

# TREZOR ŠPORK

Marka Fichtnera

3 – 6 ŘÍJNA

# TREZOR ŠPORK


Marek Fichtner's

3<sup>RD</sup> – 6<sup>TH</sup> OCTOBER

## POLEDNÍ MENU / BUSINESS LUNCH

PŘEDKRMY | 155

Consommé z hovězí oháňky  
| raviola | bílková sedlina | kedlubna

Variace z květáku   
| Tempura | pyrė | cous cous | pěna z oříškového másla |

 *Riesling Červený Jelen / Bamberger / Nahe /  
Německo / 119*

HLAVNÍ CHODY | 280

Pstruh duhový s Beurre blanc  
| černý kořen | citronové soufflé | fenykl | jablko |

Cordon bleu z vepřové panenky  
| bramborová kaše | hořčičná omáčka | nakládaná cibule |

 *Grüner Veltliner Klostersatz / F. X. Pichler / Wachau /  
Rakousko / 2021 / 229*

SÝRY A DEZERT | 165

Horský sýr z Bio Farmy Krasolesí  
| rajčatová marmeláda | semínkové krekry | ořechy

Tekutá čokoláda Michel Cluizel  
| lískořechový korpus | hrušky |

3 CHODY MENU | 595

## BUSINESS LUNCH MENU

STARTERS | 155

Oxtail consommé  
| ravioli | pear | kohlrabi

Cauliflower variation   
| Tempura | cous cous | foamed butter |

 *Riesling Červený Jelen / Bamberger / Nahe /  
Germany / 119*

MAIN COURSES | 280

Trout with Beurre blanc  
| salsify | lemon soufflé | fennel | apple |

Pork tenderloin Cordon bleu  
| potato pureé | mustard sauce | pickled onion |

 *Grüner Veltliner Klostersatz / F. X. Pichler / Wachau /  
Austria / 2021 / 229*

CHEESE AND DESSERT | 165

Aged mountain cheese from Krasolesí Farm  
| tomato chutney | seeds crackers | nuts

Liquid Michel Cluizel chocolate  
| hazelnut corpus | pear |

3 COURSE MENU | 595

## PŘEDKRMY

Hovězí tatarák z české farmy | 370  
| consommé | dýně | sladkokyselá červená řepa

Dančí parfait | 310  
| Portské želé | fermentovaná hruška |

## HLAVNÍ CHODY

Jelen | 490  
| hřbet | krk | tartaletka | červená a žlutá řepa | Merlot |

Bramborová raviola & černý lanýž | 590   
| Ryzlink omáčka | Parmigiano Reggiano |


## STARTERS

Beef tartar from czech farm | 370  
| consommé | pumpkin | sweet & sour beetroot |

Deer parfait | 310  
| loin | kidney | bacon | spinach puree |  
| confit potatoes

## MAIN COURSES

Deer | 490  
| loin | neck | tartlet | yellow and red beetroot | Merlot |

Potato ravioli & black truffle | 590   
| Riesling sauce | Parmigiano Reggiano

bezlepkové:



MAREK FICHTNER  
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA  
head chef

vegetariánské:



doporučené víno:



Gluten free:



MAREK FICHTNER  
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA  
head chef

vegetarian:



recomended wine:

