

## Sezónní degustační menu / Seasonal tasting menu

### **4-chodové menu / four-course menu 490 Kč**

*párované s vínem ke každému chodu 260 Kč*  
*pairing with wine for each course*

- I. Jemný hříbkový krém s marinovanými liškami  
Fine forest mushroom cream with marinated chanterelles  
*Prosecco – Itálie (0,1l)*
- II. Grilované kachní prso, podávané s jemným bylinkovým risottem  
a omáčkou z divokých višní  
Grilled duck breast, served with fine herb risotto  
and wild cherry sauce  
*Ryzlink Rýnský Mikrosvín Mikulov 2018 – Morava, suché (0,1l)*
- III. Variace španělských sýrů s kandovanou kůrou  
ze sevillašských pomerančů  
Variations of Spanish cheeses, candied orange peel  
*Faustino V. 2012 – Španělsko, Rioja (0,1l)*
- IV. Lesní borůvky na červeném víně s italským krémem mascarpone  
Forest blueberries on red wine with Italian mascarpone cream  
*Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)*



## Degustační menu šefkuchaře el Cid / Chefs Tasting Menu

### 5-chodové menu / five-course menu 850 Kč

*párované s vínem ke každému chodu 450,-  
pairing with wine for each course*

- I. Výběr španělských uzenin, sýru a šunky , fíkové chutney  
Selection of Spanish sausages, cheese and ham, fig chutney  
*Prosecco – Itálie (0,1l)*
- II. Krevety na česneku, horký olivový olej, chardonnay, petrželka  
Shrimps with garlic, olive oil, chardonnay and parsley  
*Verdejo 2018 – Španělsko, Rueda (0,1l)*
- III. Hovězí steak z vysokého roštěnce připravený na lávovém grilu,  
posypaný šupinkovou solí, podávaný se zelenými fazolkami  
na česneku a španělské sušené šunce Serrano s česnekovou  
omáčkou alioli omáčka  
Entrecôte beef steak grilled over lava rocks, sprinkled with  
coarse salt and served with green beans, garlic, Spanish  
dried ham Serrano and garlic alioli sauce  
*Faustino V. 2012 – Španělsko, Rioja (0,1l)*

nebo

Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky,  
grilovaná zelenina, tymiánové máslo  
Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh  
herbs served with grilled vegetables, thyme butter  
*Bourgogne Chardonnay 2016 – Francie (0,1l)*

- IV. Výběr středomořských regionálních sýrů  
Selection of Mediterranean regional cheeses  
*Ramos Porto 10y. – Portugalsko (0,04l)*
- V. Čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný  
s omáčkou z vanilky  
Fondant - dessert with fine chocolate filling served  
with vanilla sauce  
*Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)*



## Degustační menu s humrem / Tasting menu with lobster

### 4-chodové menu / four-course menu

pro dvě osoby / for two persons 2.999,-

*2x sklenička Prosecca*

*2x glass of Prosecco*

- I. 1x variace tapas pro dvě osoby z krevet, baby kalamárů, španělských slávek a langustýny s francouzskou bagetou  
1x tapas variation for two of shrimp, baby calamari, Spanish mussels, and scampi with a French baguette
- II. 1x celý vařený kanadský humr pro dvě osoby ve vinné várce podávaný se zeleninovým salátem, grilovanou zeleninou s bylinkami a španělskou česnekovou omáčkou alioli  
1x whole boiled Canadian lobster for two in a wine batch served with vegetable salad, grilled vegetables with herbs and Spanish garlic alioli sauce
- III. 2x variace španělských sýrů s kandovanou kůrou sevillských pomerančů  
2x variations of Spanish cheeses with candied rind Seville oranges
- IV. 2x čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný s omáčkou z vanilky  
2x chocolate fondant - fine chocolate dessert served with vanilla sauce
- 2x Illy káva dle vlastního výběru  
2x Illy coffee of your choice

