

SEZÓNA CHŘESTU A JAHOD

aneb HOSTÍNSKO – VRAŇANSKÁ SYMFONIE na jazyku LIVE!

V termín koncertu fenomenálního skladatele (nejen) filmové hudby Hanse Zimmera **bude sezona chřestu i jahod již v plném proudu.**

Proto jsme si nemohli nechat ujít příležitost zakomponovat do našeho menu **světově vyhlášený český chřest z Hostína u Vojkovic a bezpochyby ty nejlahodnější české jahody, které známe, od Hančů z Vraňan.**

Obě vísky se nachází v Polabské nížině na Mělnicku, která je vyhlášená zemědělstvím a pěstováním, především zeleniny. **V Hostíně i ve Vraňanech pokračují v odkazu svých předků, ctí tradiční hodnoty a vztah k půdě.**

Své farmy vedou moderním způsobem a zaměřují se kromě skvělého produktu i na zákaznický zážitek. Ani jedny z nich není třeba více představovat, protože jste se s jejich jahodami a chřestem určitě dávno potkali.

A pokud ne, věřte, že jste o hodně přišli!

O důvod více přijít na koncert Hanse Zimmera a spojit zážitek pro vaše uši a duši s Hostínsko-Vraňanskou symfonií na jazyku!

Těšíme se na vás.

TRHANÉ LISTY SALÁTŮ S HOSTÍNSKÝM CHŘESTEM A VRAŇANSKÝMI JAHODAMI LIVE!

cherry rajčata, sýr Feta, chipsy sušené šunky, pražené mandle a vinaigrette /7, 8, 12/ **GF**

ZELENÝ CHŘEST Z HOSTÍNA S HOLANDSKOU OMÁČKOU LIVE!

lanýžový „Sponge“ a pražená strouhanka /1, 3/ **V**

ZRALÉ JAHODY Z VRAŇAN SE ŠLEHANÝM MASCARPONE A CHŘESTOVOU ZMRZLINOU LIVE!

jahodová hlína, anýzový chips a jedlé květy /1, 3, 7/ **V**



MENU

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

HOVĚZÍ BOLAR BLADE LIVE!

POLENTOVÁ KAŠE, MINI RAJČATA, BAZALKA A PETRŽELOVÝ KORÁL /1, 3/

EVROPSKÉ SÝRY LIVE!

ČERSTVÉ A SUŠENÉ OVOCE, CIBULOVÉ CHUTNEY, TYČINKY Z LISTOVÉHO TĚSTA /1, 3, 7, 12/

CARVING STATION LIVE!

KRŮTÍ PRSA PROTÝKANÁ ZAUZENÝM MÁSEM S ANČOVIČKAMI /4, 7/

SELECÍ PORCHETTA S FENYKLEM, CITRÓNEM A BYLINKAMI

LILKOVÁ CAPONATA /8, 9, 12/

TARHOŇA S RESTOVANOU CUKETOU A BYLINKAMI /1/

STUDENÉ PŘEDKRMY

MARINOVANÁ CUKETA, SALÁT Z CIZRNY, MASITÝCH RAJČAT A BYLINEK, OLIVY HOJIBLANCA A KLÍČKY

POŠÍROVANÝ LOSOS V BOUQUET GARNI, OKURKA S VINNÝM OCTEM A CITRONELOVÝ ZAKYSANÝ KRÉM /4, 7, 12/

KUŘECÍ PRSA PLNĚNÁ SMRŽI, MARINOVANÁ REBARBORA, SALÁT FRISÉE /7/

POMALU PĚČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA, KUSKUS S ROZINKAMI, GRANÁTOVÝM JABLKEM A GRILOVANÝM ROMANESCEM /1, 12/

HOVĚZÍ CARPACCIO S LANÝŽOVOU EMULZÍ, PINIEMI, ROKETOU A PARMAZÁNEM /1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11/

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ

SALÁT Z ČOČKY BELUGA, GRILOVANÉ ZELENINY, PETRŽELKY A SLANÉHO SÝRU VIOLIFE

TRHANÉ LISTY SALÁTŮ SE ZPRUDKA OPEČENÝM TUŇÁKEM, KŘEPELČÍM VEJCEM, ESTRAGONEM

A MEDOVO - HOŘČIČNÝM DRESINKEM /3, 4, 7, 10, 12/

TEPLÉ POKRMY

ČERVENÉ TOFU CURRY, PAK CHOI, LITCHI A ČERSTVÝ KORIANDR /2, 4, 6, 8/

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY, OMÁČKA Z BÍLÉHO CHŘESTU A NUDLIČKY PARMSKÉ ŠUNKY /1, 7, 9/

DUŠENÁ HOVĚZÍ LÍČKA S KOŘENOVOU ZELENINOU A VÍNEM BAROLO /1, 9, 12/

PŘÍLOHY

JASMÍNOVÁ RÝŽE

VAŘENÉ ŠIROKÉ NUDLE /1, 3/

CELEROVÉ PYŘE /7, 9/

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ /1, 3, 5, 6, 7, 8/

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU, VRAŇANSKÉ JAHODY A SEZONNÍ ČERSTVÉ OVOCE /6, 7/

TAPIOKOVÉ PERLIČKY S KOKOSOVÝM MLÉKEM A LIMETKOVÝM GELEM /8/

VANILKOVÉ PROFITEROLKY /1, 3, 7/

NAŠE TIRAMISU /1, 3, 7/

NÁPOJE (OPEN BAR)

PROSECCO CONTARINI VALSÉ & VRAŇANSKÉ JAHODY

STRAWBERRY APEROL SPRITZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRECANICO SIBILIANA, SICÍLIE IT

BÍLÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS BLANC, CHARLES BROTTÉ, FR

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALK.)

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN LEŽÁK, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA, RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRÓNEM

* ČÍSLA UVEDENÁ ZA POKRMY OZNAČUJÍ SKUPINY ALERGENŮ, KTERÁ POKRM MŮŽE OBSAHOVAT. INFORMATIVNÍ TABULE S JEDNOTLIVÝMI SKUPINAMI ALERGENŮ NALEZNETE V OBSAHU MÍSTA PODÁVÁNÍ.



PREMIER
CLUB

CENA: 1 800 Kč

HANS
ZIMMER
LIVE



Bestsport
CATERING