

## PŘEDKRM

80g	Gravlax - marinovaný losos, opečený toast (A:1,4,7) 🍷 <i>Somelier doporučuje: Sauvignon, AOP Villebois, Francie</i>	179,-
-----	--	-------

## POLÉVKA

0,25l	Hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky (A:1,3,7,9)	72,-
0,25l	Polévka dle denní nabídky (A:1,3)	65,-

## SPECIALITY

200g	Hovězí steak z květové špičky s pepřovou omáčkou s demi-glace, zelenina na páře, opečené brambory grenaille (A: 7,9) 🍷 <i>Somelier doporučuje: Marques de Castilla Crianza, DO La Mancha, Španělsko</i>	398,-
200g	Jehněčí kolínko na kořenové zelenině a červeném víně s bramborovým pyré, rozmarýn (A:7,9) 🍷 <i>Somelier doporučuje: Zweigeltrebe, pozdní sběr, Hrabal</i>	395,-
200g	Kančí kýta na šípkové omáčce, karlovarský knedlík (A:1,3,7,9) 🍷 <i>Somelier doporučuje: Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, Sing Wine</i>	325,-
200g	Grilovaný filet z lososa s glazovanou zeleninou a černou čočkou (A:4,7) 🍷 <i>Somelier doporučuje: Ryzlink vlašský, pozdní sběr, Moravčíkova vína</i>	359,-

# HLAVNÍ CHODY

200g	Kuřecí roláda s vejcem a chřestem, bramborové pyré s wasabi (A:1,3,4,7)  <i>Somelier doporučuje: Gruner Veltliner, DAC Weinviertel, Rakousko</i>	215,-
200g	Filírované kuřecí prso s tagliatelle v čedarové omáče s cherry rajčátky (A:1,3,7)  <i>Somelier doporučuje: Rulandské šedé, MZV, Hrabal</i>	210,-
200g	Filírované grilované kachní prso na pomerančovo-medové omáče, batátové pyré, chips z kořenové zeleniny (A:7,9)  <i>Somelier doporučuje: Dornfelder, MZV, Hrabal</i>	305,-
200g	Vepřová panenka pečená do růžova (sous-vide) na hříbkovém ragú, opečené domácí sýrové krokety (A:3,6,7)  <i>Somelier doporučuje: Zweigeltrebe, pozdní sběr, Hrabal</i>	298,-
250g	Vepřový steak s tukovým límcem z pečeně místního Přeštíka, fazolové lusky se slaninou (A:)  <i>Somelier doporučuje: Barbera d'Asti, DOCG Piemonte, Itálie</i>	249,-
250g	Hovězí burger v sezamové bulce, hranolky grispers (A:1,3,10,11)  <i>Somelier doporučuje: Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, Sing Wine</i>	279,-
150g	Hovězí tatarský biftek (namíchaný) s topinkami a česnekem (A:1,3,7,10)  <i>Somelier doporučuje: Riesling, Pfalz, M.Pfaffmann, Německo</i>	259,-
250g	Salát Caesar s pečenou slaninou, kousky kuřecích prsou, sypaný sýrem Gran moravia, opečená bageta (A:1a,3,4,7,10)  <i>Somelier doporučuje: Rulandské šedé, MZV, Hrabal</i>	295,-

## BEZMASÉ POKRMY

200g	Tagliatelle v sýrové omáčce s cherry rajčátky, brokolicí a šalotkou (A:1,7)	159,-
200g	Nočky s houbovo-smetanovou omáčkou sypané sýrem Gran Moravia (A:1,7,8)	149,-

## NĚCO MALÉHO, ALE I VELKÉHO K PIVU, A NEJEN K NĚMU

150g	Knedlíky plněné masem se zelím, sypané cibulkou (A:1a,3,7)	159,-
80g	Domácí drůbeží játrová paštika s brusinkami a naším chlebem (A:1a,7,8,10)	109,-
120g	Grilovaná kovářská klobása, hořčice, chléb (A:1a,b,10)	92,-

## DEZERTY

1 por	Ovocné tiramisu ve skleničce (A: 1a,10)	79,-
1 por	Wafle s mascarpone, jablečným chutney a ořechy (A: 1a,3,7)	85,-
3 kop	Zmrzlina (dle aktuální nabídky) (A: 7)	48,-
1 por	Zmrzlinový pohár se sezónním ovocem a šlehačkou (A:7)	79,-

# PŘÍLOHY

200g	Bramborové pyré (A:7)	45,-
200g	Batátové pyré	45,-
180g	Čerstvá zelenina na páře	55,-
200g	Hranolky grispers tvar V	48,-
200g	Fazolové lusky se slaninou	69,-
180g	Domácí bramborovo-sýrové krokety	55,-
2ks	Náš chléb (A: 1a,3,6)	28,-
1 por	Omáčky přílohové: pepřová, hříbková (A:7)	45,-
50g	Tatarská omáčka vlastní výroby (A: 3,7,10)	33,-
50g	Kečup	25,-