

VAŠE DEGUSTAČNÍ MENU

Zvěřinová paštika na dva způsoby s pikantním dýňovým chutney a domácím chlebem

doporučené víno: Petit Verdot/Monastrell 2016

Víno z jižní španělské oblasti Yecla z vinic 750m nad mořem. Jasná třešňově červená barva s velmi vysokou intenzitou a výraznými fialovými okraji. Na nose vyniká červené ovoce, které podporuje lehký květinový nádech (falky). Na patře je víno velmi intenzivní a strukturované. S perfektní strukturou tříslovin, která vyplňuje celé ústa, aniž by byla otravná. A s velmi dlouhou dochutí.

Marinovaný losos v červené řepě a ginu, křepelčí vajíčko, keta kaviár a sepiový chips, tramezzini

doporučené víno: Costieres de Nimes rosé 2019

Lehká Rhône s květinovou vůní a plnou ovocnou chutí. Medaile z Orange. Terroir: 25 letá vinice pokrytá oblázky na terase nad Rhône. Víno obsahuje 75 % Syrahu a 25 % Grenache. Zářivá barva s perleťovými odlesky, svěží ovocná vůně jahod a malin, ovocná chuť pěkně oblá a jasná. Vyvážené víno s hezkou aromatickou dochutí.

Roastbeef z vyzrálého rumpsteaku jako trio s pikantním džemem z pečených paprik s chilli, s avokádovou majonézou a mango omáčkou, domácí focaccia

doporučené víno: Malbec/Petit Verdot 2019

Keře se nacházejí na jilo-vápencových půdách ve francouzské oblasti Languedoc. 15-denní macerace a následně fermentace v betonové kádi, aby se vytáhly ovocné tóny. Granátová barva. Vůně jsou ovocné až karamelové, mísí se borůvky s čokoládou a tabákem. Ovocná chuť borůvek a malin. Vyvážené na patře, hladké, bohaté a zralé s jemnými taniny, které přecházejí v závěru do ořechů.