

## 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

A: -

118,-Kč



Míchaný salát

A: 12

107,-Kč



Košík pečiva

A: 1, 3, 7

46,-Kč



## 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

\* Pokrmy označené jako bezlepkové jsou připravovány z přirozeně  
bezlepkových surovin. Tyto pokrmy jsou připravovány v provozu,  
kde se s potravinami obsahující lepek běžně pracuje. Mohou tedy  
obsahovat **stopy lepku**.

**VENCLŮV STATEK**

## PŘEDKRMY

Tatarák z našeho hovězího na zeleninovém bramboráku, s nakládanou červenou řepou, česnekovým aioli a kaparovými květy

A: 1, 3, 7, 10, 12 235,-Kč

Variace barevné řepy s gelem ze zelených jablek Granny Smith, sýrem Burrata a karamelovými kešu ořechy

A: 7, 8, 12

220,-Kč



Salát z divokých bylin se sušenými švestkami, dresinkem z javorového sirupu a lněných semínek, arašídů, sýr Gorgonzola dolce

A: 5, 7, 12

205,-Kč



Domácí uzený losos nakládaný v ginu, s koprovou majonézou, křepelčími vejci a s cibulkami Borretane pečenými na ohni, rozpečená javornická foccacia

A: 1, 3, 4, 7, 10, 12

228,-Kč

Zadělávané telecí dršťky se smrži a perlovými cibulkami, ovoněné klobásou z naší udírny a estragonem

A: 1, 7, 9, 10

215,-Kč

## POLÉVKY

Hovězí vývar z dlouhých žeber s křupavou zeleninou a tarhoňou

A: 1, 3, 7, 9

85,-Kč



Kaštanový krém s lanýžovým aroma, kroketami z uzeného sýra a sladkokyselou zeleninou

A: 1, 3, 7, 9

115,-Kč



## HLAVNÍ CHODY

Tradiční steak z pravé svíčkové s variací příloh z černého kořene, omáčka z kachních jater a portského vína

A: 1, 3, 7, 12

595,-Kč

Karamelizovaný vepřový bok z bylinkového prasátka, s pyré z pečených kdoulí, omáčkou s vůní Amaro Montenegro, bramborové pyré z brambor pečených v mořské soli a hnědého másla

A: 7, 12

345,-Kč



Kuřecí Balotina s nádivkou ze sušených hub, špenátovým Beurre Blanc, celerové pyré s jablky a svatojánskými ořechy

A: 3, 7, 9, 12

378,-Kč



Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, brusinkami a šlehačkou

A: 1, 3, 7, 9

265,-Kč



12 hodin dušená hovězí žebra v pikantním uzeném koření, pálená divoká brokolice, pyré z fialové mrkve s lanýži

A: 1, 6, 7, 12

420,-Kč



Grilovaný filet z mořského vlka s rajčatovou omáčkou Aqua Pazza s fenyklem, malými bramborami, černými Ligurijskými olivami a olejem ze sušeného koriandru

A: 2, 4, 12, 14

518,-Kč



Spaghetti s máslovou emulzí s lanýžovým aroma, sýrem Burrata a černým lanýžem z Piemonte

*varianta bez lepku možná*

A: 1, 3, 7

318,-Kč



Risotto s nakládanými houbami z Orlických hor s variací bylinek a makadamovými ořechy

A: 7, 8, 12

315,-Kč



Domácí tortellini plněné krevetami a slaným sýrem, krémová omáčka z bílého vína a šafránu, pálený pomeranč a smažená bazalka

A: 1, 2, 3, 7, 12

325,-Kč

Bezlepkové spaghetti se zeleninovým ratatouille a houbou shitake

A: 9, 12

270,-Kč

