

# Jídelní lístek

pro Vás připravil šéfkuchař Josef Šorejs

Kuchyně otevřena denně:

06:30-10:00 snídaně

11:00-14:00 obědy

17:30-22:00 večeře

## Předkrmy a saláty

Krevety, brioška, rajčata, bazalka (1,2,3,12)	247 Kč
Roštěná, hořčice, majonéza, křen (7)	187 Kč
Směs trhaných listů, hruška, cherry tomaty, kozí sýr (1,3,4,7,10)	187 Kč
Římský salát, ančovičky, majonéza, slanina, krutony (1,3,4,10)	187 Kč

## Polévky

Kulajda, zastřené vejce, houby (1,3,7)	77 Kč
Hovězí vývar, játrový knedlíček, nudle, zelenina (1,3,6,7,9,11)	77 Kč

# Hlavní chody

---

Candát, kroupy, houby, červená řepa (1,4,7,9)	347 Kč
Kuřecí prso, masová kroketa, dýně, grenaille (7)	247 Kč
Dančí hřbet, kaštany, portobello, cuketa (7,12)	527 Kč
Vepřová panenka, slanina, brambory, houby (7)	287 Kč
Vepřový vrabec, bramborový knedlík, špenát (1,3,7)	227 Kč
Ribeye, zelenina, pastiňák, demiglance s pepřem (7,9,12)	427 Kč
Dýně, rýže, šalvěj, parmazán, dýňový olej (7,9,12)	207 Kč
Špagety, česnek, chilli, olivový olej, parmazán (1,3,7)	207 Kč

# Dezerty a sýry

Čokoládový dort, mandle, lesní plody (8,12)	105 Kč
Jablečný závin, vanilková zmrzlina, smetana (1,3,7)	105 Kč
Variace francouzských sýrů (7,8,12)	155 Kč
Pražené mandle (8)	100 Kč

## Seznam označení alergenů nacházejících se v jídelním lístku

1 obiloviny obsahující lepek | 2 koryši a výrobky z nich | 3 vejce a výrobky z nich | 4 ryby a výrobky z nich | 5 jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich | 6 sójové boby a výrobky z nich | 7 mléko a výrobky z něj | 8 skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich | 9 celer a výrobky z něj | 10 hořčice a výrobky z ní | 11 sezamová semena a výrobky z nich | 12 oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg | 13 vlní bob a výrobky z něj | 14 měkkýši a výrobky z nich