

# DEGUSTAČNÍ MENU

**Každý pátek a sobota od 18:00 hodin**

Rezervace na [info@hlučov.cz](mailto: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

- ✓ *Caponata, krémová burrata, piniová jádra, bazalka*
- ✓ *Hovězí tatarák, bramborová terina, houby, lanýžová majonéza*

\*\*\*\*\*

## Polévka

- ✓ *Pěna z medvědího česneku, ragů z pórku, vejce 63, majoránka*

\*\*\*\*\*

## Mezi- chody

- ✓ *Ručně dělané tortellini, uzený pstruh, ančovičkový olej, česnek, petržel, ořechy*

\*\*\*\*\*

## Hlavní chody

- ✓ *Sumec, hrášek, máta, zelený chřest, beurre blanc*
- ✓ *Jehněčí hřebínek, uzená petržel, houbová arancina, jehněčí redukce*
- ✓ *Gratinovaný kozí sýr, krémové rizoto, hrášek, máta, špenát, kopr*

**Variace italských a holandských sýrů z malých farem 250,-**

## Dezerty

- ✓ *Naše pistáciové crème brûlée s karamelovou krustou*
- ✓ *Netradiční tiramisu, kakao, mascarpone, káva, sušenky amaretti*

**Variace sýrů a uzenin 500,-**

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

# OBĚDOVÉ MENU

Každou sobotu a neděli od 11:30 do 14:30 hodin

Rezervace na [info@hlučov.cz](mailto: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,-

➤ **Snack dne:** Ravioly, hrášek, máta, máslo, parmazán, lískové ořechy 250,-

### PŘEDKRMY:

- Naše uzené kachní prso, listový salát, cuketa, ředkvičky, čatný, lískové ořechy
- Pěna z medvědího česneku, ragů z pórku, vejce 63, majoránka

### HLAVNÍ CHODY:

- Vepřová líčka na červeném víně Chianti, pečené grenaille, jar. cibulka
- Filátka ze sumce, hráškové pyré, zelený chřest, beurre blanc
- Salát caponata, krémová burrata, piniová jádra, bazalka

### DEZERTY:

- Naše pistáciové crème brûlée s karamelovou krustou
- Domácí zmrzlina z motýlího květu a vanilky, horká čokoláda

➤ **Jídlo dne:** Vepřová líčka na červeném víně Chianti, pečené grenaille, jar. cibulka 350,-

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

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

