


DEGUSTAČNÍ MENU

DEER TASTING MENU

Amuse bouche

 *Hnidák, Sauvignon – pozdní sběr, Morava*

Jelení mousse

uzená srnčí kýta, brusinkové pyré, kaštanové želé, bylinková drobenka

Deer mousse

smoked roe deer leg, cranberry purée, chestnut jelly, herbal crumble

 *Genetsch, Riesling, Spätlese, Feinherb, Mosel*

Dýňové risotto s kachním prsem

kachní prso "sous vide", pálená dýně, parmazán, granátové jablko, bylinkový olej

Pumpkin risotto with duck breast

duck breast "sous vide", seared pumpkin, Parmesan, pomegranate, herbal oil

 *Luc Pirlet, Grandes Vallées, Limoux blanc, Languedoc*

Jelení hřbet

bramborové noky s jelení plecí, pyré z kořenové zeleniny ovoněné jalovcem, divoké brusinky

Deer saddle

potato gnocchi with deer shoulder, juniper scented vegetable purée, wild cranberries

 *Château du Trignon, Côtes du Rhône*

Les

medový mousse s lesním ovocem, čokoládové lístky, hlína, čerstvé lesní ovoce, rakytník

Forest

honey mousse with forest berries, chocolate leaves, chocolate clay, fresh forest fruits, sea buckthorn

 *Grimaldi, Moscato d'Asti, Piemonte*

Petit four

Degustační menu / tasting menu

1490

Vinné párování / wine pairing

990