

# JÍDELNÍ LÍSTEK

## Jídla k posezení u vína či piva

- 100 g Trhané husí maso v sádle s konfitovaným česnekem a tymiánem, brusinková marmeláda a domácí dýňový chléb /al.1/  
100 g Smažené sýrové nitě /al.1,3,7/  
300 g Steakové hranolky ve slupce s cheddarem a jalapeños, tatarská omáčka /al.7/

## Předkrmy

- 80 g Hovězí tatarák z vyztřalé kýty s kapary a parmazánem, topinka z domácího chleba /al.1,3,7,10/  
100 g Domáci utopenec s cibulí, kysaným zelím, domácí chléb /al.1,10/

## Polévky

- 0,33 l Hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky, nudlemi a kořenovou zeleninou /al.1,3,7,9/  
0,33 l Gulášová polévka s masem, bramborami a čerstvou majoránkou /al.1/

## Hotová jídla

- 150 g Hovězí guláš z vyztřalé kýty zahuštěný perníkem s vídeňskou cibulkou, karlovarský a kynutý knedlík /al.1,3,7/  
150 g Špikovaná hovězí kýta na smetaně s brusinkami a domácí šlehačkou, karlovarský a kynutý knedlík /al.1,3,7,9,10/

## Steaky

- 200 g Steak z vepřové panenky na másle s drceným barevným pepřem a mořskou solí (medium)  
200 g Kuřecí prsní steak s tymiánem, mořskou solí a drceným barevným pepřem  
200 g Pffefer steak z vepřové kotletky v zeleném pepři s cibulkou (medium-well)  
300 g **Hovězí Ball tip steak z vyztřalé kýty s rozmarýnem a olivovým olejem** (medium-rare)

## Stupeň propečení steaků

- rare (krvavý)
- medium-rare (středně krvavý)
- medium (středně propečený)
- medium well (více propečený)

## Hlavní jídla

- 150 g Smažený prsní kuřecí řízek /al.1,3,7/
- 150 g Smažený vepřový řízek z kotlety /al.1,3,7/
- 120 g Smažený sýr (Gouda 48%) /al.1,3,7/
- 300 g Tagliatelle s filírovaným ball tipem, bazalkovo-oříškovým pestem a parmazánem /al.1,7/
- 300 g Bramborové gnocchi s pancettou, šalotkou, smetanou a parmazánem /al.1,7/

## Další polévky a hlavní chody dle denní nabídky

### Saláty

- 250 g Caesar salát z římského salátu s dresingem z kaparů, ančoviček a limety s kousky kuřecích prsou, krutony /al.1,3,4,7/
- 250 g Míchaný zeleninový salát s balkánským sýrem a toasty /al.1,7/

### Sladká jídla

- 3 ks Domácí kynuté borůvkové knedlíky s borůvkovým creme fraiche, máslem, cukrem, borůvkami a domácí šlehačkou /al.1,3,7/
- 4 ks Domácí borůvkové lívance s borůvkovým creme fraiche a domácí šlehačkou /al.1,3,7/
- 1 ks Pohár se zmrzlinou, ovocem a domácí šlehačkou /al.7/
- 1 ks Pohár HVĚZDA se zmrzlinou, ovocem a pravou šlehačkou a domácím borůvkovým likérem /al.7/
- 2 ks Palačinka s nutellou, ovocem a pravou šlehačkou /al.1,3,7/
- 2 ks Palačinka s marmeládou, ovocem a pravou šlehačkou /al.1,3,7/

### Další dezerty dle aktuálního výběru v chladící vitríně.

### Přílohy

- 200 g Steakové hranolky ve slupce
- 200 g Grenaille na másle /al.7/
- 200 g Bramborová kaše s máslem /al.7/
- 200 g Grilovaná zelenina (dle sezóny)
- 200 g Pečené grenaille s rozmarýnem a olivovým olejem

### Omáčky

- 50 ml Demi glace /al.12/
- 50 ml Jemná omáčka z lesních hříbků se smetanou a koprem /al.7/
- 50 ml Glazovaná šalotka na víně s tymiánem /al.12/