

5-ti CHODOVÉ MENU - RESTAURACE VNUK NA VINNÉM ÚJEZDĚ 19 - NADSTANDARDNÍ GASTRONOMIE, POCTIVÁ SUROVINOVÁ ZÁKLADNA A SUPER VÍNA

úterý 26.4.2022, 19h

1. Antipasty

Lilkové involviny, tvaroh od Schejbalů, naše hovězí jerky a sušená šunka, škvarkový pagáč se zeleninovou caponátou

víno: La boscana blanco 2018, Costers del Segre

2. Ryba

Amur od Kolowrata z Opočna, zauzený květák, tagliatelle Nero, fenykl a rajčátka

víno: Riesling CHARTA 2015, Rheingau

3. Vepřové

Bok sous vide a kroketa z Landrase, karé, dýňové rizoto, kapusta, zeli

víno: Gruner Veltliner Novemberlese 2019, Weinviertel

4. Hovězí

Chuck Roll 50d, Foie Gras ratatouille, grenaile v kuřecím vývaru, pažitka

víno: Chateau Leoville Poyferre Grand Cru Classé 2007, Bordeaux

5. Dezert

Vepřový tartar, rýžový cracker, wasabi, hovězí tatarák, škvarek aoli, Parmezán

víno: Celistia tinta 2020, Costers del Segre