# CURIOSITY

## AMUSE BOUCHE

## PEČIVO A MÁSLO

**HOUBOVÉ PÂTÉ**
červené zelí | lanýž

A 2022 Grüner Veltliner Smaragd 'Honivogl' Franz Hirtzberger, Wachau, Rakousko
N/A Jasmine I Darjeeling

**PÂTÉ EN CROÛTE Z DIVOČÁKA**
stroček | černý bez | vincotto

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

**SLÁVKY**
n'duja z divočáka | rakytník | česnekový muffin

A 2023 Chassagne Montrachet "Les Enceigneres" Étienne Sauzet, Bourgogne, Francie
N/A Rakytník I Verjus

**CHLEBOVÉ CAVATELLI**
chlebové miso | marmite | Belper Knolle

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

**JELEN**
černá jablka | topinambur | lesní houby

A 2012 Sassicaia, Tenuta San Guido, Tuscany, Italie
N/A Zauzený čaj I Řasa kombu

**ŠVESTKY**
tvaroh | kandované borovicové šišky | pine meadow likér

A N.V Bollinger Rosé Brut
N/A Švestka I Borovicová soda

## PETIT FOURS

3 090 Kč

A Grand pairing I 5 990 Kč
N/A 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.