

Letní jídelní lístek restaurantu Hotel Lions

Předkrmy, polévky:

80g Carpaccio z hovězí svíčkové s lanýžovým olejem, parmezánem, kapary a citronem 7	229,-
0,25l Studená tomatová s bazalkovou zakysanou smetanou a česnekovými krutony 7, 9	69,-

Saláty:

250g Ceasar salát s domácím dresinkem, krutony a parmezánovými hoblinkami 1, 3, 4, 7, 10	
120g losos 4	279,-
120g kuřecí prsíčko	199,-
120g slanina	189,-
2ks grilované vajíčka 3	179,-

Těstoviny a gnocchi:

250g Linguine s česnekem, pálivými feferony, petrželkou a extra virgin olivovým olejem 1, 3	169,-
220g Gnocchi v tomatové omáčce s kapkou smetany, zapečené mozzarellou 1, 3, 7, 9	189,-

Hlavní jídla:

180g Kuřecí prsíčko na grilu, pikantní tomatová salsa a grilované papriky 9	219,-
150g Kuřecí nudličky ve wok pánvi s teriyaki omáčkou, zeleninou a koriandrem 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11	209,-
180g Vepřová panenka ve vakuu, fazolky se slaninou a tymiánem	259,-
150g Řížečky z panenky na přepuštěném másle s pečenou limetou 1, 3, 7	249,-
140g Norský losos sous-vide s grilovanou mini zeleninou s balsamicem a bylinkovým máslem 4, 7	329,-
200g Steak z hovězí svíčkové na grilu s bylinkovým máslem 7, 9	389,-

Dětská jídla:

80g Kuřecí řízeček na přepuštěném másle, steakové hranolky 1, 3	119,-
120g Kuřecí steak s bylinkovým máslem, steakové hranolky 7	109,-

Dezerty:

80g Čokoládový fondant se sladkou smetanou, malinový a mangový coulis 1, 3, 7	139,-
--	-------

Přílohy a omáčky

150g Jasmínová rýže	49,-
150g Opečené mini brambory	59,-
150g Domácí hranolky	55,-
150g Grilovaná zelenina	89,-
150g Fazolky se slaninou	89,-
Bageta s bylinkovým máslem 1, 3, 7	49,-
Čerstvé pečivo 1, 3, 7	29,-
Parmezán 7	45,-
Tomatová piri-piri 9	55,-
Pepřová ze zeleného pepře 7, 9	59,-

Uvedené ceny jsou Kč

Tabulka alergenů k vyžádání u obsluhy