

POLÉVKY

- | | | |
|--|--------|---------|
| 01 Zvěřinový vývar s játrovými knedlíčky, nudlemi a jarní zeleninou (1,3,9,10) | 0,33 l | 59,- Kč |
|--|--------|---------|

HOTOVÁ JÍDLA

při změně přílohy ze základní (knedlík, rýže, brambor na hranolky, krokety, bramboráčky příplatek 20,-)

- | | | |
|--|------------|----------|
| 01 Svíčková ze špikované jelení kýty s domácími houskovými knedlíky, brusinky na plátku citronu a domácí šlehačka (1,3,8,9) | 150 g | 199,- Kč |
| 02 Srnčí pikantní guláš sypaný červenou cibulkou s houskovými knedlíky (1,3,5,6) | 150 g | 179,- Kč |
| 03 Kýta z divočáka v tradiční šípkové omáčce, domácí houskové knedlíky (1,3,4,7,12) | 150 g | 194,- Kč |
| 04 Jemně pikantní srnčí guláš s čerstvým strouhaným křenem, podávaný s domácími špekovými knedlíky (1,3,5,6) | 150 g | 189,- Kč |
| 05 Kančí kostky pečené na česneku s domácími bramborovými knedlíky a krémovým špenátem (1,3,9,10) | 150 g | 179,- Kč |
| 06 Dozlatova pečené kolínko z divočáka, podávané v jemném přírodním výpeku se šťouchanými brambory s jarní cibulkou a restovanou anglickou slaninou (3,5,6,8,12) | 340 g sk | 249,- Kč |
| 07 Sváteční zajíc na černo (stehno z divokého zajíce) s variací houskových a bramborových knedlíků (1,3,7,10,11) | 400 g 1 ks | 259,- Kč |
| 08 Zaječí stehno pečené na uzených kostkách, slanině a česneku, podávané s variací bramborových a houskových knedlíků, kyselé zelí (1,3,6,9,12) | 400g 1ks | 259,- Kč |
| 09 Dozlatova smažená, tenderizovaná kančí krkovičky s domácím bramborovým salátem (1,3,6,7,10,12) | 150 g | 194,- Kč |

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- | | | |
|---|-------|----------|
| 01 FILET MIGNON STEAK z kančí svíčkové v silné demi glace, podávané s rumovými švestkami, steakovými hranolky a divokými brusinkami (1,3,6,9) | 200 g | 299,- Kč |
| 02 TENDERLOIN KANGAROO STEAK (z kořeněné, panenské svíčkové klokana, Austrálie), podávaný v naší silné demi-glace s Rustic Fries (belgické hranolky se slupkou) a smetanovou omáčkou z červeného pepře (1,3,6,8,12) | 200 g | 299,- Kč |
| 03 Medailonky z křehkého kančího hřbetu v jemně pikantní šťávě se steakovými hranolky a omáčkou CUMBERLAND (omáčka z lesního ovoce), divoké brusinky (1,3,5,6,8,12) | 200 g | 279,- Kč |
| 04 Směs „hraběte Šporka“ podávaná s hranolky julienne (marinované zvěřinové nudličky, z klokaní kýty a jelení kýty, s restovanými žampiony, kapií a pórkem) (1,3,6,8)
<i>(marinované zvěřinové nudličky, z klokaní kýty a dančí plece, s restovanými žampiony, kapií a pórkem)</i> | 150 g | 219,- Kč |
| 05 KANGAROO TENDERLOIN STEAK BURGER (s filírovanou klokaní svíčkovou, Austrálie, irským čedarem, papričkami, burgerovou majonézou, rukolou a salátem), bramborové hranolky julienne (1,3,5,6,8) | 150 g | 299,- Kč |
| 06 Zvěřinový ROYAL CHEESEBURGER PIKANT (jelení burger) s burgerovou majonézou, chedarem, křupavou slaninkou, vídeňskou cibulkou, papričkou habanero a rajčetem, hranolky julienne (1,3,10,12) | 180 g | 239,- Kč |
| 07 . | | |
| 08 . DEZERT (naše domácí deserty, pečené z kvalitních, originálních surovin) | | |
| 09 Sametový čokoládový dort (vláčný korpus z čokolády, jemná čokoládová ganache) (1,3,5)
<i>1,3,7</i> | 1 ks | 89,- Kč |
| 10 Mechový dortík - nadýchaný korpus s jemným mascarpone krémem, čerstvé ovoce (1,3,5)
<i>1,3,7</i> | 1 ks | 89,- Kč |
| 11 Vanilková PANNA COTTA (smetanový dezert s coulis z lesních plodů) (1,3,5)
<i>1,3,7</i> | 1 ks | 89,- Kč |