

ŠPECIALITY TEJTO SEZÓNY

Polievka

POLIEVKA Z MEDVEDIEHO CESNAKU

s chrumkavým slepačím vajíčkom (3, 7)

250ml

Predjedlo

BIO ÚDENÝ PSTRUH

s majonézou z medvedieho cesnaku a nakladaná zelenina (3, 4, 7)

100g

Hlavné Jedlá

ZUBÁČ FILET

restovaný na masle, mladé zemiaky, restovaný medvedí cesnak
a vínovo maslová omáčka (4, 7, 9)

160g

FARMÁRSKE KURIATKO

restované smrčkovce, zemiaková kaša
s medvedím cesnakom (7, 9)

150g

JAHŇACIE LÝTKO

tvaroh z kozieho syru, žihľavové pyré
a restované smrčkovce (7, 9)

350g

JARNÝ ŠALÁT

s mladou zeleninkou, králičím mäsom, šťavelom,
smrčkovicami a žihľavovým vinaigrette (7)

250g

DOMÁCE PAPPARDELLE

s restovanými smrčkovicami na masle z medvedieho cesnaku
s hráškom a 6 mesačným kozím syrom (3, 7, 9)

250g

ŽIHLAVOVÉ RISOTTO

s lupienkami z podbeľa s kozím syrom (3, 7, 9)

250g

Dezerty

PÚPAVOVÁ ZMRZLINA

s pudingom z vaječného likéru,
polámané kávové pusinky (3, 7)

100g

DOMÁCI KOLÁČ

vždy čerstvé, domáce a sezónne dezerty
z našej vitríny (1, 3, 5, 6, 7, 8)

100g

Dvojchodové menu 16,90€

Trojchodové menu 19,90€

Steaky Týždňa

USDA RIB EYE STEAK

100g / 16,90€

USDA BEEF FILET

100g / 22,90€

KURACIE SUPREME Z KUKURIČNÉHO KURIATKA

100g / 8,90€

Sezónne Prílohy

Pečené mladé zemiaky s medvedím cesnakom, restovaný medvedí cesnak, žihľavové pyré so zemiakovou kašou,
pečená zelenina s bazalkovým pestom, domáce hranolky, grilovaná špargľa

200g / 3,90€

Omáčky

Bearnská Omáčka, omáčka zo zeleného korenia, portská redukcia, hubová omáčka,
omáčka zo zrejúceho syra, BBQ omáčka

50ml / 1,90€

SEASONAL SPECIALS

Soup

WILD GARLIC SOUP

With crunchy chicken egg (3, 7)
250ml

Starter

BIO SMOKED TROUT

with wild garlic mayonnaise and pickled vegetables (3, 4, 7)
100g

Main meal

PIKE PERCH FILET

Roasted on butter, new potatoes, pan fried wild garlic
and wine butter sauce (4, 7, 9)
160g

FREE RANGE CHICKEN

Pan fried morels, mashed potato
with wild garlic (7, 9)
150g

LAMB SHANK

Goat's curd, nettle purée
and pan fried morels (7, 9)
350g

SPRING SALAD

spring vegetables, rabbit meat, sorrel, morels
and nettle vinaigrette (7)
250g

HOME-MADE PAPPARDELLE

With pan fried morels on wild garlic butter, green peas
and 6 months aged goat cheese (3, 7, 9)
250g

NETTLE RISOTTO

with coltsfoot leaves and goat cheese (3, 7, 9)
250g

Dessert

DANDELION ICE CREAM

With egg liqueur pudding
and coffee meringues (3, 7)
100g

HOME-MADE CAKE

Always fresh, homemade and seasonal desserts
(1, 3, 5, 6, 7, 8)
100g

2 Course menu 16,90€

3 Course menu 19,90€

Steaks of the Week

USDA RIB EYE STEAK

100g / 16,90€

USDA BEEF FILET

100g / 22,90€

CORN-FED CHICKEN SUPREME

100g / 8,90€

Seasonal Side Dishes

Baked new potatoes with wild garlic, pan-fried wild garlic, nettle purée with mashed potato,
roasted vegetables with basil pesto, homemade fries, grilled asparagus

200g / 3,90€

Sauces

Béarnaise Sauce, Green peppercorn sauce, Port Reduction, Mushroom Sauce,
aged Cheese Sauce, BBQ Sauce

50ml / 1,90€