



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

Degustační menu

CHAMPAGNE HATON BRUT RÉSERVE

Lososový gravlax

s křenovou pěnou, ricotto-medovým krémem a citronovým curd

RYZLINK RÝNSKÝ, POZDNÍ SBĚR 2021, Pavlov, Vinařství Ilias

★★★★S

Kachní terina

s foie gras pěnou, krémem z lesních plodů a rillettes v košíčku

ROSÉ BOČKY V.O.C., MODRÉ HORY 2021, Němčičky, Vinařství J. Stávek

★★★★S

Česká krémová Kulajda

s křupavou oplatkou

PINOT GRIS, POZDNÍ SBĚR 2019, Pavlov, Vinařství Ilias

★★★★S

Treska černá

s brokolicovo-ančovičkovým mousse, bílým chřestem a sosem ze slávek

SAUVIGNON V.O.C. ZNOJMO BIO 2021, Nový Šaldorf, Kraví hora, Vinařství Špalek

★★★★S

Mléčné telecí

na petrželovém pyrě se smrži a zeleným chřestem

KARMAZÍN 2019, Němčičky, Vinařství J. Stávek

★★★★S

Čokoládová ganache

s amarettem, mango-mučenkovým krémem
a malinovým sorbetem

VÍNO ŠALER 2015, LIKÉROVÉ VÍNO, Nový Šaldorf, Kraví hora, Vinařství Špalek

Pavel Sapík
Executive chef