

## Předkrmy

---

### HOVĚZÍ TATARÁK 295 Kč

se žloutkovou emulzí, cibulovou majonézou, hořčičným semínkem a domácím chlebem

### KRAB 345 Kč

se sušeným tuňákem, avokádem, piklovanými okurkami a čerstvým koriandrem

## Polévky

---

### OKURKOVÉ GAZPACHO 165 Kč

s kefirovými noky, bazalkou a limetou

### HOVĚZÍ CONSOMMÉ 165 Kč

s raviolou plněnou oháňkou, mladou mrkví a petrželovým gelem

## Hlavní chody

---

### VARIACE LISTOVÝCH SALÁTŮ 265 Kč

s jahodami, avokádem, pekanovými oříšky, granátovým jablkem a medovo-hořčičným dresinkem

(+ porce grilovaného sýru halloumi) 135 Kč

(+ porce grilovaných kachních prsou) 155 Kč

(+ porce grilovaného flank steaku) 175 Kč

### RISOTTO NERO 395 Kč

s krevetami na česneku, bílým vínem a sušenými cherry rajčaty

### HUMŘÍ RAVIOLY 395 Kč

s fenyklem, pomerančovým konfitem a bisque z korýšů

### GALANTINA Z MOŘSKÉHO VLKA 545 Kč

s karotkovým fondánem, pyré z pečeného květáku, cuketou a citrusovým velouté

### GRILOVANÁ KACHNÍ PRSA 495 Kč

na krému z bílého zelí s kapustou, mandlovou krocketou a špekovou omáčkou

### TELECÍ OSSOBUCO 525 Kč

na šafránovém risottu s pečenou kořenovou zeleninou a marinovanou šalotkou

### STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ 795 Kč

s foie gras, bramborovo-lanýžovou cannellonou, karamelizovaným celerem a koňakovou omáčkou

## Dezerty

---

### MUČENKOVÝ DORT 245 Kč

s mango compoté, lískovou oplatkou a baileys zmrzlinou

### VANILKOVÁ PUSINKA 225 Kč

s meruňkovým krémem, čokoládou a malinovým sorbetem

### DEZERT DNE 195 Kč

nechejte se překvapit našimi kuchaři

### VARIACE ZMRZLIN A SORBETŮ 165 Kč

pistáciová zmrzlina, campari a mango sorbet

### SÝRY 245 Kč

selekce sýrů s ovocným chlebem, meruňkovou mostardou a domácí granolou

### VARIACE DOMÁCÍCH PRALINEK A PETITS FOURS 295 Kč

mojito pralinka, oříškový nugát, malinové želé, mandle ve slaném karamelu (*porce pro 2 osoby*)

*AuGUSTO menu*



## AUGUSTO menu

### Tradiční chuť

#### HOVĚZÍ TATARÁK

se žloutkovou emulzí, cibulovou majonézou, hořčičným semínkem a domácím chlebem

*Rosé Bočky, J. Stávek, Němčičky*

#### GRILOVANÁ KACHNÍ PRSA

na krému z bílého zelí s kapustou, mandlovou krocketou a špekovou omáčkou

*Postmoderna, Nestarec, Moravský Žižkov*

#### VANILKOVÁ PUSINKA

s meruňkovým krémem, čokoládou a malinovým sorbetem

*Pálava, Garčic, Pavlov*

990 Kč / 1.305 Kč včetně vinného párování

### Středomořská chuť

#### KRAB

se sušeným tuňákem, avokádem, piklovanými okurkami a čerstvým koriandrem

*Ryzlink vlašský, Ilias, Pavlov*

#### GALANTINA Z MOŘSKÉHO VLKA

s karotkovým fondánem, pyré z pečeného kvěťáku, cuketou a citrusovým velouté

*Verdicchio Dei Castelli Di Jesi, Moncaro*

#### MUČENKOVÝ DORT

s mango compoté, lískovou oplatkou a baileys zmrzlinou

*Muškat moravský, Kovář, Vlčnov*

990 Kč / 1.305 Kč včetně vinného párování

