

DENNÍ MENU - RESTAURACE

PONDĚLÍ 03.02.

Čočková polévka

Tradiční vepřové rizoto s hráškem a strouhaným sýrem, nakládané okurky	160.-
Kuřecí stehenní steak, špenátové nočky v šunkové omáčce se smetanou	165.-
Italské těstoviny ve smetanové omáčce se sušenými rajčaty, česnekem a petrželkou, krutí prso	175.-
FIT MENU Rozpékaný camembert, ovocné chutney, grilovaná zelenina, jacket potato s bylinkovým crème fraiche	165.-

ÚTERÝ 04.02.

Bramboračka s houbami

Kuřecí roláda plněná slaninou a čedarem, bramborová kaše, silná šťáva	160.-
Burger s trhaným vepřovým masem, slaninový džem, bbq mayo, salát okurky, hranolky	175.-
Hovězí rostbeef, koprová omáčka s restovanými žampiony, ztracené vejce, vařený brambor	185.-
FIT MENU Teplý salát s vepřovou panenkou, pečené brambory s paprikou, červenou cibulí a rukolou, medovo hořčičný dresink	175.-

STŘEDA 05.02.

Hráškový krém

Plněný bramborový knedlík trhaným vepřovým, kysané zelí se slaninou, glazovaná cibulka	160.-
Znojemská hovězí pečeně, jasmínová rýže	170.-
Steak z marinované krkovic, restovaná cibule se slaninou, kořeněné pečáky, dip z pečeného česneku	175.-
GURMAN MENU Jelení medailonky z grilu, cumberland omáčka z brusinek a rybízu, domácí bramboráčky, romanesco	199.-

ČTVRTEK 06.02.

Gulášová polévka

Penne po uhlířsku, kuřecí prsa, smetana, slanina, česnek, parmazán	160.-
Indická tikka masala, marinované kuřecí v koření tandoori masala, omáčka z pasírovaných rajčat se zázvorem, česnekem a kurkumou, kysaná smetana, jasmínová rýže, černý sezam	170.-
Steak z vepřové panenky, pepřová omáčka se smetanou, hranolky	175.-
FISH MENU Nilský okoun v paprikové krustě, listový špenát s česnekem, kukuřičná polenta s parmazánem	185.-

PÁTEK 07.02.

Kuřecí vývar s nudlemi a zeleninou

Italské gnocchi v omáčce s třemi druhy sýrů, smažená rukola, kuřecí prsa z grilu	160.-
Smažený vepřový řízek, bramborový salát s majonézou a zeleninou	170.-
Thajské nudle restované na sezamovém oleji se stir fry zeleninou a asijskou omáčkou, kachní prsa grilovaná do růžova	180.-
GURMAN MENU Medailonky z pravé svičkové, demi glazé s tmavými hříby, pečené grenaille, fazolové lusky balené ve slanině	248.-

HOTEL&RESTAURANT GRAPHIC

TEL: +420 555 506 888

info@hotelnj.cz, www.hotelnj.cz