

Sezónní nabídka jídel

Batátový krém, řeřichový olej ^{7,8,9} 95 Kč

Marinovaný uzený hovězí jazyk,
křenová remuláda, marinovaná cibule, bylinkový chléb ^{1,3,7,12} 125 Kč

Vepřový T-bone steak,
rakytníkové chutney, tymiánový demi-glace,
grilované brambory grenaille ^{7,9,12} 285 Kč

Krůtí steak z farmy ze Židlochovic,
restovaná růžičková kapusta s Guanciale zapečená sýrem Gran Moravia,
bramborové pyré s vlašskými ořechy ^{7,8,9} 245 Kč

Kuřecí stehno plněné kaštanovou nádivkou,
kořenová sláma, batátové pyré ^{1,3,7,8,9} 235 Kč

Pohořelický kapr v kukuřičné krustě,
karamelizovaná karotka, bylinkové pesto s řeřichou,
pyré ze špičatého zelí ^{4,7,8} 255 Kč

Krémové risotto s lesními houbami,
tymián, pálavský tvrdý sýr ^{7,9,12} 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 ^{1,3,7} 175 Kč

Hovězí tartar, čerstvá bazalka,
parmezán, opečený toast ^{1,3,7} 165 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce a lišky ^{1,3,7,9} 85 Kč

Drůbeží consommé, zelenina, těstoviny,
trhané kuřecí maso ^{1,3,7,9} 75 Kč

HLAVNÍ CHODY

Steak z hovězí svíčkové, pepřová omáčka se smetanou,
pečené grenaille s bylinkami ^{6,7} 435 Kč

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami ^{1,3,7,9,10,12} 225 Kč

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát ^{1,3,7,9,10} 245 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,
opečené bramborové noky ^{1,3,7,12} 255 Kč

Caesar salát, grilované kuřecí maso,
máslové krutony a parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 195 Kč

Naše Tagliatelle Carbonara,
Guanciale a parmezán ^{1,3,7} 215 Kč

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky
dle denní nabídky

Naše pochutiny

Smažené chipsy s variací dipů ⁷ 85 Kč

Nakládané sýry Kroupa
s olivami a sušenými rajčaty z farmy ^{7,8} 125 Kč

Kachní rillettes, pečivo ^{1,3,7,12} 125 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

wifi: jsemamande