



Restaurace Kastrol

Degustační menu 21/10/21

Téma: Zvěřina

Amuse bouche

Kančí škvarková pomazánka s vejcem a kváskovým chlebem

Kastrol 11, nefiltrované nepasterizované. 0,2l

První předkrm

Srňčí Lyonská terina se špekem a pistáciemi, karotkové chutney, brusinky

Gruner Veltliner, Smaragd, Josef Fischer, Vachau

Polévka

Zvěřinová polévka Hubertus s masovými nočky

První hlavní chod

Bažantí prso pečené ve filo těstě se sušenou šunkou, smetanové hříbkové ragú

White Klaret, Vinařství Nechory

Na odlehčení

Rakytníkový sorbet s proseccem

Druhý hlavní chod

Daňčí hřbet Rosinni, batátovo-květákové pyré, redukce z portského vína

Pinot Noir, Bourgogne, Mathieu de Bruilly

Dezert

Dukátové buchtíčky plněné nugátem, čokoládový crumble, marinované višně a vanilkový krém

Riesling, Wiengut Kallfetz

Cena: 990,- Kč/os, Párování s vínem 435,- Kč/os