



R E S T A U R A C E F A R M A P T Ý R O V

Zvěřinové Menu

Předkrmy:

- 80g Zvěřinová paštika s pistáciemi, sušenými švestkami a brusinkovou omáčkou z portského vína, pečivo (1,3,7)
- 80g Konfitovaná cibule s kachními jatýrky na slanině, houbový krém, pečivo (1,7)

Polévky:

- 0,33l Silný zvěřinový vývar s masem a kapáním (1,3,9)
- 0,33l Kulajda se ztraceným vejcem (1,3,7,9)

Hlavní chody:

- 150g Špikovaná srnčí kýta na smetaně, karlovarské knedlíky, brusinkový terč (1,3,7,9)
- 150g Kančí guláš na víně, špekové knedlíky (1,3,7)
- 150g Mufloní kýta na česneku, bramborové knedlíky, špenát (1,3,7)
- 150g Jelení roláda s houbovou nádivkou, kaštanové pyrė, šípkové demi-glacė (1,3,7,9,10)
- 1ks Nadívaná křepelka pečená na červeném víně a kořenové zelenině podávaná s nastavovanou kaší (1,7,9)
- 150g Zvěřinová sekaná pečeně, bramborová kaše, vídeňská cibulka (1,3,7,10)





Minutky:

- 200g Kančí hřbet s glazírovanými kaštany a fazolovými lusky (9,10)
- 150g Smažený kančí řízek, bramborový salát (1,3,7,10)
- 200g Jelení steak s rozmarýnovými noky a brusinkovou omáčkou (1,3,7,10)
- 200g Prsíčko z divoké kachny podávané s gratinovanými brambory a grilovanou zeleninou, vinná redukce (3,7,9)

Připravujeme metodou sous-vide - metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni. VYZKOUŠEJTE

- 200g Nadívaná roláda z perličky s liščím ragú, batátovým pyré a omáčkou demi-glace (1,3,7,9)

Pro ty, co zvěřinu nejí:

- 150g Kuřecí řízek, bramborová kaše, citrón (1,3,7)
- 300g Tradiční Caesar salát s grilovanými kuřecími prsíčky, slaninovými chipsy, česnekovými krutony a hoblinami parmazánu (1, 3,4, 7, 8, 10)

Dezerty:

- 1ks Čokoládový fondant s lesním ovocem (1,3,7)
- 1ks Perníková tartaletka s krémem z mascarpone a ovocem (1,3,7)

