

# ***Večerní menu Pavla Štiftera***

## **Předkrm**

### **Rillettes z jehněčího od Civína**

marinovaná dýně, fermentovaná ředkvička a jehněčí omáčka  
**95**

### **Kravský sýr ze Slapska**

červená řepa, máčená čočka, svatojánské vlašské ořechy  
**85**

## **Polévka**

### **Kulajda**

vejce 68°, houby, kopr, brambora v popelu  
**55**

## **Hlavní jídla**

### **Noky z ricotty od Chrise**

dýně Sweet meat Oregon, modrý sýr od Chrise, rukola  
**165**

### **Burger z krku od Lišky**

v naší máslové zemi s bylinkou majonézou, sýrem a  
bramborovým salátkem s hořčicí a fermentem

**215**

### **Rolované jehněčí od Civína**

batátové pyré, nakládaná kedlubna, římský květák, jehněčí  
demi glace

**245**

### **Hovězí roštěná od Lišky**

šípkový demi glace, špekové knedlíky z kváskového chleba,  
fermentovaná kořenovka, cibule

**295**

## **Dezert**

### **Krupicová kaše, čokoláda, červená řepa**

**75**

**Celé menu je postaveno na surovinách od pěstitelů a  
chovatelů z okolí Tábora. #GOLOCAL**

**THIR**