

## Sezónní nabídka

### **Karotkový krém,**

kokosové mléko, chilli olej 85 Kč

### **Marinovaná hruška, čerstvý sýr s dýní,**

vinný gel, slané mandle 125 Kč

### **Krémové risotto s liškami,**

tvrdý sýr s pepřem, tymián 195 Kč

### **Pečený pohořelický kapr v kukuřičné krustě,**

růžičková kapusta, bramborové pyré s křenem 255 Kč

### **Domácí Tagliatelle se zvěřinovým ragú, kořenová zelenina,**

creme de cassis 235 Kč

### **Vepřový T-bone steak, pečené brambory grenaille,**

bylinkový demi-glace, švestkové chutney 265 Kč

### **Sušené kachní prso, nakládané lišky, listový salát**

kyselý jablečný dresink, svatojánský ořech 225 Kč

---

## Sezónní nabídka nápojů

**Všelák** /šalvěj, cukrový sirup, rosé Fabig, soda, ostružiny/ 95 Kč

**Horký zázvor** /zázvor, citron, med od pana Grůzy/ 85 Kč

**Ledový moštrůdl** (domácí skořicový sirup, jablečný mošt,

Rum C. Bucanero Elixir, jablečné křížaly) 120 Kč

# Degustační menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Marinovaná hruška**, čerstvý sýr s dýní,  
vinný gel, slané mandle

## POLÉVKA

**Karotkový krém**,  
kokosové mléko, chilli olej

## TEPLÝ PŘEDKRM

**Krémové risotto s liškami**,  
tvrdý sýr s pepřem

## HLAVNÍ CHOD

**Vepřový T-bone steak**, pečené brambory grenaille,  
bylinkové máslo, švestkové 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

**Uzený hovězí jazyk**, křenový creme fraiche,  
česnekový chléb 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**, majoránkové velouté,  
bramborové pyré 245 Kč

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

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

**Porthaus**, vídeňský bramborový salát 225 Kč

## **DEZERTY**

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