



RYBÍ SPECIALITY

21. - 23. února 2025 (pátek - neděle)



PŘEDKRM

Tatarák z lososa s koprovým olejem, salátek a opečená bagetka **149,-**

POLÉVKY

Pomalou tažený hovězí vývar s masem, celestýnské nudle, restovaná kořenová zelenina na másle a petrželka **85,-**

Krémová polévka z uzeného lososa se smetanou, pažitkový olej a bylinkové krutony **85,-**

RYBÍ POKRMY Z MORAVSKÝCH ŘEK A RYBNÍKŮ

Kapří hranolky obalované v bylinkové strouhance a bramborový salát s naší majonézou **285,-**

Pečený amur s petrželkovo-česnekovým pestem, pečené brambory ve slupce a salátek s ovocným Vinaigrettem **295,-**

Grilované filety ze pstruha, omáčka velouté, bramborové pyré a pečená cherry rajčátka s olivovým olejem **319,-**

Filet z candáta, lanýžovo-smetanová omáčka, opečené Grenaille a salátek s ovocným dresinkem **375,-**

RYBÍ MOŘSKÉ SPECIALITY

Grilovaný losos, bramborové pyré s bazalkovým pestem a grilovaná zelenina s žampiony **389,-**

Pečený filet z pražmy královské s limetkovo-vinnou omáčkou, vařený brambor, rukolový salát s hořčicovo-medovou zálivkou **429,-**

Steak z tuňáka žlutoploutvého, salát Niçoise (zel. fazolky, čer. olivy, vař. vejce, brambory a trhaný salát) s hořčicovo-medovou zálivkou **445,-**

NERYBÍ POKRMY

Brynzové halušky s opečenou cibulkou (na přání navíc se slaňinkou) **195,- (+20,-)**

Řížečky z vepřové panenky s lehkým bramborovým salátem dochuceným majonézou **275,-**

Pomalou pečené kachní stehno, červené zelí s rozinkami a skořicí, bramborový knedlík, opečená cibulka **295,-**

K VÍNU A PIVU

Škvarková pomazánka zdobená červenou cibulí, u nás pečený chléb **125,-**

Čerstvě pražené a solené výběrové mandle **89,-**

DEZERTY

Tiramisu od našich kuchařek (podáváme ve skleničce) **119,-**

Bukovanský vdolek s jahodovou pěnou a lístkem čerstvé máty **85,-**

K dobré rybě patří sklenka kvalitního vína

0,1 l **Ryzlink rýnský** – Vinařství Fridrich, pozdní sběr 2023, suché **49,-**

0,1 l **Souvignier gris** – Vinařství Dufek, pozdní sběr 2022, polosuché **49,-**

0,1 l **Sekt 1876** – Zámecké vinařství Bzenec, Brut **65,-**

0,1 l **Sekt Chic Demi Sec Cuvee** – Vinařství Proqin, Demi Sec **65,-**

Rádi Vám přineseme celou láhev nebo kompletní vinný lístek.



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

Upozorňujeme naše vážené hosty, že během gastronomických akcí na mlýně není z hygienických a provozních důvodů možné restauraci navštěvovat se psy. Informace o obsažených alergenech Vám poskytne obsluha na vyžádání.