

Jídelní lístek restaurace U Lva

Předkrmy

1	100g Ravioli z červené řepy plněné šlehanou ricottou, s malinovým balsamikem, rukolou, piniovými oříšky, olivovým olejem a výsečí tortilly	70,-
2	70g Carpaccio z jihoamerické hovězí svíčkové se strouhaným parmazánem, olivovým olejem, mořskou solí a lístky rukoly, česneková bagetka	125,-
3	100g Burgundská husí jatýrka s divokými brusinkami, pečivo	95,-

Polévky

4	0,30l Slepíčí vývar s masem, nudlemi a kořenovou zeleninou	35,-
5	0,30l Silná česnečka s vejci, majoránkou a masovým knedlíčkem	35,-
6	0,30l Jihočeská kulajda s hříbky a zastřeným vajíčkem	40,-
7	0,30l Krémová polévka s grilovanými kousky norského lososa, růžičkami brokolice a křupavým toastem	50,-

Ryby a drůbež

8	200g Pečené filety pstruha duhového plněné teplým salátem z grilované čekanky a letitého balsamika, křenový dresink a mačkané máslové brambory	220,-
9	200g Pečené filety candáta na kmíně, dušený listový špenát, holandská omáčka, vařené zámecké brambory	240,-
10	200g Pečené filety candáta na grilované středomořské zelenině, šťouchané brambory na šalotce, máslová omáčka s vínem a kapary	240,-
11	200g Grilovaný losos v čerstvě sekaném kopru, se smetanovo-hořčičnou omáčkou, smažené celerové hranolky, bramborová kaše	220,-
12	200g Gratinovaný filet z lososa v krustě ze šlehaného bílku a mandlových lupínků, dušená zelenina Ratatouille	220,-
13	150g Závitky z krůtích prsíček dušených ve vakuu, plněné nudličkami restované kořenové zeleniny, omáčka ze zauzené pancetty a šalvěže, bramborová kaše	150,-
14	150g Pečená kuřecí prsíčka na másle, s grilovaným zeleninovým špízem na bylinkovém pesto, dresink ze šlehané Ricotty a zakysané smetany	150,-
15	200g Marinovaný kuřecí stehenní plátek plněný sýrem čedar a papričkami jalapeño, zelný salát Coleslaw a cibulové brambory s rozmarýnem	165,-
16	150g Smažené kuřecí nudle v bramborákovém těstě, dušená zelenina v páře, horká gorgonzola	150,-
17	150g Pečená husí jatýrka na dušených hříbech se šalotkou a marinovaným zeleným pepřem, domácí bramborová sláma	185,-

Speciality podniku

18	200g	Grilované kalamáry ve sladkokyselé chilli omáčce, zázvoru a sezamu, čerstvé Tagliatelle s pečenou čekankou	220,-
19	200g	Grilovaný hovězí burger se smaženými cibulovými kroužky v domácí žemli (masné plemeno Wagyu z ekologického hospodářství Mnětice u Pardubic) - slanina, sýr čedar, rajčata, ledový salát, okurka, wasabi majonéza	220,-
20	400g	Ohnivá lví hříva /flambováno vinnou pálenkou/ (marinované nudličky ze čtyř druhů prvotřídního masa s čabajkou, žampióny, šalotkou, anglickou slaninou, vínem a feferonkou) V ceně je zahrnuta mísa čerstvá zeleniny, bramboráčky a plněné tortilly	390,-

Steaková kuchyně

Připravujeme steaky z mladých býků, masných plemen Aberdeen-Angus, Shorthorn a Hereford, žijících na rozlehlých pampách latinské Ameriky.

Čerstvé, ve vakuu naležené steaky, pečeme na litinové plotně s čerstvě mletým pepřem a hrubozrnnou mořskou solí do stádia medium.

21	150g	Restované hovězí nudle s červenou cibulí, cuketou, papričkami jalapeño a omáčkou hoisin, balené fazolky v anglické slanině, opékané zámecké brambory	230,-
22	200g	Pfeffer steak s omáčkou ze smetany, marinovaného zeleného pepře a koňaku	280,-
23	200g	Hovězí steak s grilovanou středomořskou zeleninou, olivami a kousky pečeného balkánského sýra	320,-
24	200g	Hovězí steak vázaný v anglické slanině se sázeným vajíčkem, ostrou zeleninovou salsou a domácími bramboráčky	320,-
25	200g	Entrecôte na tlučeném pepři, restované fazolové lusky s anglickou slaninou a česnekem, opékané brambory	260,-
26	200g	Entrecôte pečený v parmezánu, s dušeným listovým špenátem a smetano-pepřovou omáčkou, opékané brambory s cibulí a rozmarýnem	260,-
27	200g	Entrecôte na omáčce z brusinek, dijonské hořčice, medu a burgundského vína, dušená brokolice na másle, pečená bramborová sláma	260,-
28	200g	Grilovaná vepřová svíčková v bylinkové krustě, smetanové žampióny, šťouchané brambory prokládané rukolou	185,-
29	150g	Pepřové panenky na špízu, balené do anglické slaniny, na horké gorgonzole se sušenými švestkami	160,-
30	150g	Pikantní vepřová kotleta na víně, sypaná čerstvě strouhaným křenem, na křupavém bramboráku (rajčata, cibule, paprika, uzená slanina, klobása, feferonky, burgundské víno)	150,-
31	200g	Vepřový steak na roštu s vídeňskou cibulí a grilovací omáčkou	150,-
32	200g	Grilovaný vepřový steak s kousky pečených husích jater v anglické slanině, sázeným vajíčkem a česnekovým dresinkem	190,-
33	150g	Smažené řízečky z vepřové svíčkové, citrón, vařené brambory	135,-

Čerstvé těstoviny – aktuální druh dle nabídky

34	300g	Těstoviny all'Arrabbiata (drcená rajčata, česnek, chilli paprička, olivový olej, parmezán)	95,-
35	130g	Smetanové těstoviny s pečeným norským lososem, cherry rajčaty a čekankou	150,-
36	130g	Těstoviny s lístky grilované vepřové svíčkové, petrželkou a hříbkovým ragú	150,-

Přílohy

37	200g	Vařené brambory maštěné máslem	30,-
38	200g	Myslivecké brambory (šťouchané brambory, cibule, anglická slanina, majoránka)	35,-
39	200g	Restované zámecké brambory na olivovém oleji s čerstvými bylinkami	40,-
40	200g	Opékané brambory	30,-
41	150g	Smažené bramborové hranolky	30,-
42	4 ks	Domácí bramboráčky	30,-
43	150g	Dušená rýže	25,-
44	200g	Čerstvé těstoviny s bylinkovým pesto	50,-
45	200g	Teplá anglická zelenina	50,-
46	200g	Grilovaná středomořská zelenina (cuketa, lilek, paprika, cibule, česnek, máslo)	60,-
47	200g	Dušená kukuřičná zrna na másle	40,-
48	200g	Restované fazolové lusky na anglické slanině s česnekem	50,-
49	200g	Dušená brokolice na másle	50,-
50	200g	Dušený listový špenát se smetanou	40,-
51	1 ks	Pečivo, chléb, toast	5,-

Saláty jako hlavní chod

52	250g	Carpaccio z čerstvé červené řepy s malinami, letitým balsamikem, olivovým olejem a grilovaným paprikovým luskem zapečeným s italskou gorgonzolou a mandlemi	130,-
53	130g	Míchaný salát z čerstvé zeleniny, rukoly a ledového salátu, s lístky krůtích prsíček dušených ve vakuu, hořčično-medový dresink s brusinkami a dip ze šlehané ricotty	150,-
54	130g	Salát Caesar s grilovanými kuřecími stripsy, cherry rajčaty, česnekovými krutóny a hoblinami parmazánu	150,-
55	130g	Grilovaný filet jihoamerického vysokého roštěnce (filírujeme), s teplou omáčkou hoisin, pečené zámecké brambůrky, papričky jalapeños a trhané listy hlávkových salátů	185,-

Malé saláty

56	200g	Zelný salát Coleslaw s domácími bramborovými chipsy	50,-
57	200g	Míchaný salát z čerstvé zeleniny	60,-
58	200g	Šopský salát	65,-

Dresingy, omáčky

59	70g	Tatarská omáčka	20,-
60	70g	Grilovací omáčka	20,-
61	70g	Sladkokyselá chilli omáčka s papričkami jalapeño	20,-
62	70g	Česnekový dresing	20,-
63	70g	Dresink Caesar	20,-
64	70g	Bylinkový dresink ze šlehané ricotty	25,-

Moučníky

65		Marinované ananasové carpaccio v akátovém medu a brandy, se zakysanou smetanou a griliášem	60,-
66		Jemná skořicová palačinka s nutellou a šlehanou smetanou	50,-

67	Zapečená palačinka s medem a kokosem, s vanilkovou zmrzlinou	50,-
68	Limoncellové Tiramisú s piškoty, malinami v agaru a hoblinkami hořké čokolády	65,-
69	Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	65,-
70	Smažená kulička vanilkové zmrzliny, obalovaná ve strouhaném perníku a mandlových lupínkách, na horkých brusinkách	60,-

Doplňky nejen k vínu

71	120g Olivy - černé, zelené, plněné (dle nabídky)	65,-
72	200g Výběr sýrů s olivami a hroznovým vínem (aktuální druhy dle nabídky)	120,-
73	150g Pražené grundle (pražené celé malé rybičky)	80,-

Zmrzliny, sorbety

74	2kop Mix ovocných sorbetů	40,-
75	3kop Míchaná zmrzlina se šlehačkou	50,-
76	1kop Šťouchané jahody s cukrem, se šlehačkou a jahodovou zmrzlinou	50,-
77	2kop Karamelový pohár s mandlemi a ananasem	50,-
78	2kop Zmrzlinový pohár „Louskáček“ (ořechová zmrzlina, šlehačka, čokoládová poleva, griliáš)	50,-
79	2kop Likérový kapucínek (vanilková zmrzlina, vaječný likér, granulovaná káva, šlehačka)	60,-

Seznam alergenů k uvedeným pokrmům obdržíte na vyžádání u obsluhy

Pro zapomnětlivé tu máme připraveny čtecí brýle

Na Vaše přání lze u většiny pokrmů připravit i poloviční porce v cenách 75% z původní částky

Jídelníček sestavil a jídla pro vás připravuje Jiří Kuřátko s kolektivem

Platné od 1.srpna 2015