

Zvěřinové hody



Bukovanský mlýn

Studený předkrm

- 100g Jemná zvěřinová paštika v jupce z bokovíny, chleba55,-
100g Zvěřinová roláda naditá mletým masem a klobású, chleba55,-

Polívka

- 0,3l Lesnická polívka ze zeleninú a erteplama, chleba30,-
0,3l Polívka na poslední leč ze sýrovým kapáním promaštěná škvarkama30,-

Teplý předkrm

- 100g Zvěřinové ragú na červeným víně podušené z jabkama, chleba60,-

Hotovky - rovnú do břucha

- 150g Zvěřinový guláš, kynuté šišky105,-
150g Guláš z Jeleňa s trnkama, ořechama, kynuté šišky120,-
150g Kančí plec ze šípkovú omáčkú, kynuté šišky120,-
150g Dančí plec na smetaně, kynuté šišky120,-
150g Kančí pečínka na česneku, zelí dvoch barev, bramborové a špekové šišky .100,-

Minutky - až po štampřlí

- 150g Jelení medaillonky s pikantními kachními játry, žampionová rýže165,-
150g Zvěřinový špíz na víně s mateřídouškou, zelňáky160,-



Bukovanský mlýn

150g Dančí kapsa nacypaná né enom trnkama, erteplový šťouchanec s cibulkú	175,-
150g Dančí medaílonky s dušenou zelenínou a pistáciovým přelívem, brambory s petrželkou	162,-
150g Jelení řezy na sladko "po mlynářsku", opečené erteple	170,-
150g Jelení medaílonky na jalovci s česnekovým přelívem, zelňáky	172,-
150g Srnčí na mandlích a tymiánu, žampionová rýže	153,-
150g Srnčí medaílonky ze sýrovú omáčkú, opečené erteple	171,-
150g Řízec ze srnca smažený ve vínném těstíčku, erteplový šťouchanec s cibulkú	155,-

Na sladko

150g Domáci štrúdl s rozínkama, šlehačkú a karamellem	30,-
1ks Patenty od starej makovice a trnkového stromu	25,-
4ks Lívanečky s povidlami a zakysanú smetanú	25,-
Zmrzlinový pohár s teplým lesním ovocem a šlehačkou	40,-

A na zapítí stopečku truňku nebo dobrého vína z mlynářového sklepa.

Dobrou chuť!