

## Nové večerní menu

### Předkrm

Punkevní pstruh lososovitý marinovaný v kopru a citronu, okurka, kefir, letní jablko

**105**

Kachní prso z Holýšova, červený a černý rybíz, anýz , červená řepa, celer

**115**

Květáková polévka, marinovaný květák, vejce 68°C , petrželový olej

**65**

### Hlavní jídla

Opečený sýr z Bláhova dvora, mandlová strouhanka, ovoce, salát, bez černý, naše pečivo

**175**

Kuře od Civína, mrkev , demi-glace, špendlíky, tymián, brambora

**245**

Pošírovaný pstruh, červený meloun, květák, fazolové lusky, koriandr, máslo

**265**

Hovězí roštěná od Lišky sous-vide, chleba, demi-glace, řepné listy, cibule, pivo

**285**

### Dezert

Žemlovka, jablko, hruška, rozinky, skořice, vanilka

**75**

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