

## Menu

Studené plátky  
pečených kachních prsou  
marinovaných  
v pomerančové šťávě  
servírované  
s Bio pomerančovým džemem

Filátka z okouna nilského  
ovoněné čerstvými bylinkami  
podávané  
na krémovém risotku  
s restovanou hlívou ústřičnou

Zprudka restované Foie Gras  
doplněné  
pomalu vařeným vejcem  
a kořeněné vločkovou solí

Bifteček z dančí roštěné  
pečený medium zdobený  
smaženou celerovou slámou  
podlitý vlastním demi-glace

Nadýchaná pěna  
připravená z hořké čokolády  
zdobená čerstvým ovocem

## Víno

Sauvignon 2006  
výběr z hroznů  
Vinařství Čebav

Veltlínské zelené 2008  
jakostní  
Croy wine & design  
manufacture

Rulandské šedé 2008  
pozdní sběr  
Vinařství Zborovský

Cabernet Moravia 2008  
jakostní  
Vinařství Grmolec

Cena kompletního menu:  
888 Kč