

AVANTGARDNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ na Studánce



PŘEDKRM

80 g Pečené brambůrky plněné domácím sýrem, doplněné karamelizovanými jablky s řepnými lístky a medem, brusinková marmeláda (7)

65 Kč

POLÉVKA

0,2 l Krém z červené řepy s kysanou smetanou a bylinkovým olejem (7, 9)

49 Kč

HLAVNÍ CHOD

150 g Kančí hřbet pečený ve slanině, máslový chřest, bramborové fondany (7, 9)

355 Kč

150 g Dušená daňčí nožička na povidlech s polentou, karamelizovným květákem a celerovým pyré (1 pšenice, 7, 9, 12)

235 Kč

150 g Konfitované kachní maso, sladké koření, zelné pyré, chléb ze sladkých brambor (1 pšenice, 3, 7)

210 Kč

150 g Uzený hovězí jazyk s hrachovým pyré, emulze z pečeného česneku (1 pšenice, 3, 7, 9)

185 Kč

DEZERT

80 g Krupicové flameri se švestkovým jáhelníkem (1 pšenice, 3, 7, 8)

69 Kč

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!

AVANTGARDNÍ ČESKO

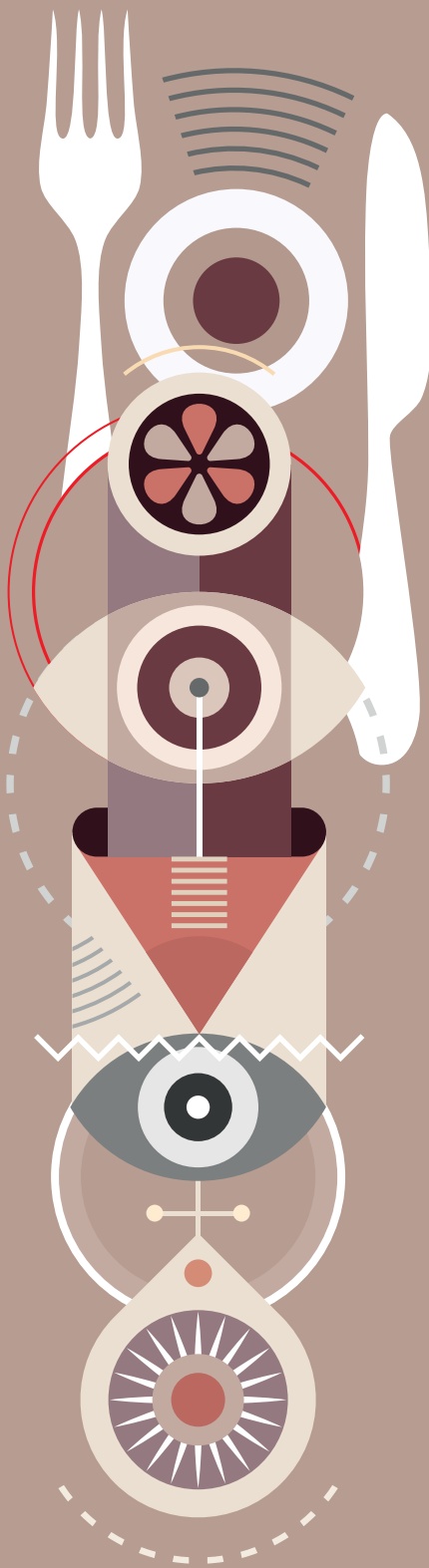
Avantgarda je slovo francouzského původu (avant = před, la garde = hlídka, stráž, původně znamenající vojenský předvoj). Tento výraz se užívá v terminologii umělecké, kde představuje umělce, uměleckou skupinu či tvorbu, která je objevná a průkopnická.

DODAVATEL
ZVĚŘINOVÝCH PRODUKTŮ

 FARMA
TŘEBEŠOV

... to nejlepší z Orlických hor

CZECH AVANT- GARDE CUISINE



STARTER

80 g Baked potatoes peels with home made cheese, caramelised apples with beetroot and honey, cranberry jam (7)

65 CZK

SOUP

0,2 l Cream of beetroot with cream and herb (7, 9)

49 CZK

MAIN DISH

150 g Wild boar roasted in bacon, buttered asparagus, potato fondants (7, 9)

355 CZK

150 g Braised venison legs with Corn Polenta, caramelized cauliflower, celery puree
(1 wheat, 7, 9, 12)

235 CZK

150 g Confit of duck meat, sweet spices, cabbage puree, bread of sweet potatoes (1 wheat, 3, 7)

210 CZK

150 g Smoked beef tongue with pea puree, roasted garlic (1 wheat, 3, 7, 9)

185 CZK

DESSERT

80 g Semolina Flamer, millet cake with plums
(1 wheat, 3, 7, 8)

69 CZK

ENJOY YOUR MEALS!

AVANTGARDE KÜCHE



VORSPEISE

80 g Gebackene Kartoffel Pele mit Hausgemachtem Käse,
Karamellierte Äpfel mit roter Bete und Honig,
Preiselbeeren Marmelade (7)

65 CZK

SUPPE

0,2 l Rote-Bete Suppe mit Sahne und Kräuteröl (7, 9)

49 CZK

HAUPTGERICHT

150 g Wildschwein mit Speck, Butterspargel,
Kartoffel Fondant (7, 9)

355 CZK

150 g Gedämpftes Wildschwein Bein mit Marmelade
und Maisbreiß karamellisierten Blumenkohl,
Selleriepüree (1 weizen, 7, 9, 12)

235 CZK

150 g Gebratene Ente, süßen Gewürzen, Kohl-Püree,
Brot von süße Kartoffeln (1 weizen, 3, 7)

210 CZK

150 g Geräucherter Rinderzunge, Erbsenpüree
mit Knoblauch (1 weizen, 3, 7, 9)

185 CZK

NACHSPEISE

80 g Greiß Flamer mit Pflaumenkuchen Hirs
(1 weizen, 3, 7, 8)

69 CZK

GUTEN APPETIT!