

## DENNÍ MENU - RESTAURACE

### PONDĚLÍ 18.05.

#### **Čočková polévka**

Tradiční vepřové rizoto s hráškem a strouhaným sýrem, nakládané okurky	180.-
Kuřecí stehno na paprice, smetanová omáčka se zauzenou paprikou, houskový knedlík	185.-
Steak z vepřové panenky, fazolové lusky restované se slaninou, kořeněné pečáky, česnekový dip	195.-
<b>SALMON SALAT</b> grilovaný norský losos na trhaných salátech s koprovým dresinkem, karamelizované cherry rajčátka, focaccia	189.-

### ÚTERÝ 19.05.

#### **Frankfurtská polévka**

Smažený holandský řízek se sýrem Gouda, šťouchaný brambor, jarní cibulka, okurkový salát	180.-
Bramborový knedlík plněný trhaným vepřovým, listový špenát s česnekem a smetanou, karamelizovaná cibulka	185.-
Kuřecí steak z grilu, žampionová omáčka se smetanou, opékaný brambor	195.-
<b>INDICKÉ CURRY</b> marinované kuřecí v omáčce s červeným curry, kokosovým mlékem, cuketou a paprikou, jasmínová rýže,	188.-

### STŘEDA 20.05.

#### **Dýňový krém**

Tortilla plněná kuřecími prsy, fresh zeleninou a bluecheese dipem, hranolky	180.-
Francouzské brambory s moravským uzeným, vejcem a sýrem, zelný salát	185.-
Hovězí medailonky, grilovaná zelenina na olivovém oleji, pečená brambora s bylinkovým crême fraiche	199.-
<b>GNOCCHI FUNGHI</b> gnocchi ve smetanové omáčce s lesními hříby a tymiánem, filírovaná panenka z grilu	188.-

### ČTVRTEK 21.05.

#### **Špenátová polévka**

Čevabčiči z mletého hovězího a vepřového masa, cibule, hořčičný dip, máslové brambory	180.-
Italské těstoviny s bazalkovým pestem, parmezánem a kuřecími stripsy, trhané saláty s vinaigrett	185.-
Vídeňská roštěná dušená ve vlastní šťávě, sázené vejce se šunkou, opékaný brambor	209.-
<b>FISH&amp;CHIPS</b> smažené filé ve vinném těstíčku, hranolky, majonéza, hrášek na másle	185.-

### PÁTEK 22.05.

#### **Hovězí vývar s rýží a hráškem**

BAO BUNS Trhané vepřové v asijské tortille s kimchi salátem a černým sezamem, krevetové chipsy	180.-
Pečené krůtí ramínko (vykostěné) na másle a rozmarýnu, bramborová kaše, šopský salát	185.-
Hodslavská řezanka z hovězího zadního s pikantní zeleninou, domácí bramboráčky	199.-
<b>GURMAN MENU</b> Steak z vepřové plumy (Španělsko, 21 dní zrání), teplý salát z pečených brambor, papriky a červené cibule, medový dresink, rukola	228.-