








TREZOR ŠPORK

TREZOROVÉ MENU Marka Fichtnera




PŘEDKRMY



- Pečené Foie gras | 390
| slantinovo šalotkový džem | Balsamico |
| hroznové víno | brioška |
- Dančí parfait | 310 
| Portské želé | fermentovaná hruška |
- Račí bisque | 350 
| celerová terina | jablko | fenykl | Pernod |
- Hovězí tatarák z české farmy | 370 
| consommé | dýně | sladkokyselá červená řepa |
- Korálovec ježatý | 330 
| bramborová kroketa | houbový jus | shitake |

HLAVNÍ CHODY

- Pstruh potoční | 480 
| Champagne omáčka | pastinák |
| kaviár ze pstruha lososovitého |
- Jelen | 490
| hřbet | krk | tartaletka | červená a žlutá řepa | Merlot |
- Kachní prso stařené na seně & trhané stehno | 560
| ricottové noky | červené zelí | hořčičné semínko |
- Přestický vepř | 590 
| krkovice | kaše s černým lanýžem | spálená bílá cibule |
- Bramborová raviola & černý lanýž | 590 
| ryzlink omáčka | Parmigiano Reggano |

SÝRY A DEZERTY

- Selekce sýrů z Bio Farmy Krasolesí | 270 
| rajčatová marmeláda | semínkové krekry | ořechy |
- Perníková variace | 210 
| maková zmrzlina | mléčná čokoláda | švestky |
- Kaštanový mousse | 210 
| karamel | Michel Cluizel čokoláda |

bezlepkové: 
vegetariánské: 

pepřime výhradně s







MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA
Head chef




TREZOR ŠPORK

MAREK FICHTNER'S VAULT MENU




STARTERS



- Pan fried Foie gras | 390
| bacon and shallot jam | Balsamico |
| grapes | brioche |
- Fallow deer parfait | 310 
| Port wine jelly | fermented pear |
- Crayfish bisque | 350 
| celeriac terrine | apple | fennel | Pernod |
- Beef tartar from czech farm | 370 
| consommé | pumpkin | sweet and sour beetroot |
- Lion's mane (Heridium) | 330 
| potato croquette | mushroom jus | shitake |

MAIN COURSES

- Trout | 480 
| Champagne sauce | salmon trout caviar | parsnip |
- Deer | 490
| loin | neck | tartlet | yellow and red beetroot | Merlot |
- Hay aged duck breast & pulled thigh | 560
| Ricotta gnocchi | red cabbage | mustard seeds |
- Black mottled „Přeštice“ pig | 590 
| pork neck steak | potato pureé with truffle |
| burnt white onion |
- Potato ravioli & black truffle | 590 
| riesling sauce | Parmigiano Reggano |

CHEESE AND DESSERTS

- Cheese selection from Krasolesí Bio Farm | 270 
| tomato marmelade | seed crackers | nuts |
- Gingerbread variation | 210 
| poppy seeds ice cream | milk chocolate | plums |
- Chestnut mousse | 210 
| caramel | Michel Cluizel chocolate |

gluten free: 
vegetarian: 

we pepper exclusively with



MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA
Head chef