

Sezónní nabídka

Polévka z pečených rajčat a paprik,

bazalkový creme fraiche 85 Kč

Krůtí filet z farmy marinovaný v růžovém pepři,

hráškové pyré, pečená sezónní zelenina, smetanová omáčka s mátou 235 Kč

Pečený pohorelický candát,

květákové sous-vide pyré, máslo s čerstvou šalvějí 265 Kč

Naše tagliatelle s mladým špenátem,

sušená rajčata z farmy, pálavský sýr s pepřem, pražené mandle 215 Kč

Vepřový Tomahawk steak,

kedlubnové ragú s brynzou, grilovaný salát Little Gem 255 Kč

Caesar salát,

grilovaná kuřecí prsa a parmezán 195 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Naše limonáda dle denní nabídky 65 Kč / 0,5l

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

Ledové Latté Macchiato 60 Kč

Peprná jahoda 95 Kč / 0,3l

André rosé z Vinařství Fabig, čerstvá máta, citron, jahody a soda

Levandulová Sofii 120 Kč / 0,3l

Sofii nealkoholický sekt, levandulový cukr, čerstvá broskev, bitter, June likér

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Naše sušená rajčata,
bylinky a pálavský sýr

POLÉVKA

Polévka z pečených rajčat a paprik,
bazalkový creme fraiche

TEPLÝ PŘEDKRM

Naše tagliatelle s mladým špenátem,
sušená rajčata z farmy, pálavský sýr s pepřem, pražené mandle

HLAVNÍ CHOD

Vepřový Tomahawk steak,
kedlubnové ragú s brynzou, grilovaný salát Little Gem

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 se sušených rajčat a kapar,
parmezán a bageta 165 Kč

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

Naše sušená rajčata, bylinky
a pálavský sýr 115 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce a lišky 85 Kč

Drůbeží consommé, zelenina,
trhané kuřecí maso 75 Kč

HLAVNÍ CHODY

Pečené kuřecí stehno, mandlová nádivka
a zeleninové pyré 195 Kč

Hovězí flank steak, pepřová omáčka se smetanou,
pečené grenaille s bylinkami 345 Kč

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

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,
opečené bramborové noky 245 Kč

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami 225 Kč

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát 235 Kč

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky

dle denní nabídky 95 Kč

Zmrzliny a sorbety

dle denní nabídky 35 Kč

Jídla pro vás připravuje tým kuchařů pod vedením
šéfkuchaře Jana Kalouska.

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

Naše pochutiny

Smažené chipsy s variací dipů	85 Kč
Nakládané sýry	
s olivami a sušenými rajčaty z farmy	95 Kč
Variace moravských sýrů, Wineláda	125 Kč
Naše slané tyčinky	35 Kč

Sdílejte s námi vaše zážitky!

Žijeme i na sociálních sítích Facebook a Instagram.

@amandehotel

Wi-Fi jsem**amande**