

# TREZOR ŠPORK

Marka Fichtnera

30.ČERVENCE–2.SRPNA

## POLEDNÍ MENU

PŘEDKRMY | 195

Rajčatová tarteletka & Buratta   
| vodní meloun | bazalka

Uzený pstruh  
| chlazená okurková polévka | Crème Fraîche |  
| jikry ze pstruha

 *Riesling Kamptal Terrassen | Brundlmayer* 169

HLAVNÍ CHODY | 330

Jehně  
| hřbet | lítko | brazirovaný little gem salát |  
| pyré z bílých fazolí | hrášek | mátová omáčka

Pošírovaný candát  
| bramborová rösti | jablka |  
| máslová omáčka se šťávou z kysaného zelí

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

SÝRY A DEZERT | 185

Horský sýr z Bio Farmy Krasolesí  
| chutney | semínkové krekry | ořechy

Mléčná rýže  
| meruňky | mandle | bílá čokoláda | tvarohová zmrzlina

3 CHODY MENU | 690


# TREZOR ŠPORK

by Marek Fichtner

30<sup>th</sup> JULY – 2<sup>nd</sup> AUGUST

## BUSINESS LUNCH MENU

STARTERS | 195

Tomato tartlet & Buratta   
| watermelon | basil

Smoked trout  
| chilled cucumber soup | Crème Fraîche | trout roe

 *Riesling Kamptal Terrassen | Brundlmayer* 169

MAIN COURSES | 330

Lamb  
| loin | shank | braised little gem salad |  
| white bean puree | peas | mint sauce

Poached pike perch  
| potato rösti | apples |  
| butter sauce with sauerkraut juice

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

CHEESE AND DESSERT | 185

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

Rice pudding  
| apricots | almond | white chocolate | quark ice cream

3 COURSES MENU | 690

## PŘEDKRMY

Heirloom rajčata 310    
| bazalkový sorbet | Burrata | Champagne dresink



Hříbek 390  
| jehličí | špenát | žitný chléb | želírované consommé

## HLAVNÍ CHODY

„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

## STARTERS

Heirloom tomatoes 310    
| Basil sorbet | Burrata | Champagne dressing

Porcini 390  
| spruce | spinach | rye bread | jellied consommé

## MAIN COURSES

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

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

