

FESTIVAL ŘÍZKŮ

Pátek 10. 1. – Neděle 12. 1. 2025


POLÉVKY

- 0,25 l Pomalu tažený hovězí vývar s knedlíčky z kachních jater, zeleninou a nudlemi 89,-
- 0,25 l Kulajda s lesními hříbky a koprem, ztracené vejce (sous-vide na 75°C / 15 min.) 69,-

ŠÉFKUCHAŘ DOPORUČUJE

- 300g **Vídeňský telecí řízek**, smažený v trojbalu na másle 395,-

ŘÍZKY TRADIČNÍ I NETRADIČNÍ (SMAŽENÉ)

- Pokrm se standardně podává jako porce 200 g.
Malé 100 g porce jsou určeny pouze pro kombinaci více řízků, případně jako dětská porce.*
- Kuřecí prsa** v kukuřičné strouhance 100g / 200g 95,- / 190,-
- Krůtí prsa** naložená v zakysané smetaně, v sezamové strouhance 115,- / 230,-
- Bažantí prsa** marinovaná v bylinkách, obalovaná v tradičním trojbalu 125,- / 250,-
- Pštrosí řízek** (Farma Wieder) obalovaný v panku strouhance 265,- / 530,-
- Vepřová krkovice** nalož. v česneku a pivním těstíčku v tradičním trojbalu 109,- / 218,-
- Vepřová kotleta** marinovaná v dijonské hořčici, tradiční trojbal 98,- / 196,-
- Vepřová játra** smažené ve strouhance 95,- / 190,-
- Telecí mletý řízek** se sýrem Gouda v tradičním trojbalu 135,- / 270,-
- Jehněčí řízek z kýty** na česnekovém láku, v tradičním trojbalu 175,- / 350,-
- Dančí řízek** s barevným pepřem tradičně obalovaný ve strouhance 145,- / 290,-
- Kančí řízek z kýty** v bylinkové strouhance 129,- / 258,-
- Klokani řízek** obalovaný v panku strouhance 265,- / 530,-
- Hlíva ústříčná** obalovaná v tradičním trojbalu (pomalu smažená) 95,- / 190,-
- Olomoucké tvarůžky** v tradičním trojbalu 125,- / 250,-
-  **Přírodní kuřecí řízek z prs** v bezlepkové úpravě 95,- / 190,-



PŘÍLOHY

- Vídeňský lehký bramborový salát s polníčkem 45,-
- Tradiční bramborový salát s naší majonézou 45,-
- U nás dělané bramborové hranolky 45,-
- Štuchané brambory se slaninou a cibulkou 35,-
- Vařené brambory s máslem a petrželkou 35,-
- Jemná bramborová kaše 35,-

MALÉ ZELENINOVÉ SALÁTY

- Zeleninový salát s balkánským sýrem 35,-
- Rajčatový salát s červenou cibulí 35,-
- Okurkový salát 35,-

DIPY

- Česnekový se zakysanou smetanou 29,-
- Slaninový s majonézou 29,-
- Čerstvá tatarská omáčka z naší majonézy 29,-
- Pikantní domácí majonéza 29,-

DEZERTY

- Čokoládová hustá pěna, malinový sorbet, šlehačka a pistáciový posyp 125,-
- Hruškový závin z listového těsta se šlehačkou a hruškový chips 89,-

ODNESTE SI DOMŮ

Domů si můžete zakoupit naše **domácí produkty**, které si sami vyberete z lednice (vinotéky) u recepce. Pro milovníky vína máme k dispozici **mlynářská vína** s etiketou Bukovanský mlýn a další vína a moravské sekty. Doporučujeme také naše **lázeňské oplatky** v krabičce a **regionální piva Mlynářský ležák** a **Bukovanské medové** ve skleněné láhvi 0,75l.



Pro Festival řízků uvařil Kyjovský pivovar spodně kvašená, nefiltrovaná a nepasterizovaná piva, která Vám doporučujeme:

- 0,3l / 0,5l **Mlynář 12°** - nefiltrovaný prémiový světlý ležák 46,- / 59,-
- 0,3l / 0,5l **Tmavý mlynář 12°** - nefiltr. tmavý ležák z 6 sladů 49,- / 63,-
- 0,3l / 0,5l **Řezák 12°** - světlý ležák řezaný tmavým 48,- / 61,-

*Pokrm pro Vás připravil kolektiv kuchyně pod vedením šéfkuchaře Zdeňka Duroně.
V restauraci se o Vás stará tým servisu pod vedením provozní vedoucí Dagmar Koutné.*

Upozorňujeme naše vážené hosty, že během gastronomických akcí není z provozních ani hygienických důvodů možné navštěvovat restauraci se psy.

Informace o obsažených alergenech v jednotlivých pokrmech poskytne servis na požádání.

