



Degustační menu Gourmet selection

Couvert

Bailly Lapierre Brut Rosé, Crémant de bourgogne, Francie 15cl

*Karamelizovaný kozí sýr s líčkovým kaviárem
a pečenými keříkovými rajčaty*

Kracher Cuvée Auslese 2007, Burgenland, Rakousko 8 cl

*Kachní terina Foie Gras na citrusovém želé
s křupinkou venkovského chleba a kandovaným pomerančem*

Chardonnay, Cépage 2008, Mikulov, Nové Vinařství, CZ 15cl

*Na pánvi pečený candát s vařenou kořenovou zeleninou,
bramborové placky a veluté z bílého vína*

Pellehaut Harmonie rouge 2009 Maison Sichel, Côtes du Gasgogne, Francie 15cl

*Do růžova pečené telecí medailonky s lanýžovou omáčkou
s hříby a tomatové taglioliny s čerstvými bylinkami*

Rulandské Šedé, slámové víno 2004, Vinařská obec Žabčice, Vinařství Sonberk, CZ 4cl

Variace krému „Brûlée“ - Espresso & Vanilla

Káva nebo čaj & petit fours

*Menu včetně uvedených nápojů a vstupenky do muzea Alfonse Muchy
1.490,- Kč*

*Menu bez uvedených nápojů a se vstupenkou do muzea Alfonse Muchy
890,- Kč*