

Jídelní lístek

A la carte

PŘEDKRMY / STARTERS

Hovězí carpaccio, salsa ze sušených rajčat,
sýr Gran Moravia ^{1,3,7} 275 Kč

Beef carpaccio, tomatoes salsa, Gran Moravia cheese

POLÉVKY / SOUPS

Kulajda, vejce 63, restované lišky ^{1,3,7,9} 125 Kč

Cream dill soup, egg 63, chanterelle

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 115 Kč

Chicken consomme, chicken meat, root vegetable

Dýňová polévka s pomerančem a zázvorem,

citronový creme fraiche ^{7,8, 9,12} 135 Kč

Pumpkin soup with orange and ginger, lemon creme fraiche

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,

lázeňský knedlík se slaninou ^{1,3,7,9,10,12} 295 Kč

Roasted beef sirloin, cranberries chutney, dumplings with farm bacon

Pomalů pečený jelení krk, jalovcová omáčka s červeným vínem od Víno

J. Stávek, krémové žampiony, bramborové noky s lanýžem ^{1,3,7,9,12} 365 Kč

*Baked deer neck, juniper sauce with red wine from local J. Stávek winery,
creamy mushrooms, potato gnocchi with truffle*

Řízek z vepřové panenky, mačkané brambory grenaille

s máslem a farmářským špekem ^{1,3,7} 325 Kč

Fried pork tenderloin schnitzel, mashed potatoes with butter and bacon

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,

opečené bramborové noky ^{1,3,7} 345 Kč

Confit duck thigh, red cabbage with Winelade jelly, potato gnocchi

Supreme steak z kukuřičného kuřete,
krémové risotto z dýně Hokaido, čerstvý pálavský sýr, uzené mandle ^{7,9,12} 315 Kč
*Chicken supreme steak, creamy pumpkin risotto, local fresh cheese,
smoked almonds*

Krémové risotto z dýně Hokaido, čerstvý sýr, uzené mandle ^{7,9,12} 235 Kč
Creamy pumpkin risotto, fresh cheese, smoked almonds

Caesar salát, kuřecí maso, máslové krutony, parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 275 Kč
Caesar salad, chicken meat, butter croutons, parmesan cheese

DEZERTY / DESSERTS

Domácí dezerty od naší cukrářky dle nabídky
Our homemade desserts by offer

Sezónní nabídka nápojů

Seasonal drink list

Burčák z Vinařství Omasta

Partially fermented wine - white or red

bílý z odrůdy Pálava 60 Kč / 0,2l, 100 Kč / 0,5l

červený z odrůdy Frankovka 60 Kč / 0,2l, 100 Kč / 0,5l

Čerstvý jablečný mošt 50 Kč / 0,2l

Fresh apple must

Naše zázvorová limonáda se sušenými hruškami 95 Kč / 0,4l

Our ginger lemonade with dried pear

Horký jablečný mošt z brněnské Cidérky,

jablečné křížaly se skořicí, badyán 75 Kč / 0,15l

Alkoholická varianta s Jablkovicí z Hornácké farmy 95 Kč
Hot apple must, dried apple with cinamon, star anyse

Alcoholic variant with apple distillate too.

Nápojový lístek

Drink list

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE NON ALCOHOLIC

0,4l	Naše bezová limonáda	95 Kč
0,4l	Naše jahodová limonáda	95 Kč
0,25l	Pepsi / Pepsi max	57 Kč
0,25l	Schweppes tonic / ginger	57 Kč
0,25l	Mirinda / 7 up	57 Kč
0,20l	Granini juice (dle nabídky)	57 Kč
0,33l	Birell světlý/polotmavý	57 Kč
0,25l	Mattoni	45 Kč

KÁVA A TEPLÉ NÁPOJE / COFFEE AND HOT DRINKS

Ristretto, Espresso, Lungo	60 Kč
Espresso doppio	95 Kč
Cappuccino	75 Kč
Latte macchiato	80 Kč
Flat white	110 Kč
Čaj Sonnentor <i>Sonnenor tea</i>	35 Kč

PIVO / BEER

0,3l / 0,5l Plzeňský Prazdroj <i>Pilsner Uquell beer</i>	57 Kč / 69 Kč
0,3l / 0,5l Birell pomelo & grep <i>non-alc. beer</i>	40 Kč / 50 Kč

VÍNO / WINE

Ryzlink rýnský 2023, Vinařství Sonberk <i>suché</i>	60 Kč/420 Kč
Sauvignon 2020 Spectrum, Vinařství Fabig <i>suché</i>	60 Kč/420 Kč
Hibernal 2023, Vinařství Omasta <i>polosuché</i>	65 Kč/440 Kč
Tramín červený 2022, Vinařství Kolby <i>polosladké</i>	55 Kč/340 Kč
Merlot 2021, Vinařství Glos <i>suché</i>	65 Kč/440 Kč

Uvedené ceny jsou za 0,1l a 0,75l vína. (Price is for amount 0,1l and 0,75l of wine)

www.amandehotel.cz

wifi: jsemamande