

SEZÓNA CHŘESTU A JAHOD

ANEB HOSTÍNSKO – VRAŇANSKÁ SYMFONIE NA JAZYKU LIVE!

V termín dvojkoncertu krále valčíků Andrého Rieu, bude sezóna 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 vyhlášena 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 Andrého Rieu a spojit zážitek pro vaše uši, oči a duši s Hostínsko-Vraňanskou symfonií na jazyku!

ZELENÝ CHŘEST LIVE!

s holandskou omáčkou,
lanýžová houba, klíčky 

CHŘESTOVÉ RISOTTO LIVE!

králíčí hřbet, sýr Grana Padano 

DEZERT LIVE!

Čerstvé jahody
se šlehaným mascarpone,
chřestová zmrzlina, „jahodová hlína“ 



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

PEČENÝ HOVĚZÍ BOLAR BLADE LIVE!

POLENTOVÁ KAŠE, MINI RAJČATA, BAZALKA,
PETRŽELOVÝ KORÁL

CARVING STATION LIVE!

PEČENÉ VYKOSTĚNÉ KUŘE S CITRUSY A PIVEM HOEGAARDEN

JEHNĚČÍ KÝTA S ČESNEKEM, ROZMARÝNEM A JALOVCEM  

ZELENINOVÁ RATATOUILLE   

HRÁŠKOVÉ PYRÉ S KŘENEM A JABLEČNÝM OCTEM  

FONTÁNA

S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

OPEN BAR

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO,
DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO DVA KOPCE CUVÉE, KOLBY POUZDŘANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

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

ČERVENÉ VÍNO CUVÉE ARENA, VIN DE PAYS ROUGE,
CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

FUZE LEDOVÝ ČAJ

NEPERLIVÁ A JEMNĚ PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

PLÁTKY MASITÝCH RAJČAT, SLANÝ SÝR, MARINOVANÁ ČERVENÁ CIBULE, ČERSTVÉ OREGANO A OLIVOVÝ OLEJ 

NÁŠ MARINOVANÝ LOSOS, CELEROVÝ SALÁT S HRUŠKAMI, KOPROVÝ OLEJ 

KUŘECÍ PRSA S TYMIÁNEM, NAKLÁDANÁ CUKETA, CHUTNEY Z FENYKLU A JABLEK, ŽITNÝ CHLÉB 

SUŠENÁ ŠUNKA, MELOUN CANTALOUPE, RUKOLA 

DO RŮŽOVA PEČENÝ HOVĚZÍ VÁLEČEK, SALÁT TABBOULEH, JANOVSKE PESTO, VÝHONKY MIZUNY

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

ASIJSKÝ SALÁT S MRKVÍ A PAPRIKOU 

KUSKUSOVÝ SALÁT S CIZRNOU, NAŤOVOU CIBULKOU A MÁTOU, LIMETKOVÝ DRESINK 

TEPLÉ POKRMY

MEDAILONKY Z KRŮTÍCH PRSOU S ESTRAGONEM, MINI ŽAMPIÓNY, OMÁČKA POMMERY 

SMAŽENÁ VEPŘOVÁ PANENKA V TOUSTOVÉ STROUHANCE A CITRÓN

TELECÍ STEW S KOŘENOVOU ZELENINOU, ČERVENÝM VÍNEM A TYMIÁNEM 

PŘÍLOHY

VAŘENÉ RIGATONI 

ŠŤOUCHANÉ BRAMBORY S ŘAPÍKATÝM CELEREM 

ŽEMLOVÉ KNEDLÍKY SE ŠPENÁTEM 

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

MOUSSE Z HOŘKÉ ČOKOLÁDY S RUMEM, MAKOVÝ CRUMBLE 

MERUŇKOVÝ KOLÁČ

NA MANDLOVÉM KRÉMU S KEŠU OŘÍŠKY 

JAHODOVÉ TIRAMISU 

