

STUDENÉ PŘEDKRMY

Carpaccio z červené řepy 60 Kč

Carpaccio z marinované červené řepy se šlehaným tvarohem z farmy Menšík z Kunčic, toast

Paštika z kuřecích jater 60 Kč

Domácí paštika z kuřecích jater s brusinkami, pečený chléb

Variace sýrů z farmy 85 Kč

Sýr farmářský, Grunt a Ondráš z farmy Menšík z Kunčic s meruňkovým čatní a s domácím pohankovým chlebem

POLÉVKY

Slepičí vývar s masovými knedlíčky a domácími nudlemi 45 Kč

Fazolová polévka z bílých fazolí s uzeným kolenem 45 Kč

Zelná polévka z čerstvého zelí s paprikovou klobáskou 45 Kč

HLAVNÍ CHODY

Filet z čerstvého pstruha 180 Kč

Filet z čerstvého pstruha na citronovém másle s bramborovou kaší ochucenou muškátem

Krůtí prsa s ragú z hlívy 175 Kč

Grilovaná krůtí prsa s ragú z hlívy ústřičné, jasmínová rýže

Tagliatelle s rajčatovou omáčkou 130 Kč

Tagliatelle v omáčce s drcenými rajčaty a sýrem Grunt z farmy Menšík z Kunčic

Kančí guláš 185 Kč

Guláš z kančího masa na černém pivě Bernard, perníkový knedlík

Kuřecí řízek s bramborovou kaší s máslem 155 Kč

Kuřecí prsní řízek přírodní nebo v trojbalu, bramborová kaše s máslem z místního statku

Grilovaná vepřová panenka 190 Kč

Grilovaná vepřová panenka, dýňové pyré, pečené brambory

Bramborové halušky 125 Kč

Domácí bramborové halušky se šlehanou brynzou a oravskou slaninou

Konfitované kachní stehno 195 Kč

Konfitované kachní stehno s dušeným červeným zelím na víně, bramborový knedlík

Smažený farmářský sýr 180 Kč

Farmářský sýr ze statku Menšík z Kunčic, domácí tatarská omáčka s vařeným vejcem, čerstvý brambor s máslem nebo hranolky

Karbenátek z hovězího krku 135 Kč

Domácí karbenátek z hovězího krku od pana Steinhausera z Tišnova s bramborovou kaší a salátem z červené řepy

SALÁTY

Trhaný salát s pohankou a ořechy 115 Kč

Směs listových salátů s medovým dresinkem, vlašskými ořechy a pohankou, toast z tmavého chleba

Salát s červenou řepou a kuřecím prsíčkem 145 Kč

Směs trhaných listových salátů s marinovanou červenou řepou a grilovaným kuřecím prsíčkem, toast z tmavého chleba

DEZERTY

Čokoládový dortík 55 Kč

Pečený čokoládový dortík s čatní z lesního ovoce

Domácí zákusky dle denní nabídky

K přípravě používáme pouze kvalitní suroviny a mléčné produkty. Nepoužíváme polotovary.

Za poloviční porci účtujeme 70% z ceny jídla.

Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy.

Dobrou chuť Vám přeje tým kuchařů pod vedením pana Martina Lekače.