

Degustazione

DEGUSTAČNÍ MENU SPECIALIT RUSKÉ KUCHYNĚ, ITALSKÉHO A MORAVSKÉHO VÍNA

VE STŘEDU 1.12. 2021 OD 17:00

Amuse bouche / Jednohubky

Víno: 1dcl prosecco Bianca Vigna D.O.C., Frizzante, Extra Dry, Conegliano Valdobbiadene

- 1) Kreveta s uzenou paprikou a mačkanou řepou
- 2) Červený kaviár na palačince/blinu s oříškovým máslem a mořskou solí
- 3) Cholodec z mořských plodů s malou vodkou 0,02l Nemiroff

Polévka / Zuppa

Víno: 1dcl Tramín červený, polosuché, pozdní sběr, Gotberg 2018, Morava

BORŠČ BABIČKY ANHELINY

pomalu 12 hodin vařený tradiční boršč podávaný s čerstvou cibulkou, koprem, solí, špekem a zakysanou smetanou

Hlavní chod / Secondo piatto

Víno: 1dcl Rulandské šedé, polosladké, Král vín 2020, Vican, Morava

PELMENI S DARY MOŘE A KRÉMEM Z LIŠEK S POHANKOU

naše domácí pelmeni plněné krevetami a humřím masem se smetanovým krémem z lišek, kopru a pečených rajčat s pohankou

Dezert / Dolce

Víno: 1dcl Lambrusco Reggiano, sladké, Quercioli, Emilia Romagna

MEDOVÝ NAPOLEON

medový mléčný dezert s vanilkou z keřírového těsta a vloček

cena menu: 890,-

RISTORANTE TEFITI, ITALIA NEL CUORE D'EUROPA!



PONDĚLÍ: ZAVŘENO / ÚTERÝ – ČTVRTEK: 11:00 – 23:00 / PÁTEK – SOBOTA: 11:00 – 0:00 / NEDĚLE: 12:00 – 22:00