



## **DNES NE-SLADKÉ MENU**

### **TODAY NON-SWEET MENU**

#### **Něco na zahřátí pro začátek / something warm at the beginning**

**Horký cider** – ostružina, rebarbora, jablko **55,-**  
*Hot cider* – blackberry, rhubarb, apple

#### **Polévky / Soups**

**Kulajda** **45,-**  
*Kulajda* – dill creamy soup with mushroom and potato - Czech special

**Dršťková polévka z hlívy ústříčné** **45,-**  
*Oyster mushroom soup like tripe soup*

#### **Hlavní chod / Main dish**

**1 ks Varhanářova houska** **75,-**  
(Kančí burger s konfitovanou cibulkou a brusinkami, okurkou a bramborovými chipsy)  
**Varhanář bun**  
(Wild boar burger with onion confit and cranberries, cornichone, potato chips)

... a k tomu Svatomartinské z Habánských sklepů Modrý portugal 0,2 lt 45,-  
... try with beer St.Martin's wine from Haban cellars Pinot noir 0,2lt 45,-

**120g Kančí pečeně se šípkovou omáčkou a žemlovými knedlíky** **125,-**  
*Wild board roasted with herbs, bread dumplings and rose hip sauce*

...chutná nejlíc s Cabernet Moravia, Kobylí, suché 0,2lt 45,-  
... tastes well with Cabernet Moravia, Kobylí, dry 0,2lt 45,-

**120g Zvěřinové ragú na víně se žampiony a tarhoňou** **165,-**  
*Venison ragout with wine and champignons, pasta tarhona*

... skvěle k sobě jde s červeným suchým Zweigeltrebe z Habánských sklepů 0,2 lt 45,-  
... goes very well with red dry Zweigeltrebe wine form Haban cellars 0,2lt 45,-