MENU

Venclův statek v Javornici

DEZERT

Čokoládový fondán s krémem
z bílé čokolády, ovocem a ořechy

A: 1, 3, 7, 8 — 195,-Kč

Tři druhy sýrů z rodinné farmy Pod lipou
z Rokynice s domácím rybízovým džemem

A: 7, 8, 12 — 110,-Kč

K PIVU A VÍNU

Prkénko s uzeninami a sýry

A: 7, 9, 10, 11 — 315,-Kč

PŘÍLOHY

Grilovaná zelenina

A: - — 142,-Kč

Míchaný salát

A: 12 — 135,-Kč

Košík pečiva

A: 1, 3, 7 — 46,-Kč

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

Hovězí tatarák z masa našeho chovu
v křupavé kremroli, s lanýžovým aroma,
kešu ořechy a pyré z pečené dýně

A: 1, 3, 7, 8, 10 238,-Kč

Grilovaný telecí brzlík sous-vide,
uzená holandská omáčka, pyré z pečených
kedluben, nakládané houby

A: 3, 7, 12 274,-Kč

Kapří hranolky nakládané na sladkokyselo,
s krémem z pečených paprik
a jablečným kompotem

A: 1, 3, 4, 7 239,-Kč

Mix divokých bylin a listů s grilovanými
švestkami, slanými mandlemi, dresinkem
z ovocného balsamika a sýrem Burrata

A: 7, 8, 12 225,-Kč

Carpaccio z bílé ředkve a pečené řepy
s consommé z rajčat a bezinkového sirupu,
slaným sýrem a Svatojánskými ořechy

A: 7, 8, 10, 12 229,-Kč

POLÉVKY

Hovězí žebro ve vývaru s křupavou zeleninou
a olejem ze slunečnicových semínek

A: 9 95,-Kč

Krémová dýňová polévka vařená v kokosovém
mléce, se zázvorem, crème fraîche, kořenovou
zeleninou a kousky uzeného pstruha Kolowrat

A: 4, 7, 9 115,-Kč

HLAVNÍ CHODY

Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským
knedlíkem, brusinkami a šlehačkou

A: 1, 3, 7, 9, 12 278,-Kč

Steak ze stařené svíčkové s omáčkou z vína
Barolo a kávy, pyré z pečeného celeru a droždí,
marinovaná zelenina pečená na ohni

A: 7, 9, 12 615,-Kč

Kuřecí supreme s divokou brokolicí, artyčoky,
zauzenou kuřecí šťávou
a bylinkovou majonézou

A: 1, 3, 7, 9, 12 368,-Kč

Pomalu pečený bůček v citronovém pepři,
červené zelí se sušenými houbami a Lardem,
domácí chlupaté knedlíky

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12 349,-Kč

Lososovitý pstruh na grilu, krevetový flan,
pěna z pečených brambor,
zeleninové ragů a kaviár ze pstruha

A: 2, 3, 4, 7, 12 395,-Kč

Grilovaný celý mořský jazyk s omáčkou
ze žlutých rajčat, Pecorino arrancini
a salsa z rajčat

A: 1, 3, 4, 7 685,-Kč

12 hodin dušená hovězí žebra v omáčce Hoi sin
se zázvorem, chilli a gratinovaným bramborem
pečeným v popelu, bylinkové žervé

A: 1, 6, 7, 12 448,-Kč

Domácí tagliolini s krémovou lanýžovou
omáčkou, tekutým žloutkem a černým
Piemontským lanýžem

A: 1, 3, 7, 338,-Kč

Domácí tortelini plněné červenou řepou a
mascarpone, máslová omáčka s piniovými
ořechy a kaviárem z lososa

A: 1, 3, 4, 7, 8, 348,-Kč

Risotto se špenátem a divokou brokolicí
se sýrem Taleggio a majonézou
z černého česneku

A: 3, 7, 12 327,-Kč

Bezlepkové spaghetti se zeleninovým ratatouille
a houbou shitake

A: 9, 12 285,-Kč