

À LA CARTE

VERNISSAGE



TREE *of* LIFE
MEDICAL SPA / WELL-BEING

★★★★S

VERNISSAGE · À LA CARTE

PODZIMNÍ MENU

TRADIČNÍ KULAJDA

zastřené vejce

KUŘECÍ PRSO

plněné sušenými švestkami
grilovaná zelenina
pražené mandle
demi-glace

HRUŠKOVÝ CHEESECAKE SE SKOŘICÍ

Cena: 479,-

PŘEDKRM

KACHNÍ FOIE GRAS V LISTOVÉM TĚSTĚ

jablečné pyré
šafránová majonéza

219,-

POLÉVKY

TRADIČNÍ KULAJDA

zastřené vejce

 119,-

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR

hovězí maso
kořenová zelenina
nudle

99,-

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY

11.00 – 14.00

99,-

SALÁTY & SANDWICHE

CAESAR SALÁT

grilované kuřecí maso

289,-

CLUB SANDWICH

kuřecím masem

289,-

LOKŠE

trhané kachní maso
červené zelí
demi-glace

269,-

BAGEL

mozzarella
rajčata
bazalkové pesto

 **239,-**

MÍCHANÝ ZELENINOVÝ SALÁT

  **99,-**

RYBY & TĚSTOVINY

FILET Z CANDÁTA PEČENÝ NA MÁSLĚ

grilovaná zelenina
bramborové pyré s křenem

 359,-

KRÉMOVÉ ŠPAGETY

houby
sušená rajčata
Gran Moravia

 279,-

HLAVNÍ CHODY

RIB EYE STEAK

lokální bio hovězí maso
listový špenát
pečené grenaille s bylinkami
rajčatové chutney
demi-glace

 559,-

KACHNÍ PRSO

pomerančová omáčka
karotka
zelené fazolky
žampiony
bramborové pyrė

 299,-

SVÍČKOVÁ

lokální bio hovězí maso
smetanová omáčka z kořenové zeleniny
žemlový knedlík

359,-

KUŘECÍ PRSO

plněné sušenými švestkami
grilovaná zelenina
pražené mandle
demi-glace

 279,-

VEPŘOVÁ PANENKA

tymián
kroupové rizoto na bílém víně
lanýžový olej
demi-glace

319,-

KRÉMOVÉ DÝŇOVÉ RIZOTO

bylinky
pražená dýňová semínka
Grana Padano

 259,-

DEZERT

HRUŠKOVÝ CHEESECAKE SE SKOŘICÍ

 119,-

Výběr domácích dezertů
dle denní nabídky Lobby baru.

ALERGENY



BEZLEPKOVÝ POKRM



VEGETARIÁNSKÝ POKRM

SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
2. Koryši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z ní
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy a výrobky z nich)
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších 10 mg ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

ALERGENY OBSAŽENÉ V JEDNOTLIVÝCH POKRMECH

Kachní foie gras	1, 3
Tradiční kulajda	1, 3, 7
Silný hovězí vývar	1, 3, 7
Caesar salát	1, 3, 4, 7, 10
Club sandwich	1, 3, 7
Lokše s trhaným kachním masem	1, 3, 9
Bagel s mozzarellou a rajčaty	1, 3, 7, 8
Míchaný zeleninový salát	10
Filet z candáta pečený na másle	4, 7
Krémové špagety s houbami	1, 3, 7, 12
Rib Eye steak	7, 9, 12
Kachní prso s pomerančovou omáčkou	7, 9, 12
Svíčková	3, 7, 9, 10
Kuřecí prso plněné sušenými švestkami	7, 8, 9, 12
Vepřová panenka na tymiánu	1, 7, 9, 12
Krémové dýňové rizoto	1, 7
Hruškový cheesecake se skořicí	1, 3, 7

PŘÍBĚH FARMY STEJSKAL

V Podkrkonoší, v malebné obci Červená Třemešná, hospodaří rodina Stejskalů s úctou k půdě, přírodě i tradičním hodnotám. Buduje farmu, kde je kvalita vždy na prvním místě.

Jsou hrdými držiteli certifikace BIO a ocenění Regionální produkt Podkrkonoší. Jejich stáda se celoročně pasou na podkrkonošských loukách a krmivo tvoří pouze tráva, seno a kvalitní senáž.

Každý kus hovězího masa nechávají pečlivě vyžrát, aby získal svou typickou křehkost, šťavnatost a plnou chuť. Díky tomu si můžete vychutnat opravdové hovězí maso, které vzniká s respektem k přírodě i ke zvířatům. Věříme, že poctivé hospodaření je nejlepší cestou k výjimečné chuti. Proto vám s hrdostí přinášíme maso z rodinné farmy – Farma Stejskal.

