

# TREZOR ŠPORK

Marka Fichtnera

25.–28. ČERVNA

## POLEDNÍ MENU

PŘEDKRMY | 195

Pórkový krém   
| vaječné julienne | brambory

Plněný cuketový květ  
| ricotta | vyztřelý horský sýr | slanina | rajčatová omáčka |  
| nakládaná datlová cherry rajčata

 *Riesling Kamptal Terrassen | Brundlmayer* 169

HLAVNÍ CHODY | 330

Vepřová panenka Iberico  
| grilovaná polenta | kukuřičné pyré | cibule na kyselo

Pstruh lososový  
| jarní zelenina | Duchess brambory |  
| máslová omáčka | jikry

 *Grüner Veltliner Ried Klostersatz | F.X. Pichler* 289

SÝRY A DEZERT | 185

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

Olivový dort  
| panna cotta | třešně

3 CHODY MENU | 690


# TREZOR ŠPORK

by Marek Fichtner

25<sup>th</sup> JUNE – 28<sup>th</sup> JUNE

## BUSINESS LUNCH MENU

STARTERS | 195

Leek cream soup   
| egg julienne | potatoes

Stuffed zucchini blossom  
| ricotta | aged mountain cheese | bacon |  
| tomato sauce | pickled cherry tomatoes

 *Riesling Kamptal Terrassen | Brundlmayer* 169

MAIN COURSES | 330

Iberico pork tenderloin  
| grilled polenta | corn puree | pickled onion

Salmon trout  
| spring vegetable | Duchess potatoes | butter sauce |  
| salmon trout roe

 *Grüner Veltliner Ried Klostersatz | F.X. Pichler* 289

CHEESE AND DESSERT | 185

Aged mountain cheese from Krasolesí farm  
| tomato chutney | seed crackers | nuts

Olive oil cake  
| panna cotta | cherries

3 COURSE MENU | 690

## PŘEDKRMY

Telecí tatarák z české farmy 390  
| consommé | šťovík | sušený žloutek |  
| houby na kyselo | máslová houska

Maďarská Foie gras 490  
| jahoda | rebarbora | zmrzlina | pěna z dezertního vlašáku

## HLAVNÍ CHODY

Celá kachna stařená na seně 690  
| prso | stehno | foie gras | srdce | ricottové noky |  
| červené zelí | pomerančová omáčka

Bramborové taštičky & kačenky 490   
| ryzlink omáčka | chřest | horský sýr


## STARTERS

Veal tartar from local farm 390  
| consomme | sorrel | dried egg yolk |  
| pickled mushrooms | butter roll

Hungarian Foie gras 490  
| strawberry | rhubarb | ice cream | dessert wine foam

## MAIN COURSES

Hay aged whole duck 690  
| breast | thigh | foie gras | heart | ricotta gnocchi |  
| red cabbage | orange sauce

Potato patty & early false morel 490   
| Riesling sauce | asparagus | mountain cheese

bezlepkové



MAREK FICHTNER  
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA  
head chef

vegetariánské



doporučené víno



gluten free



MAREK FICHTNER  
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA  
head chef

vegetarian



recommended wine

