

DENNÍ MENU - RESTAURACE**PONDĚLÍ 13.10.****Selská polévka s žampiony**

Smažené rybí filé, vařený brambor s máslem, citrónová majonéza, 170.-

Pečené krůtí ramínko (vykostěné) na česneku a tymiánu, šťouchaný brambor, zelný salát 175.-

Vepřová panenka z grilu, smetanová omáčka s chorizem a šalotkou, hranolky 185.-

FIT MENU Grilovaný oštěpek s brusinkovým dipem, polniček s rajčaty a vinagrett, rozpékaná focaccia 175.-**ÚTERÝ 14.10.****Hráškový krém**

Lasagne s boloňskou masovou směsí, gratinované parmezánem, trhané saláty s vinaigrett 170.-

Vepřová pečeně na smetaně s šunkou a okurkem, houskový knedlík 175.-

Asiské hovězí marinované v medu, zázvoru a chilli, restované se zeleninou, jasmínová rýže 189.-

SALAT MENU Teplý salát s restovaným bramborem, fazolovými lusky, cherry rajčátky a medovo hořčičným dresinkem, kuřecí prso z grilu 175.-**STŘEDA 15.10.****Gulášová polévka**

Máslové rizoto se sýrem gorgonzola, macerovaná hruška, piemontské ořechy 170.-

Smažený holandský řízek se sýrem gouda, šťouchaný brambor, hlávkový salát se špekem 175.-

Hovězí pečeně, koprová omáčka, vejce 63°, brambory na páře 189.-

SWEET MENU Dukátové buchtíčky z domácích briošek, vanilková omáčka, čerstvé ovoce, slaný karamel 170.-**ČTVRTEK 16.10.****Valašská kyselica**

Pečené kuřecí stehno na slanině a másle, jasmínová rýže, rajčatový salát s cibulí 170.-

Pfeffer krkovice, smetanová omáčka se zeleným pepřem, hranolky 175.-

Dušená líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou, bramborové pyré, karotkové chipsy 189.-

ITALIAN MENU Tagliatelle s krémovou omáčkou ze sicilských citrónů, tygří krevety 189.-**PÁTEK 17.10.****Hovězí vývar s celestýnskými nudlemi a zeleninou**

Thajské nudle restované se strir fry zeleninou a sojovým glazé, marinované kuřecí, sezam 170.-

Smažený květák, máslové brambory s pažitkou, naše tatarská omáčka 175.-

Norský losos na bylinkovém máslem, grilovaný pak Choi, krémové rizoto s bazalkou 199.-

GURMAN MENU vepřová panenka balená v italské slanině, demi glace, bramborové pyré, glazované mini toматы s třtinovým cukrem 228.-