

## Polední menu / Lunch menu

8. - 12. 8. 2022

**Pondělí:**

**Předkrm / Starter:**

**Bílá chřestová polévka s tatarákem z rajčat Kumato a tresčími játry**

*White asparagus soup with tomato tartare and cod livers*

**Hlavní chod / Main course:**

**Smažený telecí řízek s nakládanými salátový okurkami ve smetaně a bramborami vařenými v exotickém másle**

*Fried veal schnitzel with creamy cucumber salad and exotic butter potatoes*

**Dezert D34**

**Úterý:**

**Předkrm / Starter:**

**Carpaccio z Bresaoly s grilovanými figy, šlehaným kozím sýrem a gelem z třešni**

*Carpaccio of Bresaola with grilled figs, goat cheese and cherry jelly*

**Hlavní chod / Main course:**

**Spaghetti s mořskými plody, divokým mořským chřestem a pikantní rajčatovou omáčkou**

*Spaghetti with seafood, salicornia and spicy tomato sauce*

**Dezert D34**

**Středa:**

**Předkrm / Starter:**

**Stracciatella s čerstvými meruňkami, chlebem Friselle a 8 letým balsamikem**

*Stracciatella cheese with fresh apricots, Friselle bread and 8 years old balsamic*

**Hlavní chod / Main course:**

**Roastbeef pečený na 52° C s houbovým velouté s rozmarýnem a bramborovým pyré s lískovými ořechy**

*Roastbeef baked for 52 ° with mushroom velouté and potato – hazelnut purée*

**Dezert D34**

**Čtvrtek:**

**Předkrm / Starter:**

**Kuřecí vývar s domácími játrovými knedlíčky a kořenovou zeleninou**

*Chicken broth with chicken liver dumpling and root vegetables*

**Hlavní chod / Main course:**

**Risotto s divokou brokolicí, citronem a tatarákem z mořského vlka, pěna ze zelených oliv**

*Risotto with wild broccoli, lemon and sea bass tartare, foam of green olives*

**Dezert D34**

**Pátek:**

**Předkrm / Starter:**

**Předkrm:**

**Listový salát se sicilskými třešněmi, mandlemi a měkkou Gorgonzolou**

*Mix green salad with sicily amarena, almonds and soft Gorgonzola cheese*

**Hlavní chod / Main course:**

**160 g Grilovaná kachní prsa s omáčkou z vína Barbera d'Alba, keňskými fazolkami a pyré z pečené mrkve**

*Grilled duck breast with Barbera d'Alba sauce, Kenya beans and baked carrot purée*

**Dezert D34**

**Dezert týdne / Dessert of the week:**

**Malinová panna cotta se šlehačkou a sušenými malinami**

*Raspberry panna cotta with whipped cream and dried raspberries*

Cena za dva chody | Price of 2 courses

469 Kč

Cena za tři chody | Price of 3 courses

599 Kč

Cena samostatného hlavního chodu

379 Kč

Price of the main course

**Kontakty:**

Tel.: +420 607 277 123 | e-mail: info@dejvicka34.cz | www.dejvicka34.cz | @dejvicka34 | @cernysefkuchar

