




**22. 4. 2022 - 19:00**

*Sommeliérský večer*

**Radka Davida a Tomáše Springera**


## *Menu*

**Ručně krájený hovězí tatarák,  
krémová kachní tučná játra a lanýžová majonéza**

 Pinot Noir Čtvrtě 2018




**„Kulajda jinak“  
Houbové ragú s bílým chřestem,  
5minutové vejce a koprový olej**

 Chardonnay Záhřebenské 2020




**Hrášková polévka s medvědí česnekem,  
šunkové koleno, uzená zakysaná smetana  
a krutony z kmínového chleba**

 Pinot Noir 2020




**Lososovitý pstruh,  
fregola di sarda s citrónovým konfitem  
a lískovými ořechy, divoká brokolice a citrónové pyré**

 Chardonnay Čtvrtě 2020




**Pečená svíčková,  
zelený chřest, pyré z karamelizovaného květáku,  
bramborový fondán,  
omáčka s uzeným kampotským pepřem**

 Pinot Noir Roucí 2017



**Čokoláda Manjari,  
maliny, malinový gel, křupavé čokoládové boby  
a vanilková pěna**

 Pinot Gris Čtvrtě 2020

**Cena menu / Cena menu s víny**

**2 100,- / 2 990,-**

