

## Menu Tomáše Cibulky

22. května 2026

18:00 hodin

Aperitiv

*Vinařství Ilias, Sekt, Ryzlink vlašský, 2022*

Tatarák z mořského vlka s papájou,  
limetkou, zázvorem, chilli a mexickým koriandrem  
*Moretti Omero, Grechetto IGT Umbria Bianco, 2024*

Vykostěná pečená křepelka s kořením pěti vůní,  
batáty, arašídý a thajskou bazalkou  
*Vinařství Charvát, Veltlínské zelené, 2023*

Tatarák z mušle svatého Jakuba s houbovým vývarem  
a lotosovým kořenem  
*Nešpor & Rajský, PETNAT Tornádo, 2025*

Wagyu květová špička, grilovaná na dřevěném uhlí,  
se salátem v rýžovém papíru se sezamem  
a vietnamskou sojovkou  
*Petr Kočařík, Pinot Noir Magnum, zemské víno MAGNUM, 2021*

Nakládané mango,  
mangový krém s ořechovou zmrzlinou a klasnatkou  
*Domaine Louis de Grenelle, Saumur Blanc "Grande Cuvée"; NV*

1 490 Kč za menu za osobu

1 450 Kč za vinné párování za osobu