

G&S

Degustační menu dne 10. 5. od 19.00 hod

Jemně zauzené filátka ze pstruha z místních sádek, brunoise ze zeleného chřestu, bernaise oplatka, citronový krém.

- a) *Château du Barail blanc 2011, Bordeaux AOC*
- b) *Sablet blanc "Le Fournas" 2011, Domaine Santa Duc*
- c) *Pouilly Fumé L'Arreť Buffatte 2011, Domaine Tinel Blondelet*

e

Tataráček „3 WAY“ z křížence anguse a wagyu masa s toustem a topinkou.

- a) *Chardonnay VdP d'Oc 2011*
- b) *Chablis Les Vieilles Vignes 2011, Pascal Bouchard*
- c) *Chablis 1er Cru Vau de Vey 2009, Romain Bouchard*

e

Rajčatový čirý vývar s bazalkovým kaviárem.

e

Konfitovaná bio vepřová kýta ze Sasova, pěna z mladé cukety, pečené brambory Louisiana, Vichy karotka.

- a) *Cuvée červené 2010, Vinařství Gala*
- b) *Bourgogne rouge Pinot Noir 2010, Domaine Rossignol Trapet*
- c) *Saumur Champigny Terres Chaudes 2010, Thierry Germain*

e

Sorbet z jablek Granny Smith s vodkou.

e

Fillet steak z křížence anguse a wagyu, pečené cuketové květy s bolognes zeleninou, omáčka z řapíkatého celeru a celerové pyrě.

- a) *Domaine Tranquillité 2010, Bernard Magrez*
- b) *Domaine 2011, Thierry Germain*
- c) *Château Paveil de Luze 2009, Margaux AOC*

e

Pečený „Mozartový“ knedlíček s cappuccino omáčkou a ovocem.

- b) *Porto Tawny*
- c) *Porto Tawny 10 yards old*
- c) *Château Bastor Lamontagne 2007, Sauternes AOC*

950,- / menu

V ceně menu nejsou zahrnuta doporučená vína, cena za sklenici (1dl, 0,5dl u dezertních vín)
činí: a) 49,-, b) 89,-, c) 159,-.