4 hands LUNCH & DINNER

Maroš Jambor × Andreas Döllerer

M.J.

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tartar, Rosemary

Pražská šunka, křepelčí vejce, lanýž
Prague Ham, Quail Egg, Truffle

Gougère, olomoucké tvarůžky, libeček
Gougère, Olomouc Cheese, Lovage

Sekt Grüner Veltliner Brut, Jamek

M.J.

Žitný chléb Šumava & mléčný chléb s tymiánem, máslo s kulturou
Šumava Rye Bread & Milk and Thyme Bread, Cultured Butter

A.D.

"Salát" římský salát, bezové kapary, bezový ocet, Döllerer med, sušené hřiby
"Salad" Romaine Lettuce, Elderberry Capers, Elderflower Vinegar, Döllerer Honey, dried Porcini Mushrooms

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC, Hannes Sabathi

M.J.

Květák, paprika, majoránka, kapary z divokého česneku
Cauliflower, Paprika, Marjoram, Wild Garlic Capers

Grüner Veltliner Federspiel, Rudi Pichler

A.D.

"Siven a kaviár", marinovaný siven z údolí Bluntau, vývar ze syrovátky, ořechové máslo, šťáva ze zelí, konfitovaná brambora, kaviár od Walter Grüll

"Char and Caviar", marinated Char from Bluntau Valley, Stock of Whey, Nut Butter, Cabbage Juice, Confit Potato, Caviar from Walter Grüll

Riesling Ried Bruck Smaragd, Högl

M.J.

Hřbet a klobása z daňka, celer, borovicová šiška, bezový pontack

Fallow Deer Loin and Sausage, Celeriac, Pine Cone, Elderberry Pontack

Blaufränkisch Ried Goldberg, Prieler

M.J.

Bílé hrozny, estragon, šťovík

White Grape, Tarragon, Sorrel

A.D.

"Kirchtag" Bienenstich, zmrzlina z droždí, evropské borůvky, kynuté těsto

"Kirchtag" Bienenstich, Yeast Ice Cream, Bilberries, baked Yeast Dough

Grüner Veltliner Eiswein, Nigl

M.J.

Jablečný tart, Bonbon s mirabelkou a heřmánkem, Becherovka želé

Spiced Apple Tart, Mirabelle & Chamomile Bonbon, Becherovka Jelly

* *Restaurace si vyhrazuje právo na úpravu či nahrazení jednotlivých chodů v návaznosti na sezónní dostupnost surovin a aktuální nabídku.*

* *The restaurant reserves the right to modify or substitute individual courses of the menu based on seasonal ingredient availability and current offerings.*