

PŘEDKRMY

Tatarák z našeho hovězího se sušenými rajčaty, kapary, zauzeným kachním prsem a majonézou z foie gras a piemontskými lískovými ořechy

A: 1, 3, 7, 8, 10 228 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



Caponata siciliana se sýrem Burrata a malinovým gelem

A: 7, 8, 12 220 Kč



Salát z divokých bylin s barevnými rajčaty, pečenými lískovými ořechy, dresinkem z ioletého 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



Krémová polévka z pečených žlutých paprik a šafránu, s krevetami, kozím sýrem a chilly olejem

A: 2, 7 125 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



Grilovaný loin filet z tresky s omáčkou z ryzlinku, cherry rajčátky s olivami, zeleným chřestem a opečenými bramborami Grenaille

A: 4, 7, 12 425 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 se zeleným 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 ředkví, uzeným bramborovým pyré a silným telecím jus

A: 1, 3, 7, 9, 12 382 Kč

Pomalu pečená krkovička s bylinkami a meruňkami, celerovým pyré a kroketo, 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

A: 12

107 Kč



Košík pečiva

A: 1, 3, 7

46 Kč



MENU

Venclův statek v Javorníci

Jídla připravil Drahošlav Chudoba s kolektivem.



Bezlepkové



Vegetariánské



Pikantní

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

VENCLŮV STATEK