

Menu Čeladenka



předkrm

- Tataráček z hlívy ústříčné, opečený bylinkový toust, pažitková majonéza 80g/175 Kč
- Bagetka opečená na bylinkovém másle, gratinovaná s kozím sýrem a parmskou šunkou, hruška v karamelu, polníček, brusinková omáčka 80g/165 Kč
- Carpaccio z panenky, uzené třešně v portsém víně s redukcí aceta balsamica, bageta na přepuštěném másle 80g/165 Kč

polévka

- Staročeská kulajda s lesními hříbky a čerstvým koprem, zastřené vejce 0,3l/85 Kč
- Krém z konfitovaného česneku a smetany, zastřené vejce, bageta pečená na másle, sláma z pečené slaniny 0,3l/115 Kč
- Silný hovězí vývar, masový knedlíček, zelenina julienne, špece 0,3l/75 Kč

ryba

- Steak z lososa marinovaný v sojové omáčce s medem a zázvorem,  pečený na sezamovém oleji, brambory dauphine, cibulový jam s listovým špenátem, chardonnay omáčka 150g/325 Kč
- Halibut pečený na másle, batátové hranolky, dýňové pyré, omáčka  z pečených rajčat, salát z polníčku a česnekových výhonků 150g/345 Kč

těstoviny a gnocchi


- Sépiové těstoviny s grilovanou panenkou ve sladké chilli omáčce, pečená zelenina, hoblinky parmezánu 250g/275 Kč
- Bramborové noky s kuřecími kousky, parmskou šunkou a žampiony portobello, doplněné o dýňové pyré s parmezánem a limetkou 250g/275 Kč

speciality Čeládenka

Hovězí žebro Short Ribs tažené v silném zeleninovém základu a červeném víně, bramborová placka se škvarky, cibulový jam, smažená kyselá okurka 250g/285 Kč

Medailónky z jelení svíčkové, batátové hranolky s pečenou slaninou, grilovaná jarní cibulka, remuláda z majónézy, šalotky a dijónské hořčice 200g/495 Kč

Steak z Argentínské hovězí svíčkové na tymiánu, pečené žampiony, chips z pečené pancetty, zeleninové hranolky, slaninová omáčka 200g/495 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

 Řez z kachního prsa v badyánové marinádě s medem, pečená mladá karotka, batátové pyré, pražené plátky česneku, ostružinový gel 150g/345 Kč


 Vepřová panenka Sous-Vide, grilovaná červená cibule, houbové ragů, bramborové placičky s rokfórem 200g/295 Kč

saláty

Zauzené kachní prso, máslová brioška, salát s čerstvým ovocem, medové balsamico, ostružinový gel 250g/275 Kč

Plátky hovězího roštěnce, pečené batáty, cherry rajčátka, trhané lístky salátu, zakysaná smetana s čerstvým koprem 250g/275 Kč

 Carpaccio z panenky, trhaný salát, cherry rajčata, křepelčí vejce, parmezánovy chips, slaninová majonéza, bageta 250g/285 Kč

 Smažené kousky mozzarely v sezamové strouhance, trhané lístky salátů, jádra vlašských ořechů, hroznové víno, ředkvička a dressing se sladkou chilli omáčkou, francouzská bageta 250g/255 Kč

vegan

 Směs trhaných salátů, kousky pečené červené řepy, bylinkové tofu, zeleninové chipsy 250g/215 Kč

 Karamelizované tofu, hráškové lusky s koriandrem a ořechy, rýžové nudle, kokosové mléko 150g/235 Kč

vegetarián

Čočkové karbenátky, omáčka z dýně hokkaidó a dijonské hořčice, celerové hranolky, polníček, sezam, bazalkové pesto a chips z červené řepy 200g/225 Kč

 Dýňové rizoto z arborio rýže, hoblinky parmezánu, noček ze zakysané smetany, karamelizované ořechy 250g/215Kč

Bramborové noky v omáčce z pečených zauzených paprik, mladý hrášek, sušená rajčata, grilovaný sýr Halloumi 250g/245 Kč

Sezert

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

Jablečný štrúdl, zmrzlina, čerstvé ovoce, šlehačka 1ks/95 Kč

Dětské menu

Kuřecí prsíčko na přírodní způsob, bramborového pyré s pažitkou 100g/110 Kč

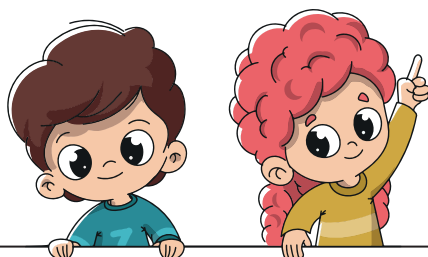
Kuřecí řízečky, bramborového pyré s pažitkou 100g/110Kč

Lívance ve skořicovém cukru, gel z lesního ovoce, zakysaná smetana, čokoládová hlína 2ks/110 Kč

Tvarohové knedlíčky plněné nugátem, přepuštěné máslo 3ks/110 Kč

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem 100g/110 Kč

... *Sobrou chut'*



Receptury pokrmů jsou uloženy u vedení hotelu. / Změna pokrmů vyhrazena.
Ceny jsou smluvní včetně DPH. Za poloviční porci účtujeme 75% z celkové ceny pokrmu.
Výpis alergenů obsažených v pokrmech na požádání u obsluhy restaurace.

Provozní doba restaurace: Po - Ne 10 - 22 / vedoucí restaurace: Jakub Tichavský, šéfkuchař: Marek Petřela

 Tyto pokrmy lze připravit v bezlepkové úpravě.