

PŘEDKRMY

Noček z kachní paštiky servírovaný na zeleném salátku s grenadinovou cibulkou	98,- Kč
Tartare „New school“ - hovězí svíčková (80g) připravovaná se sušenými tomaty a pažitkou se závojem z křenové zakysané smetany - připravíme na Vaše výslovné přání.	168,- Kč
Kachní játra (100g) připravovaná na portském víně se šalotkou, farmářským špekem a višněmi	125,- Kč
Grilovaný kyperský sýr z ovčího a kozího mléka podávaný na listovém lůžku s plátky rajských jablíček	138,- Kč
Carpaccio z červené řepy s gorgonzolou, vlašskými ořechy a domácím rukolovým pestem	121,- Kč

POLÉVKY

Poctivý domácí hovězí vývar s masem a zeleninou	0,3 l	68,- Kč
Bramborovo-smetanový krém s praženou zauzenou slaninou a rozpečeným sýrem čedar na toastu	0,3 l	78,- Kč

VELKÉ SALÁTY

- delší doba přípravy, doporučujeme s čerstvě rozpečenou bagetou.

Křehký salát – duo z ledového a římského salátu s kuřecími steaky (120g), restovanou slaninou, krutony, hoblinami Gran Moravia a olivovým olejem	188,- Kč
Gazda salát – zelený salát s červenou řepou, sušenými tomaty a okurkou, připravovaný s parmskou šunkou, gazdovským sýrem a pečeným vejcem	228,- Kč
Rančer salát - kachní játra a filírovaný hovězí steak (80+80g) na ledovém salátu s čerstvou okurkou, rajčaty, carmen cibulí a rančerským dresinkem	222,- Kč

RYBY A VEGETARIÁNSKÝ TALÍŘ

Filet z norského lososa podávaný se zeleným chřestem restovaným na česnekovo-limetovém másle, pečená limeta 180g	323,- Kč
Variace grilovaného norského lososa s tygřími krevetami v tempuře na chilli - ananasovém lůžku / 150g losos + 2 krevety	424,- Kč
Čerstvá zelenina grilovaná na olivovém oleji s tymiánem, podávaná s praženým sezamem, gorgonzolou a hoblinami Gran Moravia (cuketa, paprika, rajče, carmen cibule, zelený chřest)	212,- Kč

STEAKY Z HOVĚZÍHO MASA

Filírovaný flank steak (hovězí pupek) podávaný na zelených fazolkách restovaných se slaninou a sekaným česnekem 300/200g	340,-/268,- Kč
Rump steak (hovězí kýta) servírovaný s *glazírovanými šalotkami v balsamico redukcí nebo *cuketou na arašídovém másle 250/200g	398,-/330,- Kč
HOUSESTEAK (hovězí svíčková) podávaný s Vámi vybranou základní omáčkou v ceně (nabízíme dle aktuální nabídky od váhy 200g)	100g = 198,- Kč
HOUSESTEAK & tygří krevety podávané na Chorizo-tomatovém lůžku s chilli - k ceně HOUSESTEAKU účtujeme za 4 ks / 2 ks krevet	261,-/161,- Kč
Meč s hovězí svíčkovou a Chorizem s výběrem čerstvé zeleniny, podávaný s jemným česnekovým dipem 160g	338,- Kč
Tatarský biftek „Stará škola“ - podáváme namíchaný, připravovaný z hovězí svíčkové (150g) s farmářským vejcem, 6 ks topinek s česnekem – připravíme na Vaše výslovné přání.	292,- Kč

STEAKOVÁ MASA

Steak z kuřecího prsa plněný marinovanými sušenými rajčaty a čerstvými rukolovými listy 200g	188,- Kč
Vepřová panenka připravovaná ve slaninovém mantlu s čerstvým tymiánem, grilovaná na jehle 200g	198,- Kč
Panenská svíčková nadívaná zeleným chřestem a sušenou šunkou 170g	222,- Kč
NAŠEFLÁKOTA z nejlepší části vepřové krkovic v pepřovém koření, protýkaná česnekem a čerstvými bylinkami 330g – připravíme na optání!	232,- Kč

DEGUSTAČNÍ TALÍŘE - delší doba přípravy

Mix grill „Plný kabinet“ – plněný kuřecí steak, v. panenka grilovaná v zauzené slanině, filírovaný flank steak a křehký Absolut burger z hovězí svíčkové s výběrem grilované zeleniny 480g - pro 2 osoby	696,- Kč
--	----------

STEAKHOUSE talíř – steak z kuřecího prsa s kachními játry na portském víně, steak z vepřové panenky v drceném pepři, filírovaný flank steak a rump steak medium rare, grilovaná zelenina 1200g - pro 4 osoby / 600g - pro 2 osoby	1610,- /880,- Kč
---	------------------

ZÁKLADNÍ OMÁČKY A MÁSLA :

* ze zeleného pepře se smetanou	1 pc.	35,- Kč
* čedarová s chilli papričkami / bez chilli papriček		
* rozpuštěné česnekovo-limetové máslo (kečup Heinz, česnekový dip)		

MATURITNÍ OMÁČKY :

* Hennessy na šalotce - flambovaná	1 pc.	45,- Kč
* švestková se slivovicí - flambovaná		
* gorgonzolová s čerstvým tymiánem		

Maturitní omáčky účtujeme k HOUSESTEAKU za doplatek 20,- Kč.

PŘÍLOHY - nepodáváme jako samostatný chod!

Steakové hranolky 170g	45,- Kč
Steakové hranolky prohozené sýrem Gran Moravia a zeleným pepřem 180g	65,- Kč
Smetanové brambory šfouchané s čerstvým křenem 220g	45,- Kč
Brambory pečené ve slupce s bylinkovo-česnekovou zakysanou smetanou 220g	48,- Kč
Zelenina grilovaná na olivovém oleji (cuketa, paprika, cherry rajčata) 200g	65,- Kč
Grilovaná cuketa na arašídovém másle 150g	75,- Kč
Fazolové lusky restované na slanině se sekaným česnekem 170g	55,- Kč
Zelený chřest na česnekovo-limetovém másle 120g	89,- Kč
Variace listových salátů s rukolou, polníčkem a cherry rajčátky s francouzským vinaigrettem	98,- Kč
Čerstvě rozpečená bageta (olivový olej, bylinky, česnek) 1 pc.	48,- Kč



Majitel si vyhrazuje právo nenabízet kompletní nabídku Menu při podávání speciálního menu a pro větší společnosti (7 osob a více).
Poloviční porce neposkytujeme.
Za menu box účtujeme 10,- Kč.