

Babi léto BAREVNÝ PODZIM

Babi léto

PŘEDKRM

Tartar z červené řepy, avokádo,
parmazánový chips, granátové jablko, cibulový chléb
180,-

POLÉVKA

Kulajda se zastřeným vejcem a hříbky
110,-

MENU

Pečený jeseter, bramborovo dýňové pyré, pohanková placička,
pečená kořenová zelenina, omáčka z bílého vína
485,-

DEZERT

Restované švestky na Amarettu, griliáš, jemný smetanový krém
130,-

Cena celého menu 885,-

1 dcl vína zdarma

Vinařství Václav Ovčáčík, Velehrad

Ryzlink Rýnský, 2015, polosuchý – výběr z hroznů

BAREVNÝ PODZIM

PŘEDKRM

Tvarůžkový tatarák, opečený cibulový chléb
155,-

POLÉVKA

Cibulová, zapečený pивní rohlík se sýrem
110,-

MENU

Konfitované kachní prso, hlávkové červené zelí se švestkou
a povidly, bramborové nočky, švestka v anglické slanině
455,-

DEZERT

Čokoládová pěna a přeliv z lesního ovoce
130,-

Cena celého menu 830,-

1 dcl vína zdarma

Adega Camolas - Castro de Chibanes

Portugalsko – Castelaο – Tinto, 2020

MENU

SNÍDANĚ

ZÁŽITKOVÁ SNÍDANĚ SE SKLENKOU PROSECCA
sýr, šunka, pečivo, máslo, vaječina müsli, jogurt, ovoce, zelenina,
džus, voda, prosecco
480,-

BISTROFOOD

Cibulový opečený chléb s trhaným kančím masem, sázené vejce, rukola
240,-

VÍKENDOVÉ MENU

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

Farmářský salát – opečené brambory Grenaille,
hlávkové zelí, listový salát, výhonky, vejce – kuřecí maso/veggie sýr
285,-

Domácí buchtičky s vanilkovým krémem, restované čerstvé ovoce
240,-

Dančí hřbet, rybízová omáčka, gratinované brambory,
pečená kořenová zelenina, cibulová remuláda a dýňový chips
480,-

DĚTSKÉ MENU

Kuřecí plátek, brambory Grenaille, salátek
170,-

NĚCO K VÍNU

Prkénko sýrů a uzenin, hroznové víno, olivy, chléb
450,-

Indian Summer COLORFUL AUTUMN

Indian Summer

STARTER

Beetroot tartare, avocado,
parmesan crisp, pomegranate, onion bread
180,-

SOUP

Kulajda (traditional creamy dill soup)
with poached egg and porcini mushrooms
110,-

MAIN COURSE

Roasted sturgeon, potato–pumpkin purée, buckwheat patty,
roasted root vegetables, white wine sauce
485,-

DESSERT

Sautéed plums with Amaretto, nut brittle, light cream
130,-

Full Menu Price 885,-

1 dl wine included

Winery Václav Ovčáčík, Velehrad
Riesling, 2015, semi-dry + late harvest

COLORFUL AUTUMN

STARTER

Olomouc cheese tartare, toasted onion bread
155,-

SOUP

Onion soup, baked beer roll with cheese
110,-

MAIN COURSE

Confit duck breast, red cabbage with plum and plum jam,
potato gnocchi, plum wrapped in bacon
455,-

DESSERT

Chocolate mousse with forest fruit coulis
130,-

Full Menu Price 830,-

1 dl wine included

Adega Camolas – Castro de Chibanes
Portugal – Castelão – Tinto, 2020

MENU

BREAKFAST

EXPERIENCE BREAKFAST WITH A GLASS OF PROSECCO

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

BISTRO FOOD

Toasted onion bread with pulled wild boar meat, fried egg, arugula
290,-

WEEKEND MENU

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

Farmer's salad – roasted Grenaille potatoes,
cabbage, leafy greens, sprouts, egg – chicken / veggie cheese
285,-

Homemade sweet buns with vanilla custard, sautéed fresh fruit
240,-

Venison loin, red currant sauce, gratin potatoes,
roasted root vegetables, onion remoulade, and pumpkin chip
480,-

KIDS' MENU

Chicken fillet, Grenaille potatoes, small salad
170,-

SOMETHING SMALL TO GO WITH WINE

Cheese and charcuterie board, grapes, olives, bread
450,-