



RESTAURACE ENDEMIT

CHEF'S MENU

Terina z vepřového kolena

Pěna z hořčice, křenová majonéza, křen, cibulový chleba, marinovaná zelenina

Riesling Bio Gutswein, Raddeck – Německo

Rybí krémová polévka

Kořenová zelenina, rybí karbanátek, koriandr

Ryzlink Vlašský, Kadrnka – Morava

Variace chřestu a hrášku

Hráškové pyré, máslový hrášek, grilovaný chřest, naložený chřest, citronový olej, sezamový chips

Sauvignon Blanc, Ara – Nový Zéland

Hovězí žebro

V bylinkové krustě, gratinovaný celer s jablky, marinovaný celer, celerové pyré, pepřová omáčka

RÔL, iFerretti collezione, Luisa – Itálie

Pěna z bílé čokolády a manga

Omáčka z fialek, mangové perly

Pálava, Mokruša – Morava

Cena za kompletní degustační menu je 1,100 Kč

Cena za vinné párování je 790 Kč