

Jídelní lístek – Francouzská restaurace

Studené předkrmy a saláty

Jemná masová paštika s gremolátovým přelivem	135 Kč
Telecí rostbíf na mangové salse s chorizo omáčkou	175 Kč
Podomácku zauzená šabatecká slanina doplněná o strouhaný křen a hrubozrnnou hořčici	137 Kč
Kaviár Malossol s máslem a zlatavými tousty	144 Kč
Salát z bílé ředkve se zázvorovým máslem	147 Kč
Salát z pečené červené řepy s baby špenátem, vlaškými ořechy, kuřecími kousky a hruškovým pyré	172 Kč

Polévky

Silný hovězí vývar s kořenovou zeleninou a domácími nudlemi	60 Kč
Bramborovo-pórkový krém s nočkem zakysané smetany	60 Kč
Slepičí kaldoun s houskovými knedlíčky	60 Kč

Teplé předkrmy

Uzený hovězí jazyk s chlebovou smaženkou a křenovou majonézou	152 Kč
Šťavnatá kreveta na salátu z řapíkatého celeru s hořčicovou omáčkou	178 Kč

Ryby

Losos s vůní citronové trávy na šafránovém rissotu	353 Kč
Grilovaný candát podávaný na fazolovém ragú v tomatovém krému, bramborové pyré	410 Kč

Hlavní masité pokrmy

Filírované krůtí prsíčko na tymiánu, bulgur s liškami	255 Kč
Dozlatova smažené řízečky z vepřové panenky s máslovou bramborovou kaší	242 Kč
Telecí pavouček v bylinkové soli se šalotkovou omáčkou a šťouchaným bramborem	325 Kč
Srnčí hřbet na dýňovém krému s redukcí z červeného vína, bramborové krokety s vůní jehličí	395 Kč
Kachní prsíčko pečené na rozmarýnu podávané s čokoládou a batátovým pyré	297 Kč
Chateaubriand 500 g pro dvě osoby s grilovanou zahradní zeleninou, flambovaný brandy	885 Kč
Biftek z hovězí svíčkové 200 g na barevném pepři flambovaný brandy	405 Kč

Jídelní lístek – Francouzská restaurace

Doporučené přílohy k flambovaným pokrmům

Šťouchané brambory s cibulkou	52 Kč
Smažené steakové hranolky	52 Kč
Pepřová omáčka	43 Kč
Hříbková omáčka	43 Kč

Zeleninové přílohy

Čerstvá grilovaná zelenina	68 Kč
Cukrový hrášek na másle a červené cibulce	68 Kč

Bezmasé pokrmy

Kuskus se zeleninou a sýrem Tofu	178 Kč
Rissoto z červené řepy sypané parmazánem	189 Kč

Sýry

Výběr českých sýrů ementálského typu 200 g s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a medovou hořčicí	298 Kč
Výběr francouzských sýrů 200 g s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a medovou hořčicí	363 Kč

Dezerty

Čokoládový dezert plněný jogurtovým krémem se zahradními malinami	86 Kč
Tradiční francouzské soufflé s vanilkovou zmrzlinou	98 Kč
Smetanový dort z tmavé a bílé čokolády	87 Kč
Taštičky z bramborového těsta plněné povidly, sypané mákem	78 Kč
Flambované palačinky se zmrzlinou a kalifornskou broskví	210 Kč
Flambovaný ananas s kokosovým likérem a vanilkovou zmrzlinou	195 Kč

Tým Francouzské restaurace v čele s šéfkuchačkou Jitkou Boráňovou Vám přeje dobrou chuť.

Informace o obsažených alergenech v pokrmech a nápojích poskytne obsluha na vyžádání zákazníka včetně doplňujících údajů o rozlévaných vínech.