



RESTAURACE ENDEMIT

CHEF 'S MENU

Pozdrav od kuchařů

náš kváskový chléb s ochuceným máslem

Červená řepa

lískové oříšky, pěna z kozího sýra, ostružiny

Artigues de Sénéjac 2015 – Bordeaux, Francie

Kulajda

houbový duxelle s lanýžovou pastou, žloutková espuma, čerstvý kopr

Riesling Alte Reben – Rauen Mosel, Německo

Makrela

kefír, konfitované brambory s hladkolistou petrželí a citronovou kůrou

Vetlínské zelené Extra – Piálek & Jäger, Morava

Kachna s Foie gras pěnou

trhané kachní maso, pohankový muffin, višně v griotce, křupavá pohanka,
višňová omáčka

Full Circle 2022 – Saronsberg, Jižní Afrika

Marcipánová zmrzlina s mákem

domácí ovesná granola s oříšky a kakaem

Tvarohové knedlíčky

espuma z jahod, černého bezu a jogurtu, jahodový sorbet, opražená strouhanka

Moravský muškát - Grmolec, Morava

Cena za kompletní degustační menu je 1, 190 Kč

Cena za vinné párování je 990 Kč