

# Jidelní lístek



*Vitáme vás v hotelové restauraci*

*Magdalény Dobromily Rettigové*

## – PŘEDKRM –

|      |                                       |               |
|------|---------------------------------------|---------------|
| 80 g | <b>MOUSSE Z KOZÍHO SÝRA</b>           | <b>110 Kč</b> |
|      | OKURKOVÉ ŽELÉ                         |               |
|      | ČERSTVÝ CHLÉB                         |               |
| 80 g | <b>ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S PISTÁCIEMI</b> | <b>125 Kč</b> |
|      | CIBULOVO-MALINOVÉ CHUTNEY             |               |
|      | PEČENÁ BAGETKA                        |               |

## – POLÉVKA –

|       |                                    |              |
|-------|------------------------------------|--------------|
| 0,2 l | <b>SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR</b>          | <b>55 Kč</b> |
|       | S JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM              |              |
|       | A NUDLEMI                          |              |
| 0,2 l | <b>KULAJDA SE ZASTŘENÝM VEJCEM</b> | <b>65 Kč</b> |
| 0,2 l | <b>ZVĚŘINOVÁ GULÁŠOVÁ</b>          | <b>75 Kč</b> |
|       | S ČERSTVÝM CIBULOVÝM CHLEBEM       |              |

## – RYBY –

150 g **FILET Z ČERSTVÉHO LOSOSA** **295 Kč**  
GRILOVANÁ ZELENINA S CITRONOVÝM GELEM

150 g **GRILOVANÉ FILÁTKO ZE PSTRUHA** **275 Kč**  
MLADÝ ŠPENÁT  
ŠAFRÁNOVO-BRAMBOROVÉ PYRÉ

## – DRŮBEŽ –

250 g **KUŘECÍ PRSO SUPREME** **225 Kč**  
PLNĚNÉ SUŠENÝMI RAJČATY A MAZZARELLOU  
ŠŤOUCHANÉ BRAMBORY SE SMETANOU A BYLINAMI  
OMÁČKA DEMI-GLACE

250 g **BRAMBOROVÉ NOKY S KUŘECÍM MASEM** **195 Kč**  
A ČERSTVÝM ŠPENÁTEM

200 g **FILÍROVANÉ KACHNÍ PRSO** **210 Kč**  
OMÁČKA Z PORTSKÉHO VÍNA AVIŠNĚMI  
BRAMBOROVO-DÝŇOVÉ PYRÉ

## – SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE –

|       |  |               |
|-------|--|---------------|
| 200 g | <b>STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ</b><br>ČESNEKOVÉ PYRÉ S PEČENÝM ČESNEKEM<br>BRAMBŮRKY GRENAILLE                             | <b>435 Kč</b> |
| 200 g | <b>JELENÍ STEAK</b><br>ŠÍPKOVÁ ŠTÁVA<br>MANDLOVÉ KROKETY   | <b>415 Kč</b> |
| 200 g | <b>RUMPSTEAK</b><br>OMÁČKA Z LIŠEK<br>PEČENÉ BRAMBOROVÉ PLÁTKY   | <b>385 Kč</b> |
| 150 g | <b>VEPŘOVÁ PANENKA PEČENÁ VE SLANINĚ</b><br>ŠPIKOVANÁ SUŠENÝMI ŠVESTKAMI<br>BRAMBOROVÉ FONDÁNY<br>ŠVESTKOVÉ CHUTNEY    | <b>245 Kč</b> |
| 250 g | <b>VEPŘOVÝ STEAK Z KRKOVICE</b><br>MEDOVO-HOŘČIČNÁ OMÁČKA<br>GRILOVANÁ CIBULE A ŽAMPIONY<br>PEČENÉ BRAMBORY S TYMIÁNEM | <b>215 Kč</b> |

– TRADIČNÍ KUCHYNĚ –  
MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ

150 g **TRADIČNÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ** **195 Kč**  
BRUSINKY SE ŠLEHAČKOU  
ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

200 g **SMAŽENÝ ŘÍZEK Z DIVOČÁKA** **225 Kč**  
ŠŤOUCHANÝ BRAMBOR SE SMETANOU A BYLINAMI

– BEZMASÁ JÍDLA –

250 g **CUKETOVÉ TAGLIATELLE S HOUBAMI** **179 Kč**  
PESTO ZE SUŠENÝCH RAJČAT A OŘECHŮ

250 g **ŠIROKÉ NUDLE V HOUBOVÉ SMETANĚ** **169 Kč**  
HOBLINY Z PARMAZÁNU

3 ks **KYNUITÉ BORŮVKOVÉ KNEDLÍKY** **155 Kč**  
S VANILKOVÝM KRÉMEM

## – SALÁTY –

|       |  |               |
|-------|--|---------------|
| 250 g | <b>SALÁT CAESAR S KUŘECÍM MASEM</b><br>OPEČENOU SLANINOU A KRUTONY                           | <b>185 Kč</b> |
| 250 g | <b>SALÁT Z PEČENÉ KOŘENOVÉ ZELENINY</b><br>PEKANOVÉ OŘECHY<br>MODRÝ SÝR                      | <b>180 Kč</b> |
| 250 g | <b>MÍCHANÝ ZELENINOVÝ SALÁT</b><br>S OLIVAMI<br>BALKÁNSKÝ SÝR<br>EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ | <b>120 Kč</b> |

*Informace o alergenech naleznete na vyžádání u obsluhy restaurace!*

*Přejeme mnoho gastronomických  
zážitků a příjemné posezení!*



Matrix Hotel s.r.o, Letovisko Studánka 505, 516 01 Rychnov nad Kněžnou

Tel.: +420 494 389 200, E-mail: [recepc@hotelstudanka.cz](mailto:recepc@hotelstudanka.cz)