



Studené a teplé předkrmy

Hovězí carpaccio dochucené lanýžovým olejem	Kč 190
Tartare z norského lososa	Kč 180
Kozí sýr s rukolou	Kč 170
Prkénko uzenin s čerstvým křenem	Kč 160

Salátové variace

Domácí marinovaný losos Gravlax s listovými saláty	Kč 170
Salát Caesar s plátky kuřecího masa /čerstvá zelenina, vejce, ančovičky/	Kč 160
Šopský salát /variace čerstvé zeleniny, balkánský sýr/	Kč 150

Polévky

Hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky	Kč 55
Bramborová s lesními houbami	Kč 55
Gulášová	Kč 55

Kuchyně našeho domova

Hovězí guláš s českými knedlíky	Kč 190
Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami a českými knedlíky	Kč 190
Kachna pečená s jablky s červeným zelím a českými knedlíky	Kč 190
Moravský vepřový vrabec s vinným zelím a českými knedlíky	Kč 190
Smažený řízek z vepřové panenky se šťouchaným bramborem	Kč 290





Mezinárodní kuchyně

Hovězí steak z pravé svíčkové s grilovanou zeleninou, pepřovou omáčkou a bramborovými rösti	Kč 430
Hovězí rump steak s grilovanou zeleninou, pepřovou omáčkou a opečeným bramborem	Kč 340
Pečený losos na másle s restovanou zeleninkou, omáčkou bearnaise a domácí těstovinou	Kč 230
Vepřová panenka pečená s pancettou a domácí těstovinou	Kč 210
Pečená marinovaná vepřová žebra s pikantním zelným salátem a omáčkou barbecue	Kč 210
Půlka marinovaného kuřete v limetkovém láku podávaná se salátem z čerstvé zeleniny a domácím pečivem	Kč 210
Kuřecí řízečky smažené v parmezánu se salátem Coleslaw	Kč 210
Pikantní špagety s tomatovou omáčkou a parmezánem	Kč 190
Gratinované avokádo s kozím sýrem a marinovanými tomaty	Kč 190

Moučníky

Dle denní nabídky	Kč 65
-------------------	-------

