



Studené předkrmy

- 150 g **Domácí sádlo se škvarkama, cibule, Petřkovický chléb (2ks)** 58,- Kč
(sádlo na škvaření, sůl, mléko, cibule, chléb) 1,3,7.
- 100 g **Domácí zvěřinová paštika s rozpečenou bagetkou** 68,- Kč
(kančí, dančí, srnčí maso, sádlo, smetana, divoké koření, brusinky) 1,3,7.
- 100 g **Zauzený roastbeef z kančího hřbetu na himalájské soli s cibulovou marmeládou a rozpečenou bagetkou** 118,- Kč
(kančí hřbet, hrubozrná hořčice, himalájská sůl, olivový olej, med, chilli cibulová marmeláda) 1,3,7,10.
- 100 g **Tatarský biftek z pravé svíčkové, 2ks topinek** 168,- Kč
(hovězí svíčka, hořčice, worcester, kečup, kmín, sůl, pepř, olej, cibule, žloutky) 1,3,10.

Teplé předkrmy

- 100 g **Jemné bažantí ragú zapečené s parmezánem** 98,- Kč
(bažantí prsa, citronová šťáva, parmezán, bílý pepř, muškátový květ, zakysaná smetana) 1,3,7.
- 150 g **Topinka s pikantní směsí sypaná sýrem** 88,- Kč
(kuřecí maso, paprika, cibule, kečup, česnek, sýr, sojová omáčka, chili) 1,3,7.

Doba přípravy jídel 20-45 min. (dle složitosti)

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. U polovičních porcí hlavních jídel účtujeme 70% ceny jídla.



Polévky

- 0,33 l **Vývar s masem a domácími nudlemi** 48,- Kč
(kuřecí, kořenová zelenina, divoké koření, libeček, vejce, mouka) 1,3,7.
- 0,33 l **Houbový krém s liškami a chipsy z anglické slaniny** 55,- Kč
(směs lesních hub, lišky, zázvor, máslo, smetana, sůl, bílý pepř, anglická slanina) 1,7.
- 0,33 l **Česnekačka se sýrem, zastřeným vejcem a krutony** 52,- Kč
(česnek, anglická slanina, sýr, drcený kmín, majoránka, vývar, vejce) 1,3.

Hotová jídla

- 150 g **Mufloní guláš, špekový knedlík** 168,- Kč
(mufloní plec, cibule, česnek, sůl, pepř, rajský protlak, mouka, uzená paprika) 1,3,7.
- 150 g **Svíčková na smetaně, karlovarský knedlík** 168,- Kč
(hovězí zadní, kořenová zelenina, divoké koření, hořčice, citron, ocet, smetana, špek) 1,3,7,9,10.
- 150 g **Dančí kýta na červeném víně s marinovanou hruškou a brusinkami, domácí mandlové krokety** 178,- Kč
(dančí kýta, špek, strouhaný perník, rajský protlak, červené víno, hrušky, badyán, skořice, hřebíček) 1,3,5,7,9.

Doba přípravy jídel 20-45 min. (dle složitosti)

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. U polovičních porcí hlavních jídel účtujeme 70% ceny jídla.



Kuřecí dobroty

- 200 g **Smažené kuřecí řízečky na přepuštěném másle** **148,- Kč**
(kuřecí prsa, zlatá obalovací směs) 1,3,7,11.
- 150 g **Kuřecí nudličky s nivou, anglickou slaninou a smetanou** **148,- Kč**
(kuřecí prsa, niva, smetana, anglická slanina) 1,3,7.

Vepřové dobroty

- 200 g **Smažené řízečky z vepřové panenky na sádle** **158,- Kč**
(vepřová panenka, česnek, sádlo, trojobal) 1,3,7.
- 200 g **Filírovaná vepřová panenka v anglické slanině plněná švestkami, povidlová omáčka** **198,- Kč**
(vepř. panenka, anglická slanina, bylinky, grilovací koření, švestky, povidla)

Hovězí dobroty

- 200 g **Chalupářský filírovaný flank steak s omáčkou z lišek** **238,- Kč**
(flank steak, steakové koření, cibule, pažitka, anglická slanina, smetana) 7.

Doba přípravy jídel 20-45 min. (dle složitosti)

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. U polovičních porcí hlavních jídel účtujeme 70% ceny jídla.



Speciality

- 150 g **Kančí hřbet v košilce z anglické slaniny, omáčka z lišek, mandlové krokety** **238,- Kč**
(kančí hřbet, anglická slanina, cibule, pažitka, lišky, smetana, mandle) 1,3,7.
- 120 g **Bažantí prsíčka sous vide v schwarzwaldské šunce, šípková omáčka, máslové noky** **178,- Kč**
(bažantí prsa, schwarzwaldská šunka, šípková marmeláda, skořice, hřebíček, badyán, perník, tymián) 1,3,7.

Dobroty k pivu

- 1000 g **Grilované koleno na černém pivu** **198,- Kč**
(koleno, hrubozrnná sůl, kmín, česnek, hořčice, čerstvý křen, okurek, chléb) 1,3,10.
- 500 g **Medová žebírka na kouřové soli** **188,- Kč**
(masová žebra, med, chili, kečup, hořčice, uzená paprika, kmín, chléb)
- 400 g **Smažená křidélka s česnekovým dipem** **88,- Kč**
(křidélka, pikantní směs koření, zlatá obalovací směs, česnek, majonéza) 1,3,7,11.
- 800 g **Smažená křidélka s česnekovým dipem** **158,- Kč**
(křidélka, pikantní směs koření, zlatá obalovací směs, česnek, majonéza) 1,3,7,11.

Doba přípravy jídel 20-45 min. (dle složitosti)

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. U polovičních porcí hlavních jídel účtujeme 70% ceny jídla.



Ryby

- 200 g **Filátko z candáta na přepuštěném másle, koriandrové pyré s citronovou omáčkou** 198,- Kč
(filé z candáta, citron, pepř, máslo, smetana, koriandr, drcený kmín) 1,7.
- 200 g **Grilovaný candát na listovém špenátu, grenaile** 208,- Kč
(filé z candáta, listový špenát, máslo, cibule, smetana, muškátový květ, česnek, drcený kmín, brambůrky vařené ve slupce) 1,7.

Bezmasé

- 160 g **Smažený sýr, domácí hranolky, tatarská omáčka** 158,- Kč
(eidam, trojobal, domácí tatarská omáčka) 1,3,7,10.
- 300 g **Tagliatelle s brokolicí, smetanou a parmazánem** 158,- Kč
(těstoviny, brokolice, smetana, žloutek, parmazán) 3,7.
- 160 g **Smažená niva, domácí hranolky, ďábelská omáčka** 158,- Kč
(niva, ďábelská omáčka) 3,7,10.

Saláty

- 300 g **Trhaný listový salát s dipem ze zakysané smetany a grilovaným kyperským sýrem Halloumi** 148,- Kč
(míchaný salát, cherry rajčata, zakysaná smetana, olivový olej, máta, citronová šťáva, kyperský sýr) 7.
- 300 g **Trhaný listový salát s medovým dipem a kousky grilovaného candáta** 168,- Kč
(filé z candáta, míchaný salát, cherry rajčata, třtinový cukr, chili, hrubozrnná hořčice, olivový olej, med, citronová šťáva) 7,10.

Doba přípravy jídel 20-45 min. (dle složitosti)

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. U polovičních porcí hlavních jídel účtujeme 70% ceny jídla.