

vás zvou na

# ENOGASTRONOMICKÝ 27. 4. 2017 v 19.00 VEČER



Vína vybraná  
Unie enologů České republiky



Menu šéfkuchaře  
Zdeňka Křížka

## MENU

1

Telecí carpaccio s bylinkovým salátem, lanýžový olej  
Cuvée VOC Veltlínské zelené + Ryzlink rýnský, 2015, Waldberg Vrbovec  
Riesling, 2015, VOC Mikulov, Sonberk

2

Humrový bisque s artyčkou  
Ryzlink vlašský, pozdní sběr, 2015, ZD Sedlec  
Veltlínské zelené, pozdní sběr, 2013, Víno Mikulov

3

Pošírovaný halibut s mušlemi a chřestem  
Veltlínské zelené, výběr z hroznů, 2015, Domaine Eisgrub  
Cuvée 1+1, Aurelius + Sauvignon, 2013, Michlovský + Mádl

4

Dančí filet, foie gras s černým lanýžem  
topinamburové velouté  
Merlot, výběr z hroznů, 2012, Sonberk  
Merlot, výběr z hroznů, 2011, Vinselekt Michlovský

5

Čokoládový fondant s malinovou omáčkou  
Cuvée 1+1, Rulandské modré + Zweigeltrebe, pozdní sběr, 2009, Michlovský + Mádl  
Cuvée 1+1, Alibernet, Cabernet sauvignon + Merlot, pozdní sběr, 2009, Michlovský + Mádl



Cena menu: 2 900 CZK  
Zahrnuje jídlo a víno.

Rezervace menu  
na emailu: [unie@unieenologu.cz](mailto:unie@unieenologu.cz)

Těšíme se na vás.