



ZVĚŘINOVÉ HODY

čtvrtek 22. 2. – neděle 25. 2. 2018



STUDENÝ PŘEDKRM

Zaječí paštika ve skle, cibulová marmeláda, ostružiny, pečivo **89,-**

TEPLÝ PŘEDKRM

U nás vyuzená kančí kotletka s křenovou omáčkou, opečený bramborový knedlík **105,-**

POLÉVKY

Tažený bažantí vývar s masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi **59,-**

Krém z lišek s chlebovou oplatkou, hráškovými výhonky a červenou řepou **59,-**

HOTOVÁ JÍDLA ZE ZVĚŘINY (200 g)

Mufloní guláš provoněný majoránkou a česnekem na jalovičkách, s liškami a brusinkami, chléb **158,-**

Dančí plec na smetaně s brusinkovým terčikem, kynutý knedlík **189,-**

Tažená jelení kýta na bylinkách a jalovci se silnou šípkovou omáčkou, domácí špekový knedlík **229,-**

Zvěřinové ragú (sous-vide) na kořenové zelenině v silné omáčce s červeným vínem, bramborová kaše **195,-**

Kančí výpečky na česneku, červené zelí se skořicí a rozinkami, bramborový knedlík plněný kančími škvarečky **192,-**

MINUTKOVÉ SPECIALITY (200 g)

Srnčí hřbet na bylinkách (sous-vide), restovaná julienne mrkev, hráškové lusky, pečené brambůrky na rozmarýnu, omáčka demi-glace **330,-**

Dančí hřbet (sous-vide) na bylinkách, višňová omáčka, batátová kaše **320,-**

300g Kančí kotleta (sous -vide), restovaná zelenina, hříbková omáčka **310,-**

DEZERTY

Kozí zmrzlina z černého uhlí z farmy Vlčkových, kaštanové pyrė, perník **59,-**

Domácí patent s povidly a mákem, čerstvé ovoce **48,-**

K VÍNU NEBO PIVU

Kančí výpečky za studena, domácí nakládaná cibulka, jablečný křen, pečivo **125,-**

Kančí sádlo ve skle, jablečný křen, okurek, pečivo **75,-**

Domácí vyuzené sýry různých druhů z naší udírny, pečivo **115,-**

ODNESTE SI S SEBOU DOMŮ...

1 kg U nás vyuzené vepřové klobásky dochucené zvěřinou **165,-**

Sous-vide – moderní a k surovině šetrná kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném obalu ve vodní lázni s řízenou teplotou. Takto vakuované potraviny (maso, ryby, zelenina nebo ovoce) se pošírují po různě dlouhou dobu. Většinou jde o několik hodin – někdy až 72 – při přesně vypočítané teplotě, která je nižší než bod varu (nejčastěji při teplotě v rozmezí 55 – 60 °C). Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny.

Pokrm pro Vás připravil kolektiv kuchyně pod vedením šéfkuchaře Romana Keňa. V restauraci se o Vás stará tým obsluhy pod vedením provozního vedoucího Petra Švidroně.