

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 sevillských 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 3.490,-

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

