



Restaurace Kastrol

Degustační menu 25/11/21

Téma: Podzimní Piemont

Amuse bouche

Marinované hříbky, bruschetta

Giuseppe Galliano - Borgo Maragliano - 2017

Studený předkrm

Piemontský hovězí tatarák s černými lanýži, křepelčí vajíčko, topinka z bílého chleba

Roero Arneis - Nizza Silvano - 2020

Teplý předkrm

Hovězí dršťky Lampredotto, rozpečená bageta

Barbera d'Alba - Cascina Fontana - 2019

Hlavní chod 1

Piemontské ragú z divočáka se zeleninou a červeným vínem, domácí pappardelle

Langhe Nebbiolo - Cascina Fontana - 2019

Na vytrávení

Višňový sorbet s třešňovicí

Hlavní chod 2

Tagliata z hovězího T-Bon steaku, pečená zelenina s artyčoky, bramborová kaše s černým lanýžem, telecí jús

Barbaresco Riserva MUNCAGOTA - Produttori del Barbaresco - 2016

Moučník

Cafe gourmand: tartaletka s nugátovým krémem s lískovými oříšky, čokoládová sušenka a domácí pralinka, café espresso

Cena: 1390,- Kč/os, **Párování s vínem** ,-