



# GOURMET MENU

**Jarní Festival otevřených sklepů - Velkopavlovická podoblast**

21. března 2009

(5 chodů vč. degustovaných vín 550 či 650,- Kč/os)

**Marinovaná kachní prsíčka se sušenými meruňkami  
a cibulovým kompotem**

2007 Ryzlink rýnský, trať Trkmanská, Vinařství Pazderka, 12,5% alk.

**Plněný cuketový květ kozím sýrem s dýňovým pyré**

2006 KSČ Cuvée, odrůdové jakostní, plněno v hotelu Kraví Hora, 13% alk.

**Čerstvě zauzený pstruh na bukových hoblinách  
s domácí slaninou a omáčkou z paprik**

2006 Rulandské Modré – výběr z hroznů, trať Čtvrtě, vinařství Josef Padalík, 13% alk.

**Hovězí krk dušený se žampiony a chřestem podávaný s měšcem  
z pečeného lilku a brambor**

2007 Svatovavřínecké, trať Čtvrtě, Rodinné vinařství Pod Horou, 13% alk.

**Medový krém s ovocem a karamelizovanými ořechy**

2007 Chardonnay – výběr z hroznů, trať Terasy,  
Rodinné vinařství Jedlička & Novák, 12,5% alk.



Menu připraveno šéfkuchařem:

TRITON Restaurant (1912)

REZERVACE: 00420 221 081 218

Hotel Adria Praha, Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

info@tritonrestaurant.cz [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

Menu servíruje:

Restaurace Hotelu Kraví hora

REZERVACE: 00420 519 430 090

Hotel Kraví hora, 691 08 Bořetice 510

hotel@kravihora.cz [www.kravihora.cz](http://www.kravihora.cz)