

# FESTIVAL ŘÍZKŮ

pátek 19.1. - neděle 21.1.2024

## POLÉVKY

Pomalu tažený hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi 79,-  
Dýňový krém se smetanou a opečenými dýňovými semínky 69,-

## ŠÉFKUCHAŘ DOPORUČUJE

300g **Vídeňský telecí řízek** smažený v trojobalu na másle 395,-

## 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 prsní řízek** v kukuřičném trojobalu 95,- / 190,-  
**Krůtí prsa** (marinovaná v jogurtu s kurkumou) v sezamové strouhance 125,- / 250,-  
**Vepřová kotleta** na pivě a česneku obalovaná v paprikové strouhance 95,- / 190,-  
**Vepřová krkovice** (v láku naložená) tradičně smažená 109,- / 218,-  
**Vepřová játra** smažená v tradičním trojobalu 95,- / 190,-  
**Kančí řízek** z kýty v bylinkové strouhance 145,- / 290,-  
**Klokaní řízek** z kýty marinovaný v citron. tymiánu smaž. v panko strouhance 265,- / 530,-  
**Telecí mletý řízek** se sýrem v tradičním trojobale 135,- / 270,-  
**Loštické tvarůžky** smažené v tradičním trojobale 125,- / 250,-  
**Hlíva ústříčná** pomalu smažená ve strouhance 109,- / 218,-  
**Bezlepkový přírodní** kuřecí prsní řízek na rozmarýnu 95,- / 190,-

## PŘÍLOHY

Vídeňský lehký bramborový salát s polníčkem 45,-  
Tradiční bramborový salát s domácí majonézou 45,-  
Štuchané brambory s jarní cibulkou a slaninou 35,-  
Vařené brambory na másle 35,-  
Jemná bramborová kaše 35,-  
U nás dělané bramborové hranolky 35,-



## MALÉ ZELENINOVÉ SALÁTY

Zeleninový salát s balkánským sýrem 45,-  
Rajčatový salát s červenou cibulí 45,-  
Okurkový salát 45,-

## DIPY

Česnekový se zakysanou smetanou 20,-  
Jarní cibulka se zakysanou smetanou 20,-  
Čerstvá tatarská omáčka z domácí majonézy 20,-  
Pikantní domácí majonéza 20,-

## DEZERTY

Patent s povidly a mákem políty rozpuštěným máslem 75,-  
Rakytňkový cheesecake se šlehačkou, lesním ovocem a hoblinkami čokolády 95,-

## ODNESTE SI DOMŮ

Domů si můžete zakoupit naše **domácí produkty**, které si sami vyberete z lednice (vinotéky) u recepce. Pro milovníky vína máme k dispozici **mlynářská vína** s etiketou Bukovanský mlýn a další vína a moravské sekty. Doporučujeme také naše **lázeňské oplatky** v krabičce a **regionální piva Mlynářský ležák** a **Bukovanské medové** ve skleněné láhvi 0,75l.



**Pro Festival řízků uvařil Kyjovský pivovar spodně kvašená, nefiltrovaná a nepasterizovaná piva, která Vám doporučujeme:**

0,3l / 0,5l **Mlynář 12°** - nefiltrovaný prémiový světlý ležák 46,- / 59,-  
0,3l / 0,5l **Tmavý mlynář 12°** - nefiltr. tmavý ležák z 6 sladů 49,- / 63,-  
0,3l / 0,5l **Řezák 12°** - světlý ležák řezaný tmavým 48,- / 61,-

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

*Upozorňujeme naše vážené hosty, že během gastronomických akcí na mlýně není z hygienických a provozních důvodů možné restauraci navštěvovat se psy.  
K dispozici také není dětský koutek. Děkuje za pochopení.*

*Informace o obsažených alergenech Vám poskytne obsluha na vyžádání.  
Smluvní ceny jsou uvedeny včetně DPH.*

