

# FESTIVAL ŘÍZKŮ

pátek 18.1. - neděle 20.1.2019



## POLÉVKY

Pomalu tažený krutí vývar s masem a nudlemi	55,-
Ruský boršč s hovězím masem, červenou řepou a zakysanou smetanou, chléb	59,-

## ŠÉFKUCHAŘ DOPORUČUJE

300g Vídeňský telecí řízek (pečeně), smažený v trojobalu s jemnou strouhankou (jako přílohu doporučujeme Vídeňský bramborový salát s polníčkem)	295,-
---	-------

## ŘÍZKY TRADIČNÍ I NETRADIČNÍ

*Pokrm se standardně podává jako porce 200 g.  
Malé 100 g porce jsou určeny pouze pro kombinaci více řízků, případně jako dětská porce.*

	100g / 200g
Kuřecí prsa smažená v parmazánovém trojobalu	68,- / 136,-
Kuřecí stehenní řízek, obalený a smažený v pивním těstíčku	65,- / 130,-
Křehká krutí prsa, obalovaná a smažená v medu a cornflakes	69,- / 138,-
Vepřová krkovička tence krájená, smažená v chilli těstíčku	68,- / 136,-
Vepřová panenka smažená v bylinkové strouhance	65,- / 130,-
Vepřová kotleta tence krájená, smažená v trojobalu s hořčicí a sezamem	65,- / 130,-
Hovězí býčí žlázy krájené na tenké plátky, smaž. v brusinkovém trojobalu	65,- / 130,-
Telecí mletý řízek s ementálem, smažený v tradičním trojobalu	89,- / 178,-
Kančí kýta na česneku, smažená v bylinkové strouhance	88,- / 176,-
Bizoní řízek, obalovaný a smažený v citronovém tymiánu a trojobalu	95,- / 190,-
Filet z chlazeného platýsa, smažený v sýrovém těstíčku	135,- / 270,-
Řízek z hlívy ústříčné solený hrubozrnnou solí, smažený v trojobalu	55,- / 110,-
Olomoucké odleželé tvarůžky, smažené v klasickém trojobalu	68,- / 136,-

## PŘÍLOHY

Bramborový salát lehce dochucený domácí majonézou	30,-
Vídeňský bramborový salát s polníčkem	30,-
U nás dělané hranolky, smažené na sádle	30,-
U nás dělané celerové hranolky	30,-
Štuchané brambory se slaninou a čerstvou petrželkou	30,-
Vařené brambory ve slupce, polité máslem	30,-
Jemná bramborová kaše na másle	30,-

## MALÉ ZELENINOVÉ SALÁTY

Naležený zelný salát s křenem	25,-
Rajčatový salát s bílou cibulkou a zálivkou	25,-
Okurkový salát s koprem	25,-
Hlávkový salát se zálivkou a praženou slaninou	25,-

## DIPY

Čerstvá tatarská omáčka s domácí majonézou	15,-
Bylinkový dip ze zakysané smetany	15,-
Dip z modrého sýra a smetany	15,-

## DEZERTY

Hruškový štrúdl s rozinkami a domácí šlehačkou	69,-
Patent od staré makovice a trnkového stromu	45,-

## ODNESTE SI DOMŮ

5 ks Patenty s mákem a povidly v krabičce	100,-
1 kg U nás vyuzené vepřové klobásky	170,-
0,9 kg Vepřové sádlo z naší zabíjačky ve skle	70,-



**Pro Festival řízků na Bukovanském mlýně uvařil Kyjovský pivovar speciální pivo, které Vám doporučujeme:**

0,5 l Mlynář - nefiltrovaný ležák 12°	36,-
0,3 l Mlynář - nefiltrovaný ležák 12°	24,-



**Doporučujeme:**  
0,7 l JABLEČNÝ BIOMOŠT z jablíček z našeho sadu 90,-



**Pokrm pro Vás připravil kolektiv kuchyně pod vedením šéfkuchaře Romana Keňa. V restauraci se o Vás stará tým obsluhy pod vedením provozní vedoucí Dagmar Koutné.**