



LANÝŽOVÉ MENU

13. - 16. listopad

Přijďte si vychutnat menu, ve kterém budou hlavní roli hrát lahodné a voňavé lanýže z Piemontu.

Všechny chody pro Vás připravil Marek Šáda se svým týmem.
Vína k menu vybrali odborníci z Markuzzi.

MENU

ZAUZENÝ HOVĚZÍ TATARÁK

topinambur, hořčičné semínko, černý lanýž
Sauvignon Langhe 2022, Marchesi di Gresy

MOŘSKÝ ĎAS

květákové pyrė, omáčka z hnědého másla, pažitka, bílý lanýž
Chardonnay di Gresy Langhe 2020, Marchesi di Gresy

DOMÁCÍ TAJARIN TĚSTOVINY

parmazán, bílý lanýž
Villa Martis Langhe Rosso 2019, Marchesi di Gresy

TELECÍ ROSSINI

bramborové pyrė, Périgourdine omáčka, bílý lanýž
Martinenga Barbaresco 2019, Marchesi di Gresy

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA

piemontské ořechy, kumquat, černý lanýž
Moscato d'Asti La Serra 2022, Marchesi di Gresy

Cena menu: 3 995 Kč

Vinné párování k menu: 1 595 Kč

Rezervujte si své místo [ZDE](#). Do poznámky rezervace uveďte heslo „LANÝŽE“.