

Jídelní lístek

Předkrm

80g Konfinovaná husí játra s cibulí a portským vínem zalitá v sádle,
hruškový salát s baby špenátem, čerstvý chléb
79,-

Malá jídla

120g Masová směs z vepřového a kuřecího masa dušená se zeleninou na
červeném víně a uzenou paprikou podávána na česnekové topince sypaná
sýrem eidam
85,-

100g Hovězí tatarský bitek z pravé svíčkové, topinky (zamíchaný)
215,-

1ks Pečená bagetka s grilovaným kuřecím masem, zeleninový salát
s ochucenou majonézou
89,-

Polévky

0,3l Hovězí vývar z morkových kostí a hovězího hrudí s játrovými nočky,
nudlemi a kořenovou zeleninou
42,-

0,3l Polévka dle denní nabídky
38,-

Hotová jídla české kuchyně

150g Svíčková na smetaně z hovězího válečku, citron, šlehačka, brusinky,
domácí žemlové knedlíky
170,-

200g Hovězí líčka tažená při nízké teplotě na kořenové zelenině a červeném
víně, celerové pyré, zeleninový chips
190,-

350g Konfinované kachní stehno v tymiánovém sádle, červené zelí dušené
na karamelu s jablky, bramborové nočky
199,-

180g Pomalu pečená vepřová krkovice na cibuli a rozmarýnu, houbové
krupoto
170,-

Šéfkuchař doporučuje

180g Jelení váleček sous-vide marinovaný v pepři a bylinkách, domácí
krokety, jalovcová omáčka
245,-

180g Vepřová pečeně DUROC připravená sous-vide, dýňové pyré, houbové
ragů
223,-

Ochutnávka z rakouské kuchyně

150g Vídenský řízek z telecí kýty smažený na přepuštěném másle,
petrželové brambory, brusinkový kompot
234,-

180g TAFELSPITZ – Hovězí květová špička vařená při nízké teplotě ve vývaru,
bramborové rosti, pažitková a jablíčková omáčka s křenem
210,-

Jídla z pánve, grilu, steaky

180g Vepřová panenka špikovaná čabajkou připravená na grilu, houbové
ragů
235,-

200g Závitek z kuřecího prsíčka plněný italskou slaninou, mozzarellou a
sušenými rajčaty, smetanovo-bylinková omáčka
192,-

200g Marinované kachní prsíčko v domácí teriyaki omáčce připravené
Sous-vide, restovaná zelenina na olivovém oleji
268,-

180g Olomoucké medailonky z vepřové panenky, gratinované tvarůžky,
salát Coleslaw
228,-

200g Steak z vepřové kotlety, barbecue glazé, celerový salát s hruškami a
pečenými ořechy
192,-

250g Steak z vepřové krkovičky, restované fazolové lusky na anglické
slanině
215,-

200g Hovězí steak z pravé svíčkové, pepřová omáčka
322,-

Ryby

180g Filet z candáta připravený sous-vide, poté douzený na bukových pilinách, černá čočka, smetanovo-bylinková omáčka
355,-

Obědový salát

350g Variace listových salátů s červenou řepou, medovo-hořčicový dressing s malinovým octem, grilovaný camembert sypaný piniovými oříšky
185,-

Bezmasá jídla

200g Štrúdl z listového těsta plněný cuketou, mozzarellou a pečenými paprikami, pomodoro omáčka s cherry rajčaty, mačkané brambory
185,-

350g Tagliatelle s restovanými žampiony, cibulí a sušenými rajčaty, zjemněné smetanou, sypané sýrem Grana Padano
185,-

Smažená jídla

150g Smažený řízek z kuřecího prsíčka, zeleninová ozdoba
125,-

150g Smažený řízek z vepřové kotlety, zeleninová ozdoba
135,-

120g Smažený sýr eidam, tatarka, zeleninová ozdoba
120,-

Dětská jídla

90g Kuřecí špízky pečené na másle, rajčatová omáčka s cherry rajčátky, těstoviny
95,-

Přílohové saláty

200g Rukolový salát s rajčaty, červenou cibulí a balkánským sýrem
85,-

200g Ledový salát s opečenou slaninou
75,-

Dezerty

1ks Palačinka s chia marmeládou, sypaná karamelovými datlemi
54,-

1ks Zmrzlinový pohár se třemi druhy zmrzliny, šlehačka, domácí čokoládová poleva
64,-

80g Panna cotta z pečené červené řepy, jogurtovo-citronová omáčka, drcené pistácie
38,-

Přílohy

250g Vařené brambory s máslem a petrželkou
35,-

250g Šťouchané brambory s restovanou cibulkou
38,-

250g Americké brambory
45,-

250g Smažené bramborové plátky
45,-

250g Smažené domácí krokety
47,-

200g Hranolky
40,-

160g Domácí žemlové knedlíky
45,-

250g Tagliatelle
40,-

150g Fazolové lusky
45,-

250g Restovaná zelenina
60,-

1ks Rozpečená bagetka
20,-

1ks Chlebová topinka s česnekem
15,-

Omáčky

60g Domácí tatarská omáčka
25,-

60g Barbecue omáčka
30,-

60g Pepřová omáčka
35,-

80g Pomodoro omáčka
30,-

Smluvní ceny, hmotnost tepelně upravených surovin v syrovém stavu.

Poloviční porce účtujeme ve výši 2/3 z ceny.

Platí od: 25.1.2019

Děkujeme Vám za návštěvu!