

POLÉVKA



- Chřestový krém | vejce 63C | krutóny z žitného chleba | 60
- Gulášovka z hovězího karabáčku | paprika | brambory | pивní rohlík | 60

HLAVNÍ JÍDLA



- Mělnický bílý chřest | 150g | máslová strouhanka s vajíčkem a bylinkami | 185
- | červené cherry brambory | tyrolský špek |

- Telecí játra | 150g | zkaramelizovaná červená cibule s červeným vínem | 170
- | čekankový puk s Balsamico | grilovaná polenta |

- Krůtí řízek | 150g | salát ze zámeckých brambor | hrášek | parmazán | bazalka | 165

- Hovězí tatarák Špork | 150g | žloutkový gel | okurky | cibule | ančovičky | 190
- | dijonská hořčice | uzená paprika | opečený chléb |



- Smažený bílý chřest v pažitkové palačince | kaparová majonéza | 155
- | salát polníček | kedlubna | ředkvičky | citrusový dresink |



- Plněný kapustový list | pohanka | feta | rustikální rajčatová omáčka | 140

DEZERTY



- Nepečený cheesecake z bílého chřestu | korpus z lískových ořechů | citrónové želé | 55

- Likérová špička | vaječný koňak | hořká čokoláda | 45

JELENÍ SNACK

Selekce chuťovek | 6ks

- | Pastrami | bramborový chléb | medová hořčice s koprem | okurky cornichons | 195
- | Srnčí paštika | kváskový chléb | gel z brusinek | pomeranč |
- | Křepelčí vejce v černém sezamu | avokádo | dýňový chléb | polosušené cherry rajče |

Selekce makrónek | 6ks

- | Pistácie | Malina | Nugát | 195

JELEN NA DOMA – k obědu, k večeři, na víkend - stačí ohřát+ či dovařit/dopéct++:

- + Kuřecí roláda s kaštanovou nádivkou | 150g/1 porce | šalvějová omáčka | 165
- | pečená mrkev | celer | řepa | pastiňák |

- + Trhaný hovězí brisket | 150g/1 porce | bramborová placka se slaninou | 190
- | domácí BBQ omáčka | pepperonata |

- ++ Jehněčí Shepperd's pie | 900g/2 porce | bramborová kaše | čedar sýr | 333

- ++ Konfitované husí stehno | 700 g/2 porce | pečené špičaté zelí | 535
- | tyrolský knedlík | šťáva s rozmarýnem |

- ++ Steak z telecí svíčkové sous vide | 400g/2 porce | omáčka se zeleným pepřem | 690
- | konfitovaná žlutá a oranžová mrkev | bramborové noky s horským sýrem |

- ++ Zapečené palačinky | 400g/2 porce | citronový tvaroh | brusinkové coulis | 170

+ jídlo stačí ohřát podle přiloženého návodu (doba přípravy kolem 5 minut)

++ jídlo je potřeba lehce dovařit či dopéct podle přiloženého návodu (doba přípravy kolem 20 minut)



Marek Fichtner doporučuje



Vegetariánské

