

## Sezónní nabídka

**Polévka z pečených rajčat,**  
bazalkový olej, mozzarella 85 Kč

**Kuřecí Supreme steak,** tomatové risotto,  
parmezán, bazalka 225 Kč

**Pečený pohořelický sumec,** kvěťákové pyré,  
máslo s čerstvým oreganem 255 Kč

**Vepřová kotleta z plemene Duroc,** pečené brambory Grenaille,  
bylinkové máslo, meruňkové chilli chutney 245 Kč

**Domácí Tagliatelle** s pestem z pečených  
rajčat, čerstvý krémový sýr 205 Kč

**Listový salát,** Quinoa, marinovaná rajčata,  
čerstvý pálavský sýr, meruňkové chutney 215 Kč

---

## Sezónní nabídka nápojů

**Ledové Latté macchiato** 75 Kč

**Domácí ledový čaj** – dle nabídky 0,5l/65 Kč

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

**Birell pomelo & grep** - čepovaný 0,5l/45 Kč, 0,3l/40 Kč

# Degustační menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Marinovaná paprika**, bylinky, pálavský sýr

## POLÉVKA

**Polévka z pečených rajčat**,  
bazalkový olej, mozzarella

## TEPLÝ PŘEDKRM

**Pečený pohořelický sumec**, květákové pyré,  
máslo s čerstvým oreganem

## HLAVNÍ CHOD

**Vepřová kotleta z plemene Duroc**, pečené brambory Grenaille,  
bylinkové máslo, meruňkové chilli chutney

## DEZERT

**Domácí dezert** od naší cukrářky

---

**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

**Marinovaná paprika**, bylinky, pálavský sýr 115 Kč

## POLÉVKY

**Kulajda**, zastřené vejce a lišky 85 Kč

**Drůbeží consommé**, zelenina  
a játrový knedlíček 75 Kč

## HLAVNÍ CHODY

**Pečené kuřecí stehno**, mandlová nádivka  
a zeleninové pyré 195 Kč

**Steak z hovězí roštěné**, pepřová omáčka se smetanou,  
pečené Grenaille 345 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

Domáci paštika	95 Kč
Masový rilettes	95 Kč
Nakládané sýry	95 Kč
Domáci 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**