

SLUNCE a Hvězdy

SLUNCE

PŘEDKRM

Sýrová pěna z kozího sýra, vlašské ořechy, med, brusinky, brioška
180,-

POLÉVKA

Bramborový krém s restovanými hříbkami,
bramborové vlasy, bylinkové pesto
120,-

HLAVNÍ CHOD

Grilovaný jeseter v bylinkové krustě s mandlemi, jemná omáčka,
batátové pyrě, fermentovaná cibule, okurka
480,-

DEZERT

Věneček s pistáciovým krémem, malinová dřevina
120,-

CENA CELÉHO MENU: 880,-

DOPORUČUJEME VÍNO: *GAVI DI GAVI DOCG*,
Villa Sparina, Piemonte, Itálie 1,5 dcl / 110,-

Hvězdy

PŘEDKRM

Drůbeží játra, cibulový chléb
160,-

POLÉVKA

Hovězí vývar, nočky, čerstvé bylinky
120,-

MENU

Srnčí hřbet, rybízová omáčka, bramborové pusinky,
glazovaná paprika a cibulová remuláda
480,-

DEZERT

Maková zmrzlina, borůvková linka
95,-

CENA CELÉHO MENU: 840,-

DOPORUČUJEME VÍNO: *Vinařství Kočářik - Pinot Noir*
1,5 dcl/110,-

MENU

ZÁŽITKOVÁ SNÍDANĚ SE SKLENKOU PROSSECCA

Sýr, šunka, máslo, pomazánka, vejce, musli, jogurt, ovoce, zelenina,
džus, voda, prosecco
480,-

VÍKENDOVÉ MENU

Hovězí steak, demi glace, domácí bramborový chips, fazolové lusky
720,-

Koprová omáčka s mačkaným bramborem,
trhané kančí maso, zastřené vejce
290,-

Farmářský salát - opečené brambory, hlávkové zelí, listové saláty,
výhonky, vejce, krůtí maso/veggie sýr
285,-

Domácí buchtičky s vanilkovým krémem, čerstvé ovoce
240,-

DĚTSKÉ MENU

Krůtí plátek, bramborové pyré, salátek
170,-

Menu dle nabídky šéfkuchaře

NĚCO K VÍNU

Prkénko výběrových sýrů a uzenin, hroznové víno,
cherry rajčata, olivy, pečivo
450,-

SUN *and Stars*

SUN

STARTER

Goat cheese mousse, walnuts, honey, cranberries, brioche
180,-

SOUP

Potato cream soup with sautéed porcini mushrooms,
crispy potato strings, herb pesto
120,-

MAIN COURSE

Grilled sturgeon in a herb and almond crust, delicate sauce,
sweet potato purée, fermented onion, cucumber
480,-

DESSERT

Choux pastry ring with pistachio cream, raspberry coulis
120,-

FULL MENU PRICE: 880,-

RECOMMENDED WINE: *Gavi di Gavi DOCG*
Villa Sparina, Piedmont, Italy 150 ml / 110,-

Stars

STARTER

Chicken livers, onion bread
160,-

SOUP

Beef consommé with dumplings and fresh herbs
120,-

MAIN COURSE

Venison loin, redcurrant sauce, potato duchess potatoes, glazed bell
pepper, and onion remoulade
480,-

DESSERT

Poppy seed ice cream with blueberry coulis
95,-

FULL MENU PRICE: 840,-

RECOMMENDED WINE: *Kočářik Winery - Pinot Noir*
150 ml / 110,-

MENU

BREAKFAST

EXPERIENCE BREAKFAST WITH A GLASS OF PROSECCO

Cheese, ham, butter, spread, eggs, muesli, yogurt, fruit, vegetables,
juice, water, Prosecco
480,-

WEEKEND MENU

Beef steak, demi-glace sauce, homemade potato chips, green beans
720,-

Dill sauce with crushed potatoes, pulled wild boar meat, poached egg
290,-

Roasted potatoes, head cabbage, mixed leaf salads, sprouts,
egg, turkey meat / vegetarian cheese
285,-

Homemade sweet buns with vanilla cream and fresh fruit
240,-

CHILDREN'S MENU

Turkey fillet, mashed potatoes, side salad
170,-

Menu according to the chef's daily selection

SOMETHING TO ENJOY WITH WINE

Selection Board of Premium Cheeses and Cured Meats,
Grapes, cherry tomatoes, olives, bread
450,-