

Degustační menu

*Jemně krájený jihočtyrolský sušený špek,
podávaný s čerstvými fíky*

0,02 Slivovice Jelínek

Mattoni perlivá/neperlivá

Maďarská rybí polévka „Halászlé“

*Gratinovaný kozí sýr se sladkým pórkem
a ořechovým olejem, medem přelitý*

*0,1 cuvée 2006, Michlovský
(Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský)*

Meruňkový „sorbet“

*Rychle pečené jehněčí (BIO)kotletky
na rozmarýnu a česneku,
podávané na paté ze dvou druhů masa*

*0,1 Frankovka 2007, Michlovský
kabinet, Velké Pavlovice, Lizniperky*

Variace sýrů

káva espresso

*Cena uvedeného menu,
včetně nápojů 480,- Kč (20 euro)*