

# Degustační menu

pro Vás připravil šéfkuchař Josef Šorejs

# Degustační menu

## Aperitiv

0,10l Prosecco  
(12)

## Studený předkrm

---

### Roštěná,

hořčice, majonéza, křen  
(7)

## Polévka

---

### Kulajda,

zastřené vejce, kopr, houby  
(1,3,7)

## Hlavní chod

---

### Kuřecí prso,

masová kroketa, dýně, grenaille  
(7)  
0,10l Rýnský Ryzlink, PS, suché  
(12)

## Sýry

---

### Variace francouzských sýrů

(7,8,12)  
0,10l Rulandské modré, VZH, suché  
(12)

## Dezert

### Čokoládový dort, mandle, lesní plody

(8,12)  
Espresso  
(7)

## Digestiv

0,02l Dos Maderas P.X. 5+5 10 years old

---

Degustační menu bez vybraných nápojů 600 Kč

Degustační menu vč. vybraných nápojů a karafy vody 900 Kč

## **Seznam označení alergenů nacházejících se v jídelním lístku**

**1** obiloviny obsahující lepek | **2** koryši a výrobky z nich | **3** vejce a výrobky z nich | **4** ryby a výrobky z nich | **5** jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich | **6** sójové boby a výrobky z nich | **7** mléko a výrobky z něj | **8** skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich | **9** celer a výrobky z něj | **10** hořčice a výrobky z ní | **11** sezamová semena a výrobky z nich | **12** oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg | **13** včelí bob a výrobky z něj | **14** měkkýši a výrobky z nich