



VALENTÝNSKÉ MENU

# Abbinamenti

*Sauvignon 2010 pozdní sběr, Vinařství Šebesta*

Salát z pečené červené řepy se šalotkovým dresinkem,  
polníčkem, bazalkovým pestem a krémem z kozího sýru



*Pinot Noir 2008, Vinařství Kraus*

Hovězí flank steak s bramborovým fondantem,  
grilovanou zeleninou a koňakovou omáčkou



*Rulandské bílé 2006 výběr z bobulí, Žernosecké vinařství*

Čokoládová whisky terrina  
s višňovou omáčkou



Cena menu na osobu: 490 Kč

Cena vína na osobu k menu: 350 Kč



# Liblice

## VALENTÝNSKÉ MENU

# L'armonia

*Müller Thurgau 2010, Žernosecké vinařství*

Listový salát s ředkvičkou a jarními klíčky,  
parmskou šunkou a sušenými tomaty



*Svatovavřínecké Rosé 2010 pozdní sběr, Vinařství Kovacs*

Kuřecí prsa sous-vide  
se šafránovým rizotem a glazovanou šalotkou



*Muscat, ledové víno, Chateau Vartely*

Čokoládový fondant  
s jahodovým coulis



Cena menu na osobu: 590 Kč

Cena vína na osobu k menu: 350 Kč



VALENTÝNSKÉ MENU

# *Mistero dell'amore*

*Ryzlink Rýnský 2010 VOC, Vinařství Hort*

Zprudka opečené telecí ledvinky s bramborovým pyrém  
s brokolicí a kardamomovou omáčkou



*Chardonnay 2010 pozdní sběr, Mikrosvín Mikulov*

Grilovaný kamenáč se strigolami, slaninou pancetta  
a omáčkou beurre blanc s lososovým kaviárem



*Rulandské bílé 2006 výběr z bobulí, Žernosecké vinařství*

Čokoládová whisky terrina  
s višňovou omáčkou



Cena menu na osobu: 690 Kč

Cena vína na osobu k menu: 350 Kč