



# JÍDELNÍ LÍSTEK / MENU

## PŘEDKRMY / STARTERS

Raviola z marinované červené řepy plněná krémovým kozím sýrem <i>Beetroot ravioli stuffed with creamy goat cheese</i>	140,-
Králičí terinka s nakládanou pikantní zeleninou <i>Rabbit terrine with pickled vegetables</i>	135,-
Pečený šáteček se zeleninovým ragú a uzeným pstruhem <i>Baked pastry pouch with vegetable ragout and smoked trout</i>	165,-

## POLÉVKA / SOUP

Kuřecí polévka s domácími nudlemi <i>Chicken bouillon with home made noodles</i>	60,-
---	------

## SALÁTY / SALADS

Čekankový salát s domácím dresinkem, ořechy a modrým sýrem <i>Chicory salad with home made dressing, nuts and blue cheese</i>	175,-
Caesar salát s grilovaným kuřecím masem <i>Caesar salad with grilled chicken meat</i>	185,-
Míchaný salát s pečenou cibulovou bagetou a sýrem „Brie“ <i>Mixed salad with toasted onion baguette and „Brie“ cheese</i>	180,-

## BEZMASÉ POKRMY / VEGETARIAN DISHES

Lilek plněný rajčaty a ovčím sýrem s míchaným salátem <i>Eggplant stuffed with tomatoes and sheep cheese served with mixed salad</i>	175,-
Bramborové noky s grilovanou dýní a pažitkovým tvarohem <i>Potato gnocchi with grilled pumpkin and mascarpone of chives</i>	180,-
Rigatoni s bylinkovým pestem a parmezánem <i>Rigatoni with herb pesto and parmesan</i>	170,-

## HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Grilovaná vepřová Pluma s teplým bramborovým salátem a omáčkou „Cider“ <i>Grilled pork Pluma with warm potato salad and cider sauce</i>	245,-
Hanger steak s pepřovou omáčkou a malým salátkem <i>Hanger steak with pepper sauce and small salad</i>	325,-
Maso dle denní nabídky (podáváme s teplou sezónní zeleninou) <i>Meat of the day (served with warm seasonal vegetables)</i>	

## ČESKÉ SPECIALITY / CZECH SPECIALS

Králičí stehno na česneku s bramborovými noky a listovým špenátem <i>Stewed rabbit leg on garlic with potato gnocchi and spinach leaves</i>	235,-
Kachní konfit s červeným zelím a pečenou máslovou dýní <i>Duck confit with red cabbage and baked butter pumpkin</i>	265,-
Jelení guláš s bylinkovým knedlíčkem a sezónní zeleninou <i>Venison goulash with herb dumpling and seasonal vegetables</i>	215,-

## SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE / CHEF'S CHOICE

Grilovaná kachní prsa s kaštaný a zeleninou „Beurre Maitre d'Hotel“ <i>Grilled duck breast with chestnuts and vegetables „Beurre Maitre d'Hotel“</i>	295,-
Élite Burger s hranolkami <i>Élite Burger with fries</i>	225,-
Ryba dle denní nabídky (podáváme s brambůrky Grenaille a malým salátem) <i>Fish of the day (served with Grenaille potatoes and small salad)</i>	

## PŘÍLOHY / SIDE DISHES

Restované brambůrky Grenaille s petrželí <i>Roasted Grenaille potatoes with parsley</i>	55,-
Hranolky Fries	60,-
Bylinkový knedlíček <i>Herb dumpling</i>	50,-
Těstoviny Pasta	45,-
Teplá sezónní zelenina <i>Warm seasonal vegetables</i>	60,-

## DEZERTY / DESSERTS

Pistáciové soufflé s bílou čokoládou a anglickým krémem <i>Pistachio soufflé with white chocolate and English cream</i>	145,-
Jablečné lívance se skořicovým máslem <i>Apple pancakes with cinnamon butter</i>	135,-
Coffee Gourmet (káva s výběrem domácích minidezertů) <i>Coffee Gourmet (coffee with selection of home made mindesserts)</i>	155,-