

## Sezónní nabídka jídel

**Batátový krém, řeřichový olej** <sup>7,8,9</sup> 95 Kč

**Marinovaný uzený hovězí jazyk,**  
křenová remuláda, marinovaná cibule, bylinkový chléb <sup>1,3,7,12</sup> 125 Kč

**Vepřový T-bone steak,**  
rakytníkové chutney, tymiánový demi-glace,  
grilované brambory grenaille <sup>7,9,12</sup> 285 Kč

**Krůtí steak z farmy ze Židlochovic,**  
restovaná růžičková kapusta s Guanciale zapečená sýrem Gran Moravia,  
bramborové pyré s vlašskými ořechy <sup>7,8,9</sup> 245 Kč

**Kuřecí stehno plněné kaštanovou nádivkou,**  
kořenová sláma, batátové pyré <sup>1,3,7,8,9</sup> 235 Kč

**Pohořelický kapr v kukuřičné krustě,**  
karamelizovaná karotka, bylinkové pesto s řeřichou,  
pyré ze špičatého zelí <sup>4,7,8</sup> 255 Kč

**Krémové risotto s lesními houbami,**  
tymián, pálavský tvrdý sýr <sup>7,9,12</sup> 195 Kč

## Sezónní nabídka nápojů

**Horký nápoj z našeho zázvorového sirupu,**  
citronu a hustopečského medu od p. Grůzy 65 Kč

### „7NEGRONI“

Campari, Tanqueray Gin, Sedmero rosé od Víno J. Stávek,  
čerstvý pomeranč, soda 95 Kč

**Mandlové Cappuccino**  
s naším sirupem z mandlového mléka,

čerstvá šlehačka s oříšky v karamelu 105 Kč

## Degustační menu

### STUDENÝ PŘEDKRM

**Marinovaný uzený hovězí jazyk,**  
křenová remuláda, marinovaná cibule a bylinkový chléb  
& *Cabernet Moravia 2019, Vinařství Glos*

### POLÉVKA

**Batátový krém,**  
řeřichový olej

### TEPLÝ PŘEDKRM

**Krémové risotto s lesními houbami,**  
tymián a pálavský tvrdý sýr  
& *Riesling 2019 VOC, Sonberk*

### HLAVNÍ CHOD

**Kuřecí stehno plněné kaštanovou nádivkou,**  
kořenová sláma a batátové pyré  
& *Rulandské šedé 2018, Vinařství Starý vrch*

### DEZERT

**Domácí dezert** od naší cukrářky  
& *Pálava 2020, Vinařství Omasta*

---

**cena menu za osobu 750 Kč**

**cena menu snoubené s víny 890 Kč**

# Jídelní lístek

## PŘEDKRMY

**Hovězí carpaccio,**  
salsa ze sušených rajčat a kapar,  
parmezán, opečený toast <sup>1,3,7</sup> 165 Kč

**Hovězí tartar,** čerstvá bazalka,  
parmezán, opečený toast <sup>1,3,7</sup> 155 Kč

## POLÉVKY

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

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

## Hlavní chody

**Steak z hovězí svíčkové,** pepřová omáčka se smetanou,  
pečené grenaille s bylinkami <sup>6,7</sup> 435 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>1,3,7,9,10</sup> 245 Kč

**Konfitované kachní stehno,** červené zelí s Wineládou,  
opečené bramborové noky <sup>1,3,7,12</sup> 255 Kč

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

**Naše Tagliatelle Carbonara**,  
Guanciale a parmezán <sup>1,3,7</sup> 215 Kč

#### DEZERTY

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

## 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

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

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

wifi: jsemamande