



Restaurace Kastrol

Degustační menu 26. května 2022

Téma: Srnec, chřest a jahody

Amuse bouche

Sušená srnčí panenka s marinovanými jahodami

Black Rosé – Vinařství Nechory

První předkrm

Uzené kachní prsíčko se salátkem z chřestu a jahod

Veltlínské zelené – Vinařství Nechory

Druhý předkrm

Grilovaná husí játra, redukce z balsamica a jahod, hoblinky z chřestu

Ryzlink rýnský Botrytický sběr – Vinařství Nechory

1. Hlavní chod

Variace třech druhů vařeného chřestu, holandská omáčka, sušená a vařená šunka, zastřené vejce

LIMITED EDITION CHARDONNAY – Vinařství Nechory

Na vytrávení

Chřestový sorbet s jahodovým prachem zalitý White Nechory

2. Hlavní chod

Srnčí Wellington se smržovou omáčkou

Cuvee Sophie – Vinařství Nechory

Dezert

Tvarohové knedlíčky plněné nugátem, jahodová omáčka

Dornfelder – Vinařství Nechory

Cena: 1150,-

Cena párování: 450,-