

Velikonoční menu / Easter menu

Terina z kachních jater foie gras

Velvety foie gras terrine
(Amuse Bouche)

Dauphin de Guiraud Sauternes
FRANCE 2004

Sušená jehněčí šunka s jarním salátkem a pampeliškovým dresinkem

Dried Lamb Ham with spring salad and Dandelion dressing

Pinot Grigio, Santa Margherita
ITALY 2007

Brasírované vepřové kolínko s mladým špenátem,
pečenou velikonoční nádivkou a česnekovou pěnou

Braised Pork Shank served with fresh spinach,
nettle bread cake and garlic foam

Cabernet Moravia, Sůkal
CZECH REPUBLIC

Bramborové šišky s mákem, domácím rebarborovým sorbetem, sušenými

švestkami v marinádě a vanilkovým krémem

Potatoes cone served with poppy seeds, homemade rhubarb sorbet,
marinated prunes and smooth vanilla cream

Hrabal sekt
CZECH REPUBLIC

Menu without Wines 1.250 CZK

Menu with Wines 1.750 CZK



David Šašek
Executive Chef