čerstvá majoránka, pálavský tvrdý sýr s růžovým pepřem <sup>1,3,7,9,12</sup> 255 Kč

## Sezónní nabídka nápojů

**Horká mléčná čokoláda Herúfek** se skořicí 85 Kč / 0,3l

**Čerstvý jablečný mošt** 50 Kč / 0,2l

### **Naše zázvorová limonáda**

se sušenými hruškami 95 Kč / 0,4l

### **Citrusový fresh**

s grepem, pomerančem a citronem 145 Kč/0,2l

### **7Negroni**

Gin Žufánek, Sedmero rosé od Víno J. Stávek, pomeranč, soda 125 Kč

### **Horký jablečný mošt z brněnské Cidérky,**

jablečné křížaly se skořicí, badyán 75 Kč/0,15l

*Alkoholická varianta s Jablkovicí z Horňácké farmy 95 Kč*

# Degustační menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Pralinka z kachních jater,**  
gel z černého rybízu, uzené mandle, marinované borůvky  
& *Bílá Frankovka, Víno J. Stávek*

## POLÉVKA

**Krém z pečené petržele,**  
pekanové ořechy, petrželkové pesto, pekanové ořechy

## TEPLÝ PŘEDKRM

**Naše Pappardelle s ragú z lesních hřibů,**  
čerstvá majoránka, pálavský tvrdý sýr s růžovým pepřem  
& *Pinot Gris, Vinařství Václav*

## HLAVNÍ CHOD

**Kuřecí stehno s kaštanovou nádivkou,**  
zeleninové pyré, sláma z kořenové zeleniny  
& *Ryzlink rýnský, Sonberk*

## DEZERT

**Domácí dezert** od naší cukrářky  
& *Pálava, IWAYINI*

---

menu za osobu 890 Kč  
menu s vinným párováním 1 190 Kč

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

### **Pralinka z kachních jater,**

gel z černého rybízu, uzené mandle, marinované borůvky <sup>7,8,12</sup> 195 Kč

### **Hovězí carpaccio,**

salsa ze sušených rajčat, parmezán <sup>4,7</sup> 275 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 vyzrálé hovězí svíčkové,**

pepřová omáčka, pečené brambory grenaille s bylinkami <sup>6,7</sup> 595 Kč

### **Svíčková hovězí pečeně,**

brusinkové chutney, lázeňský knedlík <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 315 Kč

### **Řízek z vepřové panenky,**

mačkané brambory grenaille s máslem a farmářským špekem <sup>1,3,7</sup> 325 Kč

### **Konfitované kachní stehno,**

červené zelí s Wineládou, opečené bramborové noky <sup>1,3,7</sup> 365 Kč

### **Caesar salát,** grilované kuřecí maso,

máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 275 Kč

## DEZERTY

### **Domácí dezerty od naší cukrářky**

dle nabídky

# K vínu a pívu

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

**Tatarský biftek z hovězí svíčkové**, smažené topinky <sup>3,10</sup> 355 Kč

**Smažené chipsy** s variací dipů <sup>7,10</sup> 95 Kč

**Naše pražené mandle** <sup>8</sup> 75 Kč

**Ošatka čerstvého pečiva** <sup>1,3,7,8,11</sup> 35 Kč

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