

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

- ✓ Konfitovaný pstruh, bílé fazole, petržel, houby, uzená majonéza
- ✓ Paštika z divokého bažanta, švestky, perník, kumquat

Polévka

- ✓ Pěna z pečené dýně, vejce 63, červená řepa

Mezi- chody

- ✓ Ručně dělané tortellini, siven, citron, šalvěj, máslo

Hlavní chody

- ✓ Siven, květák, artyčok, fenykl, miso
- ✓ Dančí hřbet, lardo, kaštany, perlová cibulka, rybíz, ořechy
- ✓ Čerstvý kozí sýr, listový salát, hruška, dýně, červená řepa, fenykl, ořechy

Variace italských a holandských sýrů z malých farem 250,-

Dezerty

- ✓ Krupicová kaše, slaný karamel, ořechy, slad
- ✓ Fondant z hořké čokolády, vanilka, šafránová hruška

Variace sýrů a uzenin 500,-

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

OBĚDOVÉ MENU

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 na česneku a rozmarýnu, perlová cibulka, pečené brambory grenaille 350,-**

PŘEDKRMY:

- **Tatarák z mladého býka, kapary, lanýžový olej, nakládané lišky**
- **Polévka: Pěna z pečené dýně, vejce 63, červená řepa**

HLAVNÍ CHODY:

- **Hovězí krk na česneku a rozmarýnu, perlová cibulka, pečené brambory grenaille**
- **Siven ze Štampachu, květákové pyré, fenykl, omáčka z hrachového misa**
Domácí bramborové gnocchi s houby z kokořínských lesů se stařenou goudou
- **Variace italských a holandských sýrů z malých farem 250,-**

DEZERTY:

- **Pistáciové crême brûlée s karamelovou krustou**
- **Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem a makovým olejem**
- **Prkénko Hlučov podáváme s naším venkovským chlebem:**
 - ✓ **Variace domácích a italských uzenin 450,-**
 - ✓ **Variace holandských a italských sýrů 450,-**
 - ✓ **Mix uzenin & sýrů 500,-**

