

DEGUSTAČNÍ MENU

Každý pátek a sobota od 18:00 hodin

Rezervace na info@hlučov.cz Pokud máte nějaké alergie, informujte obsluhu

Chut' "Hlučova"

Nechte se naším šéfkuchařem překvapit fantastickým menu plným poctivých a čerstvých surovin. Rádi Vám doporučíme vhodné víno.

Aperitiv: Prosecco valdobbiadene DOCG (140)

4-chody 1100,-

5-chodů 1250,-

Chef menu 1750,-

Předkrmy

- ✓ Uzená kachna, čatný, jarní salát, ředkvičky, cuketa, lískové ořechy
- ✓ Tlačenka ze pstruha, kořenová zelenina, chřest, kopr, libečkový ocet, uzená majonéza

Polévka

- ✓ Pěna z bílého chřestu, zelený chřest, uzený pstruh, kaviár, vejce 63, libeček

Mezi- chody

- ✓ Ručně dělané tortellini, ricotta, kopřivy, citrón, máslo

Hlavní chody

- ✓ Jeseter, bílý chřest, petržel, medvědí česnek
- ✓ Jehněčí hřebínek, hrášek, zelený chřest, jehněčí redukce
- ✓ Čerstvý kozí sýr, listový salát, chřest, hrášek, cuketa, ředkvičky, ořechy

Variace italských a holandských sýrů z malých farem 250,-

Dezerty

- ✓ Naše pistáciové crème brûlée s karamelovou krustou
- ✓ Domácí zmlina z bílého chřestu, piškot, jahody, maliny, mascarpone

Variace sýrů a uzenin 500,-

Výběr vynikajících sýrů a uzenin pro případ, že si chcete víno vychutnat o něco déle.

OBĚDOVÉ MENU

Čtvrtek od 17.00 - 20:00, sobota a neděle od 11:30 - 14:30

Rezervace na info@hlučov.cz Pokud máte nějaké alergie, informujte obsluhu

Chut' "Hlučova"

Nechte se naším šéfkuchařem překvapit fantastickým menu plným poctivých a čerstvých surovin.

Vyberte si z předkrmů, hlavních chodů a dezertů dvou, nebo tří chodové menu.

Aperitiv: Prosecco valdobbiadene (140)

2-chody 550,-

3-chodů 650,-

Jídlo dne: 350,-

- ***Snack dne: Variace Hostínského chřestu, holandská omáčka, parmská šunka, medvědí česnek, pražené pistácie 400,-***

PŘEDKRMY:

- *Ručně dělané tortellini, jehně, parmazán, rajčatová omáčka, piniová jádra*
- *Polévka: Pěna z bílého chřestu, uzený pstruh ze Štampachu, vejce 63, libeček*

HLAVNÍ CHODY:

- *Domácí tagliatelle, dančí ragů, houby z našich lesů, stařená gouda, lískové ořechy*
- *Jeseter ze Štampachu, hráškové pyré, zelený chřest, medvědí česnek*
- *Čerstvý kozí sýr od farmy Parusovi, listový salát, chřest, hrášek, cuketa, ředkvičky*

DEZERTY:

- *Naše pistáciové crème brûlée s karamelovou krustou*
- *Domácí zmrzlina z květů růže, čokoládové brownies, horká čokoláda*

- ***Jídlo dne: Tagliatelle, dančí ragů, houby z našich lesů, stařená gouda, ořechy***

- ***Prkénko Hlučov podáváme s naším venkovským chlebem:***

- ✓ *Variace domácích a italských uzenin 450,-*
- ✓ *Variace holandských a italských sýrů 450,-*
- ✓ *Mix uzenin & sýrů 500,-*

