



RESTAURACE ENDEMIT

CHEF'S MENU

Foie gras paštika s cognac

Sušené meruňky marinované v cognac, pyré z lesního ovoce,
medová brioche

Clos Haut-Peyraguey 2017 – Bernard Magrez

Celerový krém se sýrem Gorgonzola

Celer naložený na kyselo, griliáš z vlašských ořechů, domácí pórkový olej

Konfitovaná kachní srdíčka

Koprová omáčka s demi glace, smažená pohanka, domácí cibulový olej

Cuesta Del Herrero Aylés Vino de Pago – Bodega Pago Aylés 2023

Pomalou pečené vyztřelé hovězí žebro

Sous-vide fialová mrkev s tymiánem, pečená šalotka na másle,
lanýžová omáčka

Château Cantemerle 2013 Bordeaux - Haut Médoc, 5.Cru

Cookie koláč s rumem Diplomatico

Šlehaná čokoládová ganache s limetkou, kokosová zmrzlina, Maldonská sůl

Espresso Filicori Zecchini – Grand Cru Guatemala

Diplomatico Selección de Familia

Cena za kompletní degustační menu je 1, 190 Kč

Cena za vinné párování je 1, 050 Kč