DISCOVERY

AMUSE BOUCHE

PEČIVO A MÁSLO

HOUBOVÉ PÂTÉ
červené zelí | lanýž

- 2022 Grüner Veltliner Smaragd 'Honivogl' Franz Hirtzberger, Wachau, Rakousko
- Jasmine I Darjeeling

PÂTÉ EN CROÛTE Z DIVOČÁKA
stroček | černý bez | vincotto

- 2019 Riesling Graacher Himmelreich GrossesGewächs 'Alte Reben' DR.Loosen, Mosel, Německo
- Bezinka I Pu Erh

DÝŇOVÉ CHAWANMUSHI
zelené jablko | miso z dýňových jadérek | oscietra kaviar

SLÁVKY
n'duja z divočáka | rakytník | česnekový muffin

- 2023 Chassagne Montrachet "Les Enceigneres" Étienne Sauzet, Bourgogne, Francie
- Rakytník I Verjus

TELECÍ BRZLÍK
svatojánské ořechy | kadeřávek | lískový oříšek

CHLEBOVÉ CAVATELLI
chlebové miso | marmite | Belper Knolle

- 2009 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vignes Rondes Confuron-Cotetidot, Bourgogne, Francie
- Chlebový kvas I Černý pepř I Kmín

JELEN
černá jablka | topinambur | lesní houby

- 2012 Sassicaia, Tenuta San Guido, Tuscany, Italie
- Zauzený čaj I Řasa kombu

PASTINÁK
kaštany | smažená cibule | bílý pepř

ŠVESTKY
tvaroh | kandované borovicové šišky | pine meadow likér

- N.V Bollinger Rosé Brut
- Švestka I Borovicová soda

GUANAJA 70% FLAN
bobkový list | kandovaný kadeřávek | pohanka

PETIT FOURS

3 990 Kč

- Grand pairing I 5 990 Kč
- Non-alcohol pairing I 1 290 Kč

Pro ještě intezivnější zážitek můžete menu obohatit o čerstvý lanýž nebo výběr sýrů ze sýrárny Degust Affineur .

Příplatek za čerstvý lanýž je účtován za gram, dle sezónní dostupnosti a aktuální ceny.
Výběr sýrů 890 kč

Ceny uvedené v našich menu jsou včetně DPH. 10% service charge bude účtováno pro skupiny 5ti a více osob.