

Zvěřinové hody v Restaurantu Pod Pokličkou 23.10.- 26.10.

Ochutnejte podzim v té nejvoňavější podobě – divočina, červené víno a poctivá kuchyně!

PŘEDKRMY

Zvěřinová paštika s mandlemi a brusinkami

jemná paštika z divočiny doplněná sladkokyselým brusinkovým chutney a křupavým pečivem

120 g / 129 Kč

POLÉVKA

Dýňová s kokosovým mlékem a chilli

z pečené dýně hokaido, s máslovými krutony a opraženými dýňovými semínky

0,3 l / 89 Kč

HLAVNÍ CHODY

1 Mufloní hřbet

pastiňákové pyré, medová mrkev s česnekem, bramborový gratin a zvěřinové demi-glace

150 g / 299 Kč

2 Kančí kýta se šípkovou omáčkou

pomalu pečená s kořenovou zeleninou, bylinkami a červeným vínem, opečené bramborové šulánky

150 g / 249 Kč

3 Kančí kýta se zelím

restované bílé zelí se slaninou a cibulkou, variace domácích knedlíků

150 g / 249 Kč

4 Jelení guláš na černém pivu

lehce pikantní, s domácím špekovým knedlíkem, čerstvou cibulí a křenem

150 g / 229 Kč

5 Zvěřinové ragú s hříbky a smetanou

prohozené se širokými těstovinami, sypané parmezánem

250 g / 229 Kč

6 Řízečky z divočáka

naložená kýta z divočáka smažená v naší strouhance na přepuštěném másle, podáváno s bavorským bramborovým salátem nebo mačkanými brambory s cibulkou

200 g / 229 Kč

DEZERTY

Dýňový cheesecake

s pekanovými ořechy a karamellem **89,-**

Čokoládový fondán s

lesním ovocem a mascarpone **109,-**