

RESTAURACE ENDEMIT
CHEF'S MENU

Marinovaný pstruh lososovitý

Křenová crème fraîche, kornoutek z kedlubny, kaviár, citrónový gel, čerstvý kopr
Sauvignon, Castelfeder Raif – Itálie

Kořeněná a pomalu sušená hovězí svíčková

Cherry rajčata, rajčatová emulze
Selección Especial Rioja, Federico Paternina – Španělsko

Carpaccio z červené papriky

Kozí sýr, smažená pohanka, bylinkový olej
Pinot noir, Sůkal – Morava

Hovězí nízký roštěnec filírovaný

Mrkvová terina, kadeřavá kapusta, demi glace
Holy Grail Malbec, Post House – Jižní Afrika

Jahoda & Jahoda

Jahodová zmrzlina, jahodové marshmallow, omáčka z kombuchy, meringue
s dýňovými semínky
Cabernet Sauvignon rosé, Od Gajduška – Morava

Cena za kompletní degustační menu je 1, 250 Kč
Cena za vinné párování je 1, 050 Kč