

VELIKONOČNÍ MENU



Čtvrtek 17. 4. – pondělí 21. 4. 2025

ZELENÝ ČTVRTEK

Pečený moravský vrabec, listový špenát, bramborový knedlík, silná redukováná omáčka a vídeňská smažená cibulka **269,-**

VELKÝ PÁTEK

 **Filet z candáta**, lanýžovo-smetanová omáčka, opečené brambůrky Grenaille a salátek s ovocným Vinaigrette **365,-**

MENU PRO ZELENÝ ČTVRTEK, VELKÝ PÁTEK, BÍLOU SOBOTU, VELIKONOČNÍ NEDĚLI A PONDĚLÍ (ŠLAHAČKA)

PŘEDKRM

Kachní paštika s brusinkovou příchutí, cibulová velikonoční marmeláda, u nás pečený chléb **139,-**

POLÉVKY

Silný slepičí vývar s masem, kořenovou zeleninou a nudlemi **79,-**

Bukovanská kapustnice s masem, houbami, bramborem a zelím, u nás pečený chléb **89,-**

K PIVU A VÍNU

Škvarková pomazánka zdobená červenou cibulí, u nás pečený chléb **145,-**

Sedlácké prkénko z uzeného masa z naší udírny, medová hořčice, jablečný křen, pečený chléb **185,-**

DĚTSKÉ JÍDLO

Svíčková na smetaně s kynutým knedlíkem **179,-**

VELIKONOČNÍ SPECIALITA NAŠEHO ŠÉFKUCHAŘE

Pomalů pečené jehněčí kolínko na červeném víně a bylinkách s kořenovou zeleninou, bramborové pyré a silná redukováná omáčka **425,-**

HLAVNÍ CHODY

Moravský vrabec, cibulové zelí, bramborový knedlík a opečená cibulka **269,-**

Svíčková na smetaně, kynuté knedlíky a brusinky **295,-**

 **Kuřecí nudličky na smetaně** a bylinkách, pečené brambůrky Grenaille, salátek se zálivkou Vinaigrette **279,-**

Pomalů pečené kachní stehno, červené zelí s rozinkami a skořicí, bramborový knedlík, opečená cibulka **329,-**

Do zlatova vypečené masité žebro „Lion Ribs“, hořčicovo-medový dip, jablečný křen, opečená česneková bageta **379,-**

Brynzové halušky se smaženou cibulkou a opečenou **slaninkou** **245,-**

Strapačky s kysaným zelím, opečenou slaninkou a vídeňskou cibulkou **245,-**

ZELENINOVÉ SALÁTY Saláty bez toastů a krutonů jsou na vyžádání bezlepkové

 **Trhaný salát s kozím sýrem**, jogurtovo-limetový dresink, granátové jablko, sezamová semínka, bylinkový toast **255,-**

 **Caesar salát** s kuřecím masem (salát, slanina, krutony, sardelová majonéza a parmezán) **279,-**

BEZMASÉ POKRMY

Brynzové halušky se smaženou cibulkou **215,-**

Šulánky s mákem, sypané cukrem a polité máslem **195,-**

DEZERTY

Čokoládová pěna s malinovým sorbetem a šlehačkou, sypaná pistáciemi **115,-**

Domácí patent plněný povidly a mákem **95,-**

Kozí zmrzlina s čerstvou šlehanou smetanou a strouhanou čokoládou **110,-**

Příplatek za další samostatný kopeček **79,-**



Pokrmů 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.