



TREZOR ŠPORK



PŘEDKRMY



- Heirloom rajčata 310  
| bazalkový sorbet | Burrata | Champagne dresink
- Hříbek 390 
| jehličí | špenát | žitný chléb | jablečný ocet
- Maďarská Foie gras 490
| variace z třešní | hořká čokoláda | brioška
- Přeštický vepř 360
| stařená Gouda | bramborová pěna | okurka
- Konfitovaný losos 390 
| ratatouille | cuketa | cream cheese

HLAVNÍ CHODY

- Pstruh z Moravského krasu 590
| smetanový hrášek | slanina | rybí karamel
- Olivové kuře 510
| omáčka na paprice | knedlík plněný stehnem
- „Celá kachna“ stařená na seně 690
| prso | stehno | foie gras | srdce | ricottové noky
| červené zelí | pomerančová omáčka
- Hovězí Sirloin z české farmy 790 
| brazirovaný jazyk | lišky na smetaně | kroketa
- Variace z barevného květáku 450 
| omáčka z oříškového másla | kari rozinky

SÝRY A DEZERTY

- Selekce sýrů z Bio Farmy Krasolesí 270 
| rajčatová marmeláda | semínkové krekry | ořechy
- Broskev 210 
| pěna | pečená | consommé |
| piškot z olivového oleje | zmrzlina z kozího sýra

bezlepkové: 
vegetariánské: 

pepřime výhradně s







MAREK FICHTNER
executive chef



FRANTIŠEK HRDINA
Head chef

TREZOR ŠPORK



STARTERS



- Heirloom tomatoes 310  
| basil sorbet | Burrata | Champagne dressing
- Porcini 390 
| spruce | spinach | rye bread | apple vinegar
- Hungarian Foie gras 490
| cherries | dark chocolate | brioche
- Prestik's pork 360
| aged Gouda | potatoe foam | pickles
- Confit salmon 390 
| ratatouille | zucchini | cream cheese

MAIN COURSES

- Moravian Karst trout 590
| creamy peas | bacon | fish caramel
- Olive chicken 510
| pepper sauce | dumpling filled with chicken thigh
- Hay aged „whole duck“ 690
| breast | thigh | foie gras | heart | ricotta gnocchi
| red cabbage | orange sauce
- Beef Sirloin from local farm 790 
| braised tongue | creamy chanterelles | croquette
- Cauliflower variation 450 
| brown butter sauce | curry raisins

CHEESE AND DESSERTS

- Cheese selection from Krasolesí Bio Farm 270 
| tomato marmelade | seed crackers | nuts
- Peach 210 
| mousse | roasted | consommé |
| olive oil cake | goat cheese ice cream

gluten free: 
vegetarian: 

we pepper exclusively with



MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA
Head chef