


Jídelní lístek

Wellness hotelu Horal

Předkrmy

Filírované kachní prso s cibulovým chutney a brusinkovou espumou 

210 Kč

Gratinovaná tartaletka s ovčím sýrem a salátem z česnekových klíčků

160 Kč

Polévky

Hovězí vývar se zeleninou a nudlemi 

85 Kč

Valašská kyselice s uzeným masem

95 Kč

Krém z pečené kořenové zeleniny se sedlinou z červené řepy, nakládané hříbky 

95 Kč

Tradiční valašská gastronomie

Kachní stehno s červeným zelím a špekovým knedlíkem

440 Kč

Grilovaná vepřová krkovice s pyré z pečeného pórku a rozmarýnového glazé

320 Kč

Uzená plec s trnkovou omáčkou, halušky na cibulce

320 Kč

Brynzové halušky se špekem

290 Kč


NAŠE SPECIALITA:

Jelení krk na červeném víně se špeclemi, dýní a slaninou

370 Kč

Mladé jelení maso prvotřídní kvality z místních lesů, jehož chuť ještě podtrhuje kvalitní červené víno. Ochutnejte tradiční valašskou gastronomii v moderním pojetí, budete ohromeni.


Hlavní chody

Kuřecí prso na zadělávaném celeru na zelených fazolkách 

320 Kč

Pečená husí játra na sušených švestkách a červené řepě

290 Kč

Selečí roláda se salátem z kysaného zelí a křenovým dipem 


320 Kč

Filet z candáta v dýňové krustě s čočkou beluga a marinovanou bílou ředkví

390 Kč

Bramborové noky na hříbkách a řapíkatém celeru, crème fraîche s lanýžovým olejem

280 Kč

Nízký hovězí roštěnec s pepřovou omáčkou a restovaným celerem 


440 Kč

Saláty

Caesar salát s kuřecím masem a rukolou, sypaný sýrem Grana Padano a česnekovými krutony

340 Kč

Salát z čočky beluga s kachním prsem, bílou ředkví, hruškami a nakládanými okurčičkami

cornichons 

280 Kč

Dětské menu

Hovězí vývar s nudlemi a zeleninou

50 Kč

Smažené kuřecí prso s bramborovou kaší

170 Kč

Hovězí vařené, rajská omáčka s žemlovým knedlíkem

180 Kč

Kuřecí přírodní plátek se smetanovou omáčkou, bramborová kaše

170 Kč

Krupička s máslem a kakaem

80 Kč

Kuliškovo dětské menu


Boloňské špagety se sýrem (k menu plyšová sovička Kulišek, maskot naučné stezky)

240 Kč

Bezmasé pokrmy

Předkrm: Gratinovaná tartaletka s ovčím sýrem a salátem z česnekových klíčků

160 Kč

Polévka: Krém z pečené kořenové zeleniny se sedlinou z červené řepy, nakládané hříbky 

95 Kč

Hlavní chod: Plněný paprikový lusk pohankou, rajská omáčka, žemlový knedlík

240 Kč

Hlavní chod: Salát z čočky beluga s bílou ředkví, hruškami a cornichons 

240 Kč

Hlavní chod: Bramborové noky na hříbkách a řapíkatém celeru, crème fraîche s lanýžovým olejem

280 Kč

Dezert: Nugátový fondán s hruškovým krémem a oříškovým griliášem

190 Kč

Přílohy

Bramborová kaše 50 Kč

Pohanka na anglické slanině 50 Kč

Vařené baby brambory na másle 50 Kč

Pečené brambory s česnekem a tymiánem 60 Kč

Špekový knedlík 55 Kč

Dušená rýže 45 Kč

Hranolky 60 Kč

Špagety 45 Kč

Pečená bageta na bylinkách 40 Kč

Dezerty

Nugátový fondán s hruškovým krémem a oříškovým griliášem

190 Kč

Další dezerty a zmrzlina dle denní nabídky

U polovičních porcí účtujeme 70 % ceny.

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Dobrou chuť Vám přeje personál restaurace.