

## *Winter Menu in Parnás*



**Pinot blanc**, late harvest, Chateau Bzenec 0,15l 129,-  
Dry wine of golden color, crisp scent of domestic fruit, especially  
ripe pears and apricots.

**Cabernet Sauvignon**, late harvest, Haban cellars 0,15l 129,-  
The wine color is dark garnet, with deep violet reflections.  
The smell is intense and rich, reminiscent of black currants  
and wild cherries, in the end with hints of chocolate and peppermint.

### *Starter*

Carpaccio of **beetroot** marinated in fruitily balsamic and Toscana Olive oil  
extra virgin, served with grated horseradish, fresh melted green pepper, chips  
of Parmesan and roasted pistachios  
169, - CZK

**GORGONZOLA** with walnuts and apricot sauce  
169, - CZK

### *House specialties*

Winter green salad with Gorgonzola, pear, pomegranate, roasted sun seeds  
and mustard dressing  
239,- CZK

Salad "**Palermo**" with Parma ham, goat cheese, egg, roasted almonds, cherry  
tomatoes, green salad and Sicilian olive oil extra virgin Frantoia, dressing from  
forest honey and aceto balsamic  
249,- CZK

Salad plate „**CHEF**“ with marinated **shrimps**, roasted bacon, crunchy  
croutons, iceberg lettuce, seasoned with spicy Dijon mustard dressing with  
anchovies and extra virgin olive oil  
269,- CZK

Roasted fish fillet according to daily offer with wild rice with zucchini  
and capers sauce  
369, - CZK

Roasted pork sirloin in Parma ham with sauce from **FOIE GRAS** and plum jam  
389, - CZK

Confited **veal cheeks** with soft potatoes purée and mushroom sauce  
329,- CZK

### *Sweet delight*

Roasted **pear in red wine** - MERLOT - with cinnamon and star anise,  
served with mascarpone gnocchi  
149, - CZK

*Chef František Škabroud with his team wish you good Appétit!*

## *Lednové zimní menu*

**RULANDSKÉ BÍLÉ**, pozdní sběr, Chateau Bzenec **0,15l 129,-**  
Suché víno zlatavé barvy, svěží vůně domácího ovoce, především přezrálé  
hrušky a meruňky

**CABERNET SAUVIGNON**, pozdní sběr, Habánské sklepy **0,15l 129,-**  
Barva vína je tmavě granátová, výrazná s tmavě fialovými odlesky. Vůně je intenzivní  
a bohatá připomínající černý rybíz a plané třešně, v závěru tóny čokolády či máty  
peprné

### *Lahodný začátek*

Carpaccio z pečené červené **řepy**, marinované ve vyzrálém balsamicu  
a toskánském olivovém oleji extra virgin, podávané se strouhaným křenem, čerstvě  
mletým zeleným pepřem, hoblinkami Parmazánu  
a praženými pistáciemi  
169,- CZK

**GORGONZOLA** s vlašskými ořechy s meruňkovou omáčkou  
169,- CZK

### *Naše speciality*

Zimní listový salát s Gorgonzolou, hruškami, granátovými jablky, praženými  
slunečnicovými semínky a dresing z celozrnné hořčice  
239,- CZK

Salát „**PALERMO**“ s Parmskou šunkou, kozím sýrem, vejcem, praženými mandlemi,  
cherry rajčátky, listovými saláty, sicilským olivovým olejem extra virgin Frantoia,  
s dresingem z lesního medu a aceto balsamico  
249,- CZK

Salátový talíř „**CHEF**“ s marinovanými krevetkami, restovanou slaninou, křupavými  
krutóny, ledovým salátem, dochucený pikantním dresingem z Dijónské hořčice  
a ančoviček s panenským olivovým olejem  
269,- CZK

Pečený rybí filet dle aktuální nabídky s divokou rýží s cuketou a kaparovým přelivem  
369,- CZK

Pečená vepřová panenka v Parmské šunce s omáčkou z **FOIE GRAS** a švestkových  
povidel  
389,- CZK

Konfitovaná **TELECÍ LÍČKA** s bramborovým pyrém s hříbkovou omáčkou  
329,- CZK

### *Sladká tečka*

Pečená **hruška v červeném víně** - Merlotu - se skořicí a badyánem,  
podávaná s nočkem mascarpone  
149,- CZK

*Šéfkuchař František Škabroud s kolektivem Vám přeje dobrou chuť.*