

DEZERT

Čokoládový fondán s krémem
z bílé čokolády, ovocem a ořechy

A: 1, 3, 7, 8

185,-Kč



Tři druhy sýrů z Rokytnice s domácím
rybízovým džemem

A: 7, 8, 12

110,-Kč



K PIVU A VÍNU

Prkénko s uzeninami a sýry

A: 7, 9, 10, 11

293,-Kč



PŘÍLOHY

Grilovaná zelenina

A: -

125,-Kč



Míchaný salát

A: 12

115,-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**.

VENCLOUV STATEK

PŘEDKRMY

Tatarák ze žlutoploutvého tuňáka
s gazpachem z citrusů, pálenými pomeranči
a sépiovou majonézou

A: 4, 10, 14 228,-Kč



Hovězí tatarák z masa našeho chovu
s majonézou z uzeného aroma, opečeným
ličenským chlebem a ančovičkami

A: 1, 3, 4, 10, 12 215,-Kč

Salát z divokých bylin a špenátu, s barevnými
rajčaty, pečenými slanými mandlemi a sýrem
Burrata

A: 7, 8, 12 195,-Kč



Caponata siciliana se sýrem Burrata
a malinovým gelem

A: 7, 8, 12 225,-Kč



Smažený chřest a kalamáry v bramborovém
těstíčku s česnekovou majonézou

A: 1, 3, 10, 12, 14 215,-Kč

Termální vejce pečené na 63°s pyré z artyčoků,
fondue ze sýra Taleggio, chipsy brambor a chilli
olejem

A: 3, 7 205,-Kč



POLÉVKY

Hovězí vývar, tortellina plněná oháňkou,
křupavá zelenina, olej z lanýžů

A: 1, 3, 7, 9 85,-Kč



Krém z medvědího česneku a zeleného chřestu
s pěnou ze sýra Burrata
a kousky nakládaného lososa

A: 1, 3, 4, 7, 9 125,-Kč

HLAVNÍ CHODY

Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským
knedlíkem, brusinkami a šlehačkou

A: 1, 3, 7, 9 265,-Kč



Celé jarní kuřátko dělané sous vide s kulatým
bramborovým knedlíkem, pyré z pečeného
bílého zelí a omáčkou z uzeného špeku
a celozrnné hořčice

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12 385,-Kč

Grilovaný vysoký roštěnec s duem pepřových
omáček, nákypem z lišek a smaženým černým
kořenem

A: 1, 3, 7, 9, 12 585,-Kč

Grilovaný hřbet z tresky se šafránovou
omáčkou, terinou z fialových brambor, divokou
brokolicí a majonézou z černého česneku

A: 3, 4, 7, 10, 12 518,-Kč



Tuňák saku smažený v panku strouhance
se studeným bramborovým salátem s crème
fraîche, chřestem a divokými bylinami

A: 1, 3, 4, 7, 10, 12 495,-Kč

Pomalu pečená krkovice se sladkým česnekem
a rozmarýnem, opečené bramborové gnocchi
se slaninou, zadělávaná kedlubna

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12 345,-Kč

Risotto s pestem z medvědího česneku
s lokálním tvarohovým sýrem a pečenými
pistáciemi

A: 7, 8, 12 305,-Kč



Domácí agnolotti plněné parmazánovým
mousse a chřestem, s máslovou omáčkou
s lososovým kaviárem, granátovým jablkem
a domácími sušenkami Amaretti

A: 1, 3, 4, 7, 8 325,-Kč



Pappardelle s ragú z lokálních hub
s rozmarýnem, sýrem Provola a smaženou
cibulí

A: 1, 3, 7, 9, 12 345,-Kč



Bezlepkové spaghetti se zeleninovým ratatouille
a houbou shitake

A: 9, 12 270,-Kč

