

## **Degustační menu s Jakubem Příbylem**

Restaurace Vejmrda 17.11.2022



### **Uzený siven, vejmrda, kváskový lívanec**

Vinné párování: Buisson-Charles, Bourgogne Aligoté, 2019, Bourgogne



### **Kaštanový krém, libeček, uzený žloutek**

Vinné párování: Benjamin Leroux, Bourgogne Blanc, 2019, Bourgogne



### **Rolovaná perlička, v másle vařený brambor, omáčka ze stročků a šalotky**

Vinné párování: Domaine de la Cadette, Melone de Bourgogne, 2020, Bourgogne



### **Smažený a konfitovaný vyzrálý brisket, lanýžová majonéza a hubník**

Vinné párování: Bachelet-Monnot, Maranges Rouge Vieilles Vignes, 2018, Bourgogne



### **Tvarohový koblížek a zmrzlina ze švestek**

Vinné párování: Château Beaulon, Pineau des Charentes rouge, NV, Charentes

**Pro rezervaci volejte 602 11 33 06**

**Cena za degustační večeři je 1.800,- za osobu.**