



Chřestové menu

2.5. - 4.5.2025

PŘEDKRM / STARTER

Chřestový tatarák s avokádem a bylinkami podávaný s opečenou ciabattou | 165 Kč

Asparagus tartare with avocado and herbs served with toasted ciabatta

POLÉVKA / SOUP

Krémová polévka ze zeleného chřestu a medvědího česneku s bylinkovými krutony zdobená nočkem ze zakysané smetany | 105 Kč

Creamy green asparagus and wild garlic soup with herb croutons garnished with a dollop of sour cream

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSE

Filírovaný hovězí flank steak s ragú z bílého a zeleného chřestu, jarní cibulky a bílého vína s rozpečenou bagetkou | 445 Kč

Filletted beef flank steak with ragout of white and green asparagus, spring onions and white wine with toasted baguette

Grilovaná prsa supreme se salátem ze zeleného chřestu, rucoly, cherry rajčat a koziho sýru s bramborami se slaninou a majoránkou | 285 Kč

Grilled breast supreme with salad of green asparagus, arugula, cherry tomatoes and goat cheese with potatoes with bacon and marjoram

Vepřová panenka marinovaná v bylinkách s pečeným chřestem baleným v tyrolské slanině a šťouchané brambory s cibulkou | 295 Kč

Pork tenderloin marinated in herbs with roasted asparagus wrapped in Tyrolean bacon and mashed potatoes with onions

DEZERT / DESSERT

Chřestovo-rebarborový koláč s vanilkovou zmrzlinou | 135 Kč

Asparagus-rhubarb pie with vanilla ice cream

Dobrou chuť, Vaše Equitana