



FARMA PTÝROV RESTAURACE



Aktuální nabídka pokrmů

Předkrmy

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 80g | Gratinovaný kozí sýr s lístky salátu, fíkovou omáčkou z červeného vína, pečivo (1/1,3,7) | 165,- |
| 80g | Do růžova pečený roastbeef s lístky rukoly a domácí bylinkovou remuládou, pečivo (1/1, 3, 7, 8, 10) | 155,- |

Polévky

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 0,3l | Silný kachní vývar se špenátovo-játrovou roládkou, masem a zeleninou julienne (1/1,3,7,9) | 55,- |
| 0,3l | Polévka dle denní nabídky (alergeny na vyžádání u obsluhy) | 30,- |

Hlavní nabídka

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 300g | Hovězí steak z květové špičky s restovanými žampiony Portobello, šťouchanými brambory a omáčkou demi-glace s vůní koňaku (7,9)
<small>Květová špička je právem považována za jeden z nejlepších kusů hovězího masa vůbec. Přímo z květové špičky se porcuje světově proslulý rumpsteak. VYZKOUŠEJTE</small> | 420,- |
| 200g | Hovězí líčka dušená na kořenové zelenině a červeném víně s bramborovou kaší (7, 9) | 270,- |
| 200g | Hovězí burger se slaninou, zkaramelizovanou cibulí, domácí barbecue omáčkou, sýrem cheddar a steakovými hranolky, tatarská omáčka (1/1,3,6,7,10)
<small>100% Hovězí chuck roll.</small> | 245,- |
| 200g | Steak z vepřové pečeně Duroc připravený na grilu, s fazolovými lusky, slaninou, šťouchanými brambory a česnekovým dipem (3,7) | 255,- |
| 200g | Kuřecí prsíčko supreme se špenátovým kuskusem, rukolou a jemnou máslovou omáčkou (1/1,7) | 245,- |
| 200g | Filátka z candáta obecného na listovém salátu s černou čočkou Beluga podávané s holandskou omáčkou (3,4, 7,9) | 280,- |
| 200g | Vepřová játra na roštu s vídeňskou cibulkou, opečeným bramborem a domácí tatarskou omáčkou (3, 7) | 145,- |
| 300g | Kroupové rizoto s parmazánem, fazolovými lusky a žampiony Portobello, s lístky rukoly a bazalkovým pestem (1, 7, 8,9) | 155,- |



FARMAPTYROV RESTAURACE



Saláty

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 300g | Tradiční Caesar salát s grilovanými kuřecími prsíčky, slaninovými chipsy, česnekovými krutony a hoblíčkami parmazánu (1, 3, 4, 7, 8/7, 10) | 170,- |
| 300g | Trhané listy salátu s čekankou, ředkvičkami a černou čočkou Beluga, gratinovaný kozím sýrem a medovo-balzamickou redukcí, opečený toast (1,3,7) | 195,- |

Dětská jídla

- | | | |
|------|-----------------------------------------------------|-------|
| 100g | Kuřecí řízek s bramborovou kaší (1, 3, 7) | 105,- |
| 200g | Steakové hranolky s kečupem nebo tatarskou (3) | 50,- |
| 3ks | Lívance s lesním ovocem a šlehanou smetanou (1,3,7) | 90,- |

Malá jídla

- | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 1ks | Club sandwich s kuřecím masem, slaninou a volským okem (1,3,4,7,10) | 110,- |
| 350g | Pikantní kuřecí křídélka s barbecue omáčkou, pečivo (1,3,7,10) | 155,- |
| 150g | Tlačenka s cibulí, pečivo (1, 3, 7) | 65,- |
| 80g | Pražené mandle (8/1) | 60,- |

Dezerty

- | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| | Vyšlehaný krém z Mascarpone s čerstvým ovocem a omáčkou z lesních plodů (7) | 115,- |
| | Pana Cotta s jahodami (7) | 95,- |

Změna jídelního lístku vyhrazena.
Seznam alergenů je k nahlédnutí u obsluhy.



FARMA PTÝROV RESTAURACE



Sezónní nabídka pokrmů

Předkrmy:

80g Králičí paštika balená v anglické slanině s brusinkovou omáčkou z portského vína, pečivo (1/1, 3,7,8/7) 130,-

Hlavní nabídka:

200g Vepřová panenka marinovaná v medvědím česneku s fazolovými lusky, mrkvovým pyré a omáčkou z červeného vína (7,9) 275,-

200g Špikovaná jehněčí kýta dušená na majoránce podávaná s bylinkovou nádivkou (1,3,7,9) 335,-

200g Kachní prsíčko sous-vide s cukrovým hráškem na přepuštěném másle, hráškovým pyré a omáčkou demi-glace (7,9) 325,-

Metoda sous-vide - metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni. VYZKOUŠEJTE

Dezerty:

1ks Rebarborový koláč s jahodami (1,3,7) 70,-

