

SOUSEDSKÁ VEČEŘE

20. LISTOPADU

MENU | LANÝŽE

Souboj vín z Itálie a Francie

20. listopadu od 19h

Amuse Bouche

Marinované telecí, pečená podzimní zelenina a lanýže

IT - Dolcetto d'Alba Priavino 2017 (Ettore Germano)

FR - Morgon 2017 (Domaine Dubost)

Žloutkové tortellini pinie a lanýžová pěna

IT - Barbera d'Alba 2016 (Ettore Germano)

FR - Arjou rouge 2013 (Ch. de la Roulerie)

Mořský vlk s kaštany a celerem, strouhané lanýže

IT - Riesling Herzu 2017 (Ettore Germano)

FR - Minervois blanc „Cuvée Alice“ 2016 (Ch. Cabezac)

Farmářské kuře pečené s lanýžemi, uzená bramborová kaše a silná omáčka

IT - Barolo 2010 (La Tartufaia)

FR - Chateau Cambon la Pelouse 2009

Brie s lanýžemi a medem

IT - Nebbiolo 2015 (Serradenari)

FR - Hautes Cotes de Nuits „Le Prieuré“ 2015 (Nuiton-Beaunoy)

Cena menu s párovanými víny 2.900 Kč

LANÝŽE
A SOBOJ
ITALSKÝCH
FRANCOUZSKÝCH
& VÍN

ZAS A ZNOVA