

# ZÁMECKÁ RESTAURACE

## MENU

### PŘEDKRMY - APPETIZERS

**Paštika z vepřového bůčku a kachních jater s brusinkami, trhaným listovým salátkem a omáčkou ze sušeného ovoce**

*Pate of pork belly and duck liver with cranberries, torn lettuce and sauce of dried fruit*

Kč 110,-

**Jelení šunka s jablkem pečeným v medu a citrónu, s polníčkem a šípkovou omáčkou**

*Deer ham with apple baked in honey and lemon, lamb lettuce and rosehip sauce*

Kč 130,-

**Marinovaný losos „gravlax“ s hořčično-koprovým dresinkem, rukolou a katalánskou bagetou**

*Marinated salmon "gravlax" with mustard-dill dressing, rocket and Catalan baguette*

Kč 140,-

### POLÉVKY - SOUPS

**Tradiční gulášová polévka podávaná v chlebu**

*Traditional Goulash soup served in bread*

Kč 65,-

**Kuřecí vývar s masem, pohankou, zeleninou a bazalkou**

*Chicken broth with meat, buckwheat, vegetables and basil*

Kč 65,-

# ZÁMECKÁ RESTAURACE

## MASO - MEAT

**Kuřecí timbál s bramborovým pyrém, slaninou pancetta, špenátem a omáčkou red wine**

*Chicken Timbale with potato puree, pancetta bacon, spinach and red wine sauce*

Kč 285,-

**Telecí líčka na marsale s bramborovým pyrém, rukolou a lanýžovým olejem**

*Veal cheeks made on Marsala with potato puree, rucola and truffle oil*

Kč 275,-

**Vepřová panenka s baby brambůrky, cibulkou cipollini a koňakovou omáčkou**

*Pork tenderloin with baby potatoes, Cipollini onions and cognac sauce*

Kč 275,-

**Hovězí „flank“ steak s terinou z brambor a pancetty a burgundskou omáčkou**

*Steak of "flank" beef with Burgundy sauce, terrine of potatoes and Pancetta*

Kč 295,-

**Bažantí prso pečené s hříby, baby brambůrky a smetanovým demi glace**

*Pheasant breast with roasted mushrooms, baby potatoes and creamy demi glace*

Kč 325,-



## ČESKÉ SPECIALITY - BOHEMIAN SPECIALTIES

**Konfitované kachní stehno s nádivkou s kachními játry a červeným zelím s jablky**

*Confit of duck leg with duck liver stuffing and red cabbage with apples*

Kč 295,-

**Hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkovou omáčkou cumberland**

*Beef sirloin in cream sauce with Carlsbad dumplings*

Kč 265,-

# ZÁMECKÁ RESTAURACE

## **RYBY - FISH**

**Candát pečený na másle s mačkaným bramborem se slaninou, jarní cibulkou a telecí beurre blanc** **Kč 295,-**

*Pike-perch roasted on butter, mashed potatoes with bacon, spring onion and beurre blanc of veal*

**Pečený mořský jazyk s bramborovým pyré, hráškem a šalotkou** **Kč 365,-**

*Baked Sole with potato puree, peas and shallots*

**Norský losos s pyré z brambor a pohanky, špenátem a omáčkou vierge** **Kč 295,-**

*Norwegian salmon with purée of potatoes and buckwheat, spinach and sauce vierge*

## **TĚSTOVINY & SALÁTY - PASTA & SALADS**

**Penne s omáčkou amatriciana, parmezánem a bazalkou** **Kč 160,-**

*Penne with sauce Amatriciana, parmesan and basil*

**Tortellini s ricotou, špenátem, panenským olivovým olejem a piniovými oříšky** **Kč 160,-**

*Tortellini with ricotta, spinach, extra virgin olive oil and pine nuts*

**Salát z pečené červené řepy se šalotkovým dresinkem, krémem z kozího syra a bazalkovým pestem** **Kč 160,-**

*Salad of roast beetroot with shallot dressing, cream, goat cheese and basil pesto*

# ZÁMECKÁ RESTAURACE

## SALÁTY - SALADS

**Salát ze špenátu a rukoly se sušenými rajčaty, olivami, parmezánem a česnekovým dresinkem**

*Salad of spinach and arugula with sun dried tomatoes, olives, parmesan and garlic dressing*

**Kč 160,-**

**Garden salát s paprikou, okurkou, rajčaty, olivami, citrónovým dresinkem a sýrem feta**

*Garden salad with peppers, cucumber, tomatoes, olives, lemon dressing and feta cheese*

**Kč 135,-**

## DEZERTY - DESSERTS

**Hrušková bábovička se skořicovým krémem a slunečnicovými semínky**

*Pear mud pie with cinnamon cream and sunflower seeds*

**Kč 95,-**

**Rebarborový koláč s ořechovou drobenkou a zakysanou smetanou**

*Rhubarb pie with walnut crumble and sour cream*

**Kč 95,-**

**Zámecký trhanec s rozinkami a povidlovou omáčkou**

*Château pancake with raisins and plum sauce*

**Kč 95,-**