



**OCHUTNEJTE TIP
ŠÉFKUCHAŘE**

Rezervace



BŘEZNOVÝ SVĚT CHUTÍ V EQUITANĚ

NOVÉ SPECIÁLNÍ NABÍDKY

1. - 3. 3. AMERICKÝ VÍKEND

Předkrm: Sandwich s roastbeefem

Mac and cheese se smaženým kuřetem



Vepřová žebra v tennessee marinádě grilovaná kukuřice, domácí americké brambory

Dezert: Palačinky s čerstvým ovocem, javorovým sirupem a praženými pekanovými ořechy

8. - 10. 3. MAĎARSKÝ VÍKEND

Polévka: Halászlé - krémová rybí polévka s červenou paprikou a kořenovou zeleninou, noček zakysané smetany

Maďarský vepřový perklet s loupánými rajčaty, domácí noky, červená cibulka



Grenadýrský pochod s roládou z kuřecích stehen, rest. brambory s cibulkou, červ. paprikou, těstoviny, klobása, roláda

Dezert: Langoš se šlehaným tvarohem a borůvkovou omáčkou

15. - 17. 3. ITALSKÝ VÍKEND

Polévka: Pomodoro polévka z rajčat San Marzano a bazalky, sypaná strouhaným parmezánem

Domácí špenátové gnocchi s jemně pikantními rajčaty a hoblinami sýru Pecorino



Spaghetti con Gambini e pomodoro - špagety s grilovanými krevetami, česnekem, chilli a rukolou

Telecí saltimboca s máslovým vínem glazé, šalvějí a parmskou šunkou s pattate al Forno

Dezert: Domácí tiramisú

22. - 24. 3. NORSKÝ VÍKEND

Předkrm: Gravlax podávaný s tmavým pečivem - marinovaný losos v kopru, hrubozrnné hořčici, pomerančích a koňaku



Fiske boller, mladé brambůrky s petrželkou - rybí karbanátky z tresky

s bešamelovou omáčkou s vůní kari, blanširovaná karotka

Pasta med røkt laks - těstoviny s krémovou omáčkou z rybiho vývaru a creme fraiche s plátky lososa

Dezert: Lívance s brusinkovou omáčkou, klikvou marinovanou v koňaku a citrusovou šlehačkou

