

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 (140)

4-chody 1100,-

5-chodů 1250,-

Chef menu 1750,-

Předkrmy

- ✓ *Arancini z lišek, taleggio, černý lanýž*
- ✓ *Paštika z divoké kachny, švestkové čatný, brusinky*

Polévka

- ✓ *Šampaňská pěna, vejce 63, uzený pstruh, kaviár, libeček*

Mezi- chody

- ✓ *Ručně dělané tortellini, ricotta, citron, šalvěj, lískové ořechy*

Hlavní chody

- ✓ *Jeseter, květák, artyčok, fenykl, miso sabayon*
- ✓ *Divoká kachna, dýně, řepa, kumquat, perník*
- ✓ *Čerstvý kozí sýr, listový salát, rajče, cuketa, ředkvičky, ořechy*

Variace italských a holandských sýrů z malých farem 250,-

Dezerty

- ✓ *Krupicová kaše, slaný karamel, ořechy, slad*
- ✓ *Domácí rebarborová zmrzlina, jahody, gel z citronové trávy*

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,-

➤ Jídlo dne: Hovězí krk po burgundsku, houby, perlová cibulka, pečené brambory grenaille 350,-

PŘEDKRMY:

- Carpaccio z bresaoly, lišky, pecorino, kapary, lanýžový olej
- Polévka: Šampaňská pěna, uzený pstruh, vejce 63, kaviár, libeček

HLAVNÍ CHODY:

- Hovězí krk po burgundsku, houby, perlová cibulka, pečené brambory grenaille
- Jeseter ze Štampachu, letní zelenina, čočka beluga, máslová emulze
- Kroupové rizoto z čerstvých lišek, stařená gouda, žloutek

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

DEZERTY:

- Pistáciové crème brûlée s karamelovou krustou
- Domácí zmrzlina z lipie, jahodové coulis, gel z citronové trávy

- Prkénko Hlučov podáváme s naším venkovským chlebem:
 - ✓ Variace domácích a italských uzenin 450,-
 - ✓ Variace holandských a italských sýrů 450,-
 - ✓ Mix uzenin & sýrů 500,-

