

Sezónní nabídka

Chřestový krém, estragonový olej 75 Kč

Vepřová panenka sous-vide, chřestové pyré
a tymiánový demi-glace 235 Kč

Supreme steak z kuřete, domácí tagliatelle,
zelený chřest a rajčata 229 Kč

Hovězí roštěná z mladého býka,
restované grenaille a blanširovaný chřest 355 Kč

Amur, máslová omáčka a glazovaná zelenina 245 Kč

Krémové risotto, chřest a parmezán 175 Kč

Listový salát, domácí čerstvý sýr,
nakládaný chřest a bylinky 185 Kč

Chřestové semi-freddo,
jahody s podmáslem 119 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Domácí ledový čaj, jahody a citron 65 Kč

Ovocné limonády - dle denní nabídky 65 Kč

Peprná jahoda (Prosecco, máta, citron, jahody) 95 Kč

Ledové Latté macchiato 60 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Tartar z hovězí svíčkové, bazalka,
parmezán a opečená bageta

POLÉVKA

Chřestový krém, estragonový olej

TEPLÝ PŘEDKRM

Amur, máslová omáčka a glazovaná zelenina

HLAVNÍ CHOD

Krémové risotto, vepřová panenka, chřest a parmezán

DEZERT

Chřestové semi-freddo, jahody s podmáslím

cena menu za osobu 650 Kč

cena za menu snoubené s víny 790 Kč

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

Hovězí carpaccio, salsa ze sušených rajčat a kapar,
parmezán a bageta 155 Kč

Tartar z hovězí svíčkové, bazalka, parmezán
a opečená bageta 155 Kč

Červená řepa, čerstvý pálavský sýr
a mandle 115 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce a lišky 85 Kč

Hovězí consommé, zelenina
a játrový knedlíček 75 Kč

HLAVNÍ CHODY

Pečené kuřecí stehno, mandlová nádivka
a zeleninové pyré 195 Kč

Telecí játra, omáčka Bordelaise
a restované brambory 210 Kč

Vepřová líčka, bramborové pyré, hořčice
a nakládaná zelenina 245 Kč

**Konfitovaná kachna, červené zelí s Wineládou
a bramborové noky 245 Kč**

**Svíčková hovězí pečeně, brusinky
a karlovarský knedlík 215 Kč**

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát 225 Kč

DEZERTY

**Domácí dezerty od naší cukrářky
dle denní nabídky 95 Kč**

**Zmrzliny a sorbety
dle denní nabídky 35 Kč**

Variace moravských sýrů, Wineláda 125 Kč

Jídla pro vás připravuje tým kuchařů pod vedením
šéfkuchaře Viléma Harašty.

*Informace o obsažených alergenech a gramážích
vám poskytne obsluha na vyžádání.*

K vínu a pivu

Domácí paštika	95 Kč
Masový rilettes	95 Kč
Nakládané sýry	95 Kč
Domácí mandle	95 Kč
Snoubení mandlí a vín	250 Kč

Sdílejte s námi vaše zážitky online!

Žijeme i na sociálních sítích Facebook a Instagram.

#amandehotel

Wi-Fi jsem**amande**