

CHŘESTOVÉ DNY

22.–29. 4.



PŘEDKRMY

- Tartar ze zeleného chřestu s avokádem, wasabi majonézou a chilli vlákny 140 Kč
Vařený bílý a smažený zelený chřest se zastřeným vejcem a holandskou omáčkou 170 Kč

POLÉVKA

- Polévka ze zeleného chřestu s krevetami a smetanou 90 Kč

DOPORUČUJEME

- Telecí máslový řízek s bílým chřestem,
mačkané brambory s cuketou a sušenými rajčaty 390 Kč
Pomalu tažený uzený hovězí jazyk, chřestová omáčka s přepuštěným máslem
a domácí opečený karlovarský knedlík 350 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

- Na másle pečené filety z mořského vlka,
arborio rizoto s chřestem a bílým vínem, šafránová omáčka 450 Kč
Steak z lososa s čerstvými bylinkami,
vařený bílý chřest s máslem, máslové brambory s pažitkou, holandská omáčka 450 Kč
Supreme z kukuřičného kuřete,
ragú ze zeleného a bílého chřestu s šalotkou, Grenaille s pažitkou 390 Kč
Steak z hovězí svíčkové, zelený chřest s máslem,
pečená brambora s tvarohem, hořčičná omáčka se smetanou a koňakem 490 Kč

PŘÍLOHY

- Vařený zelený chřest s máslem 90 Kč
Vařený bílý chřest s máslem 90 Kč
Holandská omáčka 60 Kč

DEZERTY

- Chřestový štrúdl s jahodami a drobenkou,
zmrzlina z vlašských ořechů s medem a parmazánem 150 Kč
Cheesecake s bílým chřestem a citrónovým tartem 120 Kč