



4.9. – 13.9. 2010

Vinobraní na Pražském hradě

Letošní slavnost sklizně vinné révy bude probíhat v restauraci Lví dvůr od soboty 4.září až do pondělí 13.září, kdy můžete ochutnat vynikající nabídku našich šéfkuchařů a oslavit s námi krásný svátek vína a gastronomie na Pražském hradě.

	Kč /CZK
<i>Trhané listové saláty a čerstvé hrozny, vinný dresink, parmesanové krutony</i>	125,-
<i>Terina ze smetanového kozího sýra, Chutney ze sušených hroznů</i>	165,-
<i>Jemná paštika z mléčného selete, medový konfit z modrých hroznů a vinný rosol</i>	175,-

<i>Vinno zelená polévka s brambory, hříbky a pikantní klobásou</i>	75,-

<i>Bramborové halušky na slanině s vinným zelím a domácím uzeným</i>	175,-
<i>Restované lesní hříbky podávané na vinném Carnaroli rizotu s hoblinami parmazánu</i>	240,-
<i>Pečené filátko šumavského pstruha, restované brambůrky Grenaille s vinnými hrozny a mladou cibulkou, servírováno s Bernais omáčkou</i>	270,-
<i>Vinařský guláš z křůžky mladého býčka, klobáska, Karlovarský knedlík (výborné maso dušené na slanině v červeném „Burčáku“ s divokým kořením)</i>	250,-

<i>Vinné želé ve skořicovém piškotu a čokoládový krém</i>	90,-
<i>Vanilkový Mafin, plněný vinným krémem s marinovanými hrozny</i>	75,-



4.9. – 13.9. 2010

Vintage at Prague Castle

This year's celebration of the harvest vine is going to be in a restaurant Lion's Court saturday, from september 4th Monday to 13rd september, where you can taste the delicious offer of our chefs, and celebrate with us a wonderful feast of wine and gastronomy on the Prague Castle

Kč /CZK

<i>Lettuce and fresh grapes, wine dressing and parmesan croutons</i>	125,-
<i>Terrine of creamy goat cheese, chutney from dried grapes</i>	165,-
<i>Delicate foie of young piglet, honeys confit of purple grapes and grape jelly</i>	175,-

<i>Wine cabbage soup with potatoes, mushrooms and spicy sausage</i>	75,-

<i>Potatoe gnocchi with bacon, wine cabbage and homemade smoked neck of pork</i>	175,-
<i>Roasted forest mushrooms served with Carnaroli risotto on wine with parmesan shavings</i>	240,-
<i>Pan-Fried fillet of Šumava trout, roasted potatoes Grenaille with grapes and young onion, served with a Bernais sauce</i>	270,-
<i>„Goulash ala winemaker“ consist of young bull, served with sausage, dumplings (pot roasted excelent meat on bacon in a red "young wine" with wild herbs)</i>	250,-

<i>Wine jelly in a cinnamon biscuits and chocolate cream</i>	90,-
<i>Mafin vanilla filled with wine sauce and marinated grapes</i>	75,-

