MENU KLASYCZNE

Przystawka

Pieczony burak,
ubijany twaróg, chili, koperek, pestki dyni

Pinot Blanc 2023, Diamond, wytrawne

Danie główne

Comber z daniela,
purée z topinamburu, czarny bez, kasztany, redukcja tymiankowa

Cuvée Filiberky 2024, Classic, wytrawne

Deser

Pigwa
pieczona we wzmacnianym winie Pálava, semifreddo kefirowe, orzechy laskowe, miód akacjowy, tymianek cytrynowy

Riesling 2025, Classic, słodkie

Cena menu degustacyjnego z rabatem 10%

- Bez doboru win: 857 CZK
- Z doborem win: 977 CZK

MENU WEGETARIAŃSKIE

Przystawka

Pieczony burak,
ubijany twaróg, chili, koperek, pestki dyni

Pinot Blanc 2023, Diamond, wytrawne

Danie główne

Knedel dyniowy
nadziewany wędzonym selerem i czarnym czosnkiem, marynowane jabłko, chrzan, orzechy włoskie, jus warzywny

Zweigeltrebe rosé 2024, Classic, wytrawne

Deser

Pigwa
pieczona we wzmacnianym winie Pálava, semifreddo kefirowe, orzechy laskowe, miód akacjowy, tymianek cytrynowy

Riesling 2025, Classic, słodkie

Cena menu degustacyjnego z rabatem 10%

- Bez doboru win: 657 CZK
- Z doborem win: 767 CZK