



Degustační večeře & ochutnávka vín

čtvrtek 17. 1. 2019
začátek v 18:00
(příchod v 17:30!)

Cena
1495,- Kč/host

**Omezený
počet míst**
-
rezervace nutná!

Restaurace Pod Farmou

Welcome drink
Airone Rosso Aperitivo s tonicem a mátou

Předkrmy

Pečená paštika z kachních jater a vepřového bůčku zabalená v parmské šunce, ochucená kalvádosem, portským vínem a čerstvými bylinkami, doplněná jablečným chutney, jarní cibulkou a toastem

Ryzlink rýnský, pozdní sběr



Filátka ze zauzeného pstruha s jemným květákovým pyré s pečeným česnekem, limetkovou emulzí s concase rajčaty doplněný bazalkovým olejem a kaviárem z divokého lososa

Rulandské šedé, výběr z hroznů



Zapečený kozí sýr na domácí makové briošce doplněný karamelizovanými hruškami s čerstvou vanilkou a tataráčkem z červené řepy

Sauvignon Blanc, pozdní sběr

Hlavní chody

Kachní roláda plněná sušenými fíky, panchettou, a baby špenátem, doplněná glazovaným císařským hráškem a batátovou kaší s parmazánem

Frankovka, výběr z hroznů



Grilovaná vepřová panenka s celerovo-rozmarýnovým pyré, fava fazolemi a slaninovým chipsem, doplněná medovou omáčkou

Neronet, pozdní sběr



Konfitované kančí ragú na červeném víně se sušenými brusinkami a karotkou, doplněné domácí mandlovou krocketou a grilovaným portobellem

Cabernet Sauvignon

Dezert

Domácí Paulova s jemným limetkovým krémem doplněná čerstvým ovocem a domácí zmrzlinou z liči

Tramín červený, pozdní sběr

Rezervace (do 13. 1. 2019):

 730 806 284