

## Hovězí hody 19. - 21.10.2012

### Předkrmy

Jemně uzená angus šunka s křenovou vejmrudou.	75,-
Hovězí tlačěnka s červenou cibulí a octem.	85,-
Paštika z hovězích jater s cibulovým čatní.	75,-
Grilované dršťky s bylinkovou smetanou.	99,-
Soběsucký tatarák zamíchaný dle receptu vítěze v MČR v míchání tataráků.	125,-
Marinované carpaccio ze svíčkové v olivovém oleji s chilli a capary.	175,-

### Polévky

Dršťková polévka se zauzenou paprikou	59,-
Hovězí vývar s masem a nudlemi	59,-
Masový krém z hovězího krku s morkovými nočky	65,-

### Steaky a hlavní jídla

200g Striploin steak (nízký roštěnec) s omáčkou ze zeleného pepře.	320,-
300g Rumpsteak (květová špička) s restovanou cibulí a česnekem.	395,-
230g Steak karabáček (zadní kliška) s ragů z hlívy ústříčné.	265,-
200g Steak z pupku (bavet) s omáčkami ze dvou druhů paprik.	265,-
250g Steak z velké plece s šalotkovým ragů a chilli vlásky.	285,-
200g Anglická pečeně z „veverky“ (hanger steak) s jemnou cibulovou omáčkou.	265,-
250g Zadělávané dršťky na bílém víně a bylinkách se sušenými rajčaty a parmezánem.	135,-
200g Dušené ledvinky na červeném víně a kořenové zelenině, slantinové halušky.	135,-
200g Pečená hovězí noha na černém pivu a zelenině, omáčka ze smržů.	165,-
200g Býčí žlázy na bílém víně s duhovými paprikami a drcenými rajčaty, bagetka.	125,-

### Přílohy

Šťouchané brambory s pohankou.	48,-
Slantinové halušky.	48,-
Pečené brambory s bylinkovou smetanou.	48,-
Česnekovo-bylinkové bageta.	35,-
Restovaná sezonní zelenina.	58,-

### Omáčky

Pepřová	35,-
Ze smržů	55,-
Cibulová	35,-

### Dezerty

Jablkový závin s ořechy, rozinkami a vanilkovou zmrzlinou.	85,-
Cheesecake z belgické čokolády, omáčka z lesních plodů.	95,-
Pošírovaná hruška v červeném víně se smetanovým nokem.	115,-