



# ČELADENKA

HORSKÝ HOTEL  
ČELADNÁ

## PŘEDKRM

Francouzská bagetka opečená na burákovém másle s parmezánem, losos provoněný kouřem ze švestkového dřeva, křepelčí vejce, dressing ze starofrancouzské hrubozrné hořčice, lesního medu a limetky 80g/165 Kč

Červený burger, zauzené kachní prso, medová hořčice, hříbky se škvařenou pancettou, karamelizovaná šalotka 80g/155 Kč

Carpaccio z panenky, uzené třešně v portském víně s redukcí aceta balsamica, bageta na přepuštěném másle 80g/155 Kč

## POLÉVKA

Boršč s trhaným hovězím masem, kysaná smetana 0,3l/75 Kč

Kyselice s lesními hříbky a bramborem, na základu z uzených kostí 0,3l/75 Kč

Silný hovězí vývar, masový knedlíček, zelenina julienne, špece 0,3l/65 Kč

## RYBA

Steak z lososa marinovaný v sójové omáčce s medem a zázvorem, pečený na sezamovém oleji, špece s pancettou a smetanovým špenátem 150g/295 Kč

 Halibut pečený na másle, batátové hranolky, dýňové pyrě, omáčka z pečených rajčat, salát z polníčku a česnekových výhonků 150g/295 Kč

## TĚSTOVINY A GNOCHI

Špenátové těstoviny taglioline s kousky uzeného lososa, sušená rajčata, listy špenátu, smetanová omáčka s parmezánem a limetkou 250g/265 Kč

Bramborové noky s kuřecími kousky, parmskou šunkou a žampiony portobello, doplněné o dýňové pyrě s parmezánem a limetkou 250g/255 Kč

## VEGETARIÁN

Těstoviny taglioline s hříbky na šalotce, česneku a bílém víně, jarní cibulka, sýr Gran Biraghi 250g/195 Kč


 Dýňové rizoto z arborio rýže, hoblinky parmezánu, noček ze zakysané smetany, karamelizované ořechy 250g/195 Kč

Bramborové noky v omáčce z pečených zauzených paprik, mladý hrášek sušená rajčata, grilovaný sýr Halloumi 250g/215 Kč

## SPECIALITY ČELADENKA


- Konfit kachního stehna na česneku a tymiánu, zelí z mladé kedlubny, perníkový knedlík a bramborový knedlík s uzeným a cibulí 250g/**255 Kč**
- Hovězí žebro Short Ribs tažené v silném zeleninovém základu a červeném víně, bramborová placka se škvarky, cibulový jam, smažená kyselá okurka 250g/**255 Kč**
-  Řez z kachního prsa v badyánové marinádě s medem, pečená mladá karotka, batátové pyrė, pražené plátky česneku, ostružinový gel 150g/**295 Kč**
- Hovězí svíčková na smetaně, perníkový a kynutý knedlík 150g/**225 Kč**
- Bramborové pirohy plněné bryndzou, škvařená pancetta, jarní cibulka, kyselá smetana 250g/**225 Kč**
-  Flank steak s barevným pepřem, batátové hranolky s růžovou solí, sós z pečené slaniny ovoněný koňakem 300g/**495 Kč**
-  Vepřová panenka Sous-Vide, grilovaná červená cibule, houbové ragů, bramborové placičky s rokfórem 200g/**285 Kč**
-  Medailónky z vepřového krku v hořčičné marinádě, brambory dauphine, fazolové lusky na slanině a šalotce, smetanový dip ovoněný česnekem a koprem 200g/**275 Kč**
-  Steak z kuřecích prs v jogurtové marinádě s tymiánem a česnekem, brambory grenaille s pancettou a jarní cibulkou, omáčka z pečených rajčat, cibulový jam 150g/**265 Kč**

## SALÁTY

- Smažené kousky mozzarely v sezamové strouhance, trhané lístky salátů, jádra vlašských ořechů, hroznové víno, ředkvička a dresing se sladkou chilli omáčkou, francouzská bageta 250g/**215 Kč**
- Kuřecí kousky v kukuřičných lupíncích, trhané lístky salátů, cherry rajčata, česnekové výhonky, pikantní BBQ dresing, bylinková bageta 250g/**225 Kč**
-  Směs trhaných salátů, kousky pečené červené řepy, bylinkové tofu, zeleninové chipsy 250g/**195 Kč**

## DEZERT

- Pařený kynutý knedlík plněný švestkovými povidly, přelitý vanilkovým krémem, sypaný mákem 1 ks/**145 Kč**

 Tyto pokrmy lze připravit v bezlepkové úpravě.