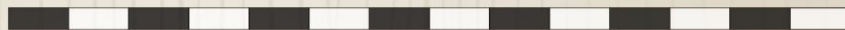




FARMA PTÝROV RESTAURACE



JARNÍ MENU

20. – 22. 4. 2018

Předkrmy

80g Králičí paštika balená v anglické slanině s brusinkovou omáčkou z portského vína, pečivo (1/1, 3,7,8/7)

Polévky

0,3l Chřestový krém zjemněný zakysanou smetanou (7, 9)

Hlavní nabídka

200g Špikovaná jehněčí kýta dušená na majoránce podávaná s bylinkovou nádivkou (1, 3, 7, 9)

200g Kuřecí roláda se špenátovou nádivkou, pažitkovo-bramborovou kaší a máslovou mrkvičkou s hráškem (1, 3, 7)

200g Nadívaný králičí hřbet medvědím česnekem, s mrkvovým pyré a máslovou kedlubnou, s omáčkou demi-glace (1, 3, 7)

Dezerty:

1ks Rebarborový koláč s vanilkovou zmrzlinou a jahodovou omáčkou (1,3,7)

Změna jídelního lístku vyhrazena.
Seznam alergenů je k nahlédnutí u obsluhy.