

Thir

VINNÝ BAR A BISTROT



Předkrmy

PANNA COTTA Z KOZÍHO SÝRA - KANDOVANÁ ŘEPA 85
Chardonnay 2015, Krásná hora, Nový Podvorov

PAŠTIKA Z KUŘECÍCH JATER - CHLÉB - FERMENT 95
Albarino 2015, Abadía de Tortoreoes, Rias Baixas

MARINOVANÝ SIVEN - OKURKOVÝ SALÁT - HOŘČICE 115
Muller Thurgau 2016, Porta Bohemica, Velké Žernoseky

Polévka

POLÉVKA Z MRKVE A KARDAMONU 55
Fratava Frizzante 2016, Lobkowicz Roudnice

Hlavní jídla

DÝŇOVÉ NOKY - LÍSKOVÉ OŘECHY - MODRÝ SÝR 165
Pinot blanc 2016, Petr Koráb, Boleratice

KUŘE NA VÍNĚ - KOŘENOVÁ ZELENINA - BRAMBOROVÁ KAŠE 235
Špígle - Bočky 2015, Richard Stávek, Němčičky

VEPŘOVÁ PANENKA - KVĚTÁK - KROUPY 265
Ben's Reserve 2014, Jaroslav Springer, Bořetice

Dezert

PETRŽEL - PETRŽEL - PETRŽEL 75
Waldmeister, Richard Stávek, Němčičky

DODAVATELÉ SUROVIN PRO TOTO MENU

KUŘATA

Farma Loužovice: volný chov kuřat na úpatí Šumavy

DÝŇĚ

Zahrada Tři sestry: permakulturní hospodářství Jany Hruškové u Pacova

SIVEN

Z pramenité vody v Aníně na Šumavě, dochovávané panem Rybčákem v Pacově

MODRÝ SÝR

Domácí výroba Chrise Rankina v údolí pod starým městem Tábořským

MRKEV A PETRŽEL

Pochází ze zásob z našeho sklepa, které byly pořízeny na podzim od polabských pěstitelů na tábořském trhu.

MENU VYMYSLEL A SESTAVIL VOJTĚCH KALÁŠEK, VAŘÍ PAVEL ŠTIFTER

