

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 černým lanýžem, křupavou celerovou plackou
a salátem coleslaw

A: 3, 9

225,-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



Smažené kalamáry v těstíčku, s pečenými
paprikami a sýrem Stracciatella

A: 1, 3, 7, 14

220,-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



Krémová polévka z pečených žlutých paprik,
pěnou ze sýra Burrata a tuňákovým carpacciem

A: 4, 7

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

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

A: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

345,-Kč



Risotto s rajčatovým pestem, krémem
z pečených oliv a sýrem Stracciatella

A: 7, 12

305,-Kč



Domácí tortellini plněné uzeným kolowratským
pstruhem a sýrem, krém z bílého vína,
citronu a šafránu, kaviár

A: 1, 3, 4, 7, 12

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

