



RESTAURACE ENDEMIT

CHEF'S MENU

Pozdrav od kuchařů

náš kváskový chléb s ochuceným máslem

Lososovitý pstruh marinovaný v soli a cukru

čerstvá jablka s okurkou, koprová majonéza, limetková redukce

Riesling Alte Reben – Rauhen Mosel, Německo

Pórkový tarte tatin s citronovým tymiánem

omáčka z červeného zelí, podmáslí, pórkový olej

Pinot Noir – Sůkal, Morava

Krémová tarhoňa

těstoviny s hráškovým pyré a medvědím česnekem, sýr Grana Padano,
ředkvičky, bylinkový olej

Sauvignon Blanc – Uncharted Giesen, Nový Zéland

Jehněčí T-Bone steak z bio farmy Rudimov

glazovaná mrkev na medu, křupavá čočka, chateaubriand omáčka

Barolo Piangalardo – Colle Manora, Itálie

Ganache z hořké čokolády s pistáciemi

pistáciová zmrzlina, mechový korpus s matchou a mátou, křupavé kadaifi

Lokus červený – Stávek, Morava

Cena za kompletní degustační menu je 1, 290 Kč

Cena za vinné párování je 990 Kč