

Jídelní lístek 2019 Jaro / Léto

Předkrmy

Trhaná vepřová krkovice v makové housce se salátkem a hořčičnou majonézou
75 Kč

Marinovaný pstruh lososovitý s cuketou, koprovým dressingem a bylinkovými houskami
105 Kč

(V) Carpaccio z rajčat se šlehaným farmářským sýrem labneh, toast
85 Kč

(Pečivo k předkrmům je naší výroby)

Polévky

Kuřecí vývar s masovými raviolami a zeleninou
45 Kč

(Také možnost přípravy z bezlepkových těstovin)

(*) Poctivá kyselice z nošovického zelí s mořkovskou klobásou z jatek Machač
70 Kč

(*) (V) Dršťková polévka z hlívy ústřičné
60 Kč

Hlavní jídla

(*) Grilovaná vepřová panenka s čočkou beluga, kořenovou zeleninou
a vepřovou šťávou
195 Kč

(*) (V) Pohankové krémové rizoto s hlívou ústřičnou a sýrem Sklepník z farmy Menšík
160 Kč

Uzená krkovice z jatek Machač se špeclemi a kysaným zelím
145 Kč

(V) Smažený farmářský sýr z farmy Menšík v černém sezamu na trhaném salátku, s vařeným bramborem nebo smaženými hranolky, tatarská omáčka s vařeným vejcem
185 Kč

Smažený kuřecí řízek na přepuštěném másle s vídeňským bramborovým salátem bez majonézy nebo s vařenými brambory grenaille
180 Kč

(V) Čerstvé těstoviny s cherry rajčátky, rukolou a farmářským sýrem Sklepník
(také možnost přípravy z bezlepkových těstovin)
165 Kč

(*) Pečený filet ze pstruha lososovitého s cherry rajčaty, rukolou a s vídeňským salátem bez majonézy
205 Kč

(*) Grilované kuřecí prso s brambory grenaille, šalotkou, chřestem a citronovou omáčkou
185 Kč

Kuře na paprice se špeclemi (kuřecí prso)
150 Kč

Dětská jídla

(*) Medailonky z kuřecích prsou se šťouchaným bramborem
95 Kč

Čerstvé těstoviny s omáčkou ze sladkých drcených rajčat, s bazalkou a farmářským sýrem Sklepník
(také možnost přípravy z bezlepkových těstovin)
95 Kč

Saláty

Směs salátů s cherry rajčátky, červenou cibulí a trhanou krkovicí, toast
150 Kč

(V) Salát z okurek, cherry rajčátek a kapií s pestem z pečených paprik
a s marinovaným farmářským sýrem, toast
170 Kč

Směs salátů s okurkou, ředkvičkami a s marinovaným pstruhem lososovitým, toast
165 Kč

(Pečivo k salátům je naší výroby. Možnost náhrady bezlepkovým pečivem.)

Dezert

Jablečné lívance s perníkovou drobenkou a poctivou skořicovou zmrzlinou
od pana Romanovského z Frenštátu pod Radhoštěm
75 Kč

(V) – Vegetariánský pokrm

(*) – Bezlepkový pokrm

Používáme suroviny od regionálních nebo menších dodavatelů:

- **Maso** – malokapacitní jatka Machač, Mořkov
- **Sýry** – rodinná farma Menšík, Kunčice pod Ondřejníkem
- **Brambory** – Libor Janečka z Chlebovic
- **Pohanka** – mlýn Šmajstrla, Trojanovice
- **Zmrzlina** – Tomáš Romanovský, Frenštát pod Radhoštěm
- **Káva Bongusto** – rodinná firma z italského Terstu

Tým šéfkuchaře Martina Lekače a personál restaurace

Vám přeje dobrou chuť.

Za poloviční porci účtujeme 70% z ceny pokrmu.
Informace o alergenech jsou na vyžádání u obsluhy.