

KUCHYNĚ Z ÚZEMÍ RAKOUSKO-UHERSKA

PŘEDKRMY

UZENÁ KACHNÍ PRSA a terina z maďarských husích jater, hruškové pyré se skořicí	190 Kč
CARPACCIO ZE SRNČÍHO HŘBETU s hoblinami 24 měsíců zrajícího parmezánu	190 Kč

POLÉVKY

POMALU TAŽENÝ HOVĚZÍ VÝVAR s tyrolským sýrovým a játrovým knedlíkem	90 Kč
MAĎARSKÁ HOUBOVÁ POLÉVKA se zakysanou smetanou	110 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

PEČENÝ SRNČÍ HŘBET silná šípková omáčka, fazolová otýpka, rozmarýnové brambory	450 Kč
SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ s pečeným hrudím z divokého selete, knedlíky s tyrolským špekem	380 Kč
HOVĚZÍ JÁTRA, JAZYK A SRDCE dušené po vídeňsku se zakysanou smetanou, naše houskové knedlíky	350 Kč
KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO brambory s houbami, krupkami a majoránkou, fermentované zelí s fenyklem	450 Kč
GRILOVANÝ A SMAŽENÝ FILET Z POTOČNÍHO PSTRUHA máslové dolnorakouské brambory s petrželkou, naše tatarská omáčka	380 Kč
TELECÍ ŘÍZEK V PARMAZÁNOVÉ KRUSTĚ vařené brambory s máslem a pažitkou	450 Kč
SMETANOVÁ OMÁČKA S LIŠKAMI A KOPROVÝM OLEJEM žemlový knedlík	350 Kč

DEZERTY

KREMEŠ S VANILKOVÝM KRÉMEM a vyšlehanou smetanou	95 Kč
MERUŇKOVÁ ZMRZLINA A SORBET na ragú z nakládaných meruněk, mátové mascarpone	95 Kč

Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přejí dobrou chuť.

U vybraných jídel si můžete objednat poloviční porce za 70 % ceny. Všechny ceny jsou vč. DPH.
Informace o alergenech obsažených v jednotlivých pokrmech obdržíte na vyžádání od obsluhy.