

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



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.
Pokrmy tedy mohou obsahovat **lepek**.


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

Pomalou 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 ragù a kaviár ze pstruha

A: 2, 3, 4, 7, 12 395,-Kč



Grilovaný filet z halibuta s omáčkou ze žlutých rajčat, Pecorino arrancini a salsa z rajčat

A: 1, 3, 4, 7 485,-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 tortellini plněné krémem s lanýži, máslová omáčka s piniovými ořechy, uzený losos, chřest

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

