

# Sezónní nabídka jídel

## **Krémová polévka z pečených rajčat a paprik,**

zakysaná smetana <sup>1,7,9,12</sup> 85 Kč

## **Čerstvý pálavský sýr s bazalkou,**

uzené mandle, malinový gel <sup>7,8,12</sup> 125 Kč

**Krůtí prso marinované v růžovém pepři a bylinkách,** hráškové pyré,  
grilovaná sezónní zelenina, smetanová omáčka s mátou <sup>7,9</sup> 245 Kč

## **Pečený pohořelický sumec,**

květákové pyré, estragonové pesto s mandlemi <sup>1,3,4,7</sup> 265 Kč

## **Grilovaná vepřová panenka,**

bramborové pyré, restované hráškové lusky se sušenými rajčaty <sup>1,7,9</sup> 255 Kč

**Naše Tagliatelle s mladým špenátem,** sušená rajčata, pražené uzené

mandle a pálavský tvrdý sýr s pepřem <sup>1,3,7,8,9</sup> 215 Kč

**Ředkvičkový salát s polníčkem,** mandlová kroketa z kozího sýru,

medový vinagrette s Rieslingem <sup>3,7,8,12</sup> 195 Kč

# Degustační menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Čerstvý pálavský sýr s bazalkou,** uzené mandle, malinový gel  
*& Rosé Nad zabrady, Víno J. Stávek*

## POLÉVKA

**Krémová polévka z pečených rajčat a paprik,**  
zakysaná smetana

## TEPLÝ PŘEDKRM

**Naše Tagliatelle s mladým špenátem,**  
sušená rajčata, pražené uzené mandle a pálavský tvrdý sýr s pepřem  
*& Sauvignon „Na výsluní“, Vinařství Fabig*

## HLAVNÍ CHOD

**Grilovaná vepřová panenka,**  
bramborové pyré, restované hráškové lusky se sušenými rajčaty  
*& Cabernet Moravia, Vinařství Glos*

## DEZERT

**Domácí dezert** od naší cukrářky  
*& Pálava, Vinařství Sonberk*

---

**cena menu za osobu 750 Kč**

**cena menu snoubené s víny 890 Kč**

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

**Hovězí carpaccio**, salsa se sušených rajčat a kapar,  
uzené mandle <sup>1,3,8</sup> 175 Kč

**Hovězí tartar**, bazalka, parmezán  
a opečený toast <sup>1,3,7,8</sup> 165 Kč

## POLÉVKY

**Kulajda**, zastřené vejce a lišky <sup>1,3,7,9</sup> 85 Kč

**Drůbeží consommé**, zelenina,  
trhané kuřecí maso <sup>1,3,7,9</sup> 75 Kč

## HLAVNÍ CHODY

**Pečené kuřecí stehno**, mandlová nádivka  
a zeleninové pyrė <sup>1,3,7,8,9,12</sup> 215 Kč

**Hovězí flank steak**, pepřová omáčka,  
pečené grenaille s bylinkami <sup>6,7,9,12</sup> 355 Kč

**Caesar salát**, grilované kuřecí maso,  
máslové krutony, hoblínky parmezánu <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 195 Kč

**Konfitované kachní stehno**, červené zeli s Wineládou,  
opečené bramborové noky <sup>1,3,7,12</sup> 245 Kč

**Svíčková hovězí pečeně**, brusinkové chutney,  
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 225 Kč

**Telecí řízek**, vídeňský bramborový salát <sup>1,3,7,10</sup> 245 Kč

## DEZERTY

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

**Zmrzliny a sorbety**  
dle denní nabídky <sup>7,8,12</sup> 35 Kč

## Naše pochutiny

**Smažené chipsy** s variací dipů <sup>7</sup> 85 Kč

**Nakládané sýry Kroupa**  
s olivami a sušenými rajčaty z farmy <sup>7,8</sup> 125 Kč

**Kachní rillettes**, pečivo <sup>1,3,7,12</sup> 125 Kč

**Naše slané tyčinky** <sup>1</sup> 40 Kč

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

### Seznam alergenů:

1. obiloviny obsahující lepek | 2. korýši a výrobky z nich |
3. vejce a výrobky z nich | 4. Ryby a výrobky z nich | 5. Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich | 6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich |
7. Mléko a výrobky z nich | 8. Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich) | 9. Celer a výrobky z něj | 10. Hořčice a výrobky z ní |
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z něj | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
13. Vlčí bob (lupina) | 14. Měkkýši a výrobky z nich

**[www.amandehotel.cz](http://www.amandehotel.cz)**

wifi: jsemamande