

vás zvou na

ENOGASTRONOMICKÝ 30. 11. 2017 v 19.00 VEČER



Vína vybraná
Unie enologů České republiky



Menu šéfkuchaře
Pavla Brože

ZÁTÍŠÍ DEGUSTAČNÍ MENU PRO ENOGASTRONOMICKÝ VEČER

Celerová polévka s jablkem, lanýžové krutony

Ryzlink Vlašský VOC 2013, Michlovský
Rulandské šedé – Výběr z hroznů 2015, Bauman

Teplá francouzská kachní játra Foie Gras, pomerančové pyrė, brioche

Tramín červený – Orange 2015, Domaine Eisgrub
Pinot Meunier 2011, Michlovský

Filet candáta pečený na pánvi, zelenina, květákové pyrė, citrónová emulze

Riesling VOC 2015, Sonberk
Chardonnay – Pozdní sběr 2013, Hana Mádlová

Telecí svíčková, topinambur, telecí omáčka s datlovým octem, pastinákové pyrė s lanýžovým olejem, libečková pěna

Cuvée President 2013, Michlovský
Merlot – Výběr z hroznů 2012, Dvořáček

Degustační talíř zrajících sýrů

Veltlínské zelené – Výběr z hroznů 2015, Domaine Eisgrub
Cuvée 1 + 1 2009, Michlovský + Mádľ



Cena menu: **2 900 CZK**

Zahrnuje jídlo a víno.

Rezervace menu

na emailu: unie@unieenologu.cz

Těšíme se na vás.