

PŘEDKRMY

Klasický hovězí tatarák v morkové kosti s křupavou pohankou, žloutkovým gelem a krémem z morku

A: 3, 7, 10, 12 225 Kč

Smažené kapří hranolky s majonézou z medvědího česneku, nakládanými okurkami a pečenými cibulkami

A: 1, 3, 4, 7, 10, 12 215 Kč

Gazpacho z mladého špenátu a šťovíku, krémový sýr Burrata a kompot z čerstvých jablek a pekanových ořechů

A: 7, 12

195 Kč



Variace chřestu s pěnou z hnědého másla, brambor a kaviárem z lososa Malossol

A: 4, 7

210 Kč



Salát z divokých bylin s barevnými rajčaty, pečenými lískovými ořechy, dresinkem z 10letého balsamica a sýrem Stracciatella

A: 7, 8, 12

205 Kč



POLÉVKY

Silný hovězí vývar s křupavou zeleninou, sýrovými knedlíčky a olejem ze sušené levandule

A: 1, 3, 7, 9

85 Kč



Hráškový krém se zeleným chřestem a podmáslím, drobenkou z mandlí a starého chleba, šlehaný kozí sýr

A: 1, 7, 8

95 Kč



HLAVNÍ CHODY

Steak z hovězího roštěnce s grilovanou zeleninou dle sezóny, omáčkou z vína Nebbiolo a pyré z fialové mrkve

A: 7, 9, 12

587 Kč



Roláda z králíčího hřbetu s fáší z mladého hrášku a kopřiv, omáčkou s hroznovým vínem a octem Cesare Braida a zeleným chřestem

A: 3, 7, 9, 12

395 Kč



Pošírovaný losos v šafránové várce s fenylem, špenátem a topinambury

A: 4, 7, 12

410 Kč



Bramborové gnocchi s medvědí česnekem, máslovou emulzí s piniovými ořechy, pestem z jarních bylin a kaviárem z lososa Malossol

A: 1, 3, 4, 7, 8

255 Kč

Ravioly plněné tekutou Burratou, omáčkou z rajčat Datterino a salsou z uzeného lilku a bergamotu

A: 1, 3, 7

318 Kč



Risotto s bílým chřestem, nakládanými langustýnkami a červeným rybízem

A: 2, 4, 7

305 Kč



Vesnický řízek, smažený v Panko strouhance, z marinovaného telecího pavoučku s medovou hořčicí, sladkokyselou červenou cibulí, bílou ředkvi, uzeným bramborovým pyré a silným telecím jus

A: 1, 3, 7, 9, 12

382 Kč

Pomalou pečená krkovička s bylinkami a meruňkami, celerovým pyré a krocketou, divokou brokolicí, nakládanými cibulkami a omáčkou s vůní meruňkové pálenky

A: 1, 3, 7, 9, 12

345 Kč



Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, brusinkami a šlehačkou

A: 1, 3, 7, 9

265 Kč



Bezlepkové penne se zeleninovým ratatouille a houbou shitake

A: 9, 12

270 Kč



DEZERT

Čokoládový fondán s krémem
z bílé čokolády, ovocem a ořechy

A: 1, 3, 7, 8 175 Kč



K PIVU A VÍNU

Prkénko s uzeninami a sýry

A: 7, 9, 10, 11 293 Kč



PŘÍLOHY

Grilovaná zelenina

118 Kč



Míchaný salát

107 Kč

A: 12



Košík pečiva

46 Kč

A: 1, 3, 7



MENU

Venclův statek v Javornici



Jídla připravil Drahoslav Chudoba s kolektivem.



Bezlepkové



Vegetariánské



Pikantní

Informace o jednotlivých alergenech
dle číselného označení
jsou k dispozici u obsluhy.

VENCLŮV STATEK