


Jídelní lístek

Wellness hotelu Horal

Předkrmy

Kedlubnové carpaccio se smaženou krocketkou z uzeného pstruha, želé z čerstvého sýru
z Biofarmy Horut

180 Kč

Galantinka z jelena siky, škvarková sušenka, šalotkové chutney, ostružinová redukce 

220 Kč

Polévky

Hovězí vývar se zeleninou a nudlemi 

85 Kč

Valašská kyselice s uzeným masem

95 Kč

Krém z jarní zeleniny s hráškovým kapáním

95 Kč

Tradiční valašská gastronomie

Brynzové halušky se špekem

290 Kč

Smažený kančí řízek s waldorfským salátem

340 Kč

Jehněčí karbanátky s grilovanou cuketou a jemnou omáčkou z hříbků portobello, pečené


brambory 

360 Kč

Kachní stehno s červeným zelím a špekovým knedlíkem

460 Kč

NAŠE SPECIALITA:

Pečené vepřové žebírko se salátem z kysaného zelí, pikantní remuláda, naše cibulová bageta 

440 Kč

(Ochutnejte oblíbenou letní klasiku z kvalitního dobře upečeného masa doplněného o bagetku
z pekárny Resortu Valachy)

Hlavní chody

Špenátové noky se slaninou a ricottou z Biofarmy Horut

260 Kč

Kuřecí prso s ricottou z Biofarmy Horut, cherry rajčata, lanýžový olej 

320 Kč

Králičí ledvinky s restovanými kapustičkami a medovo-hořčičnou omáčkou 

340 Kč

Filet ze pstruha se salsou verde, salátek z cherry rajčat a ředkviček  

340 Kč

Medailonky z vepřové panenky s chřestem, slaninou a bylinkovou espumou 

380 Kč

Filírovaný hovězí flap steak s grilovanou zeleninou a omáčkou z hovězích

morkových kostí  

420 Kč

Saláty

Listový salát se špenátem, ředkvičkou, naší marinovanou sušenou šunkou a uzeným kozím

sýrem 

320 Kč

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

340 Kč

Dětské menu

Hovězí vývar s nudlemi a zeleninou

50 Kč

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše

180 Kč

Masové kuličky s rajskou omáčkou a žemlovým knedlíkem

180 Kč

Kuřecí přírodní plátek se smetanovou omáčkou, bramborová kaše 

180 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: Kedlubnové carpaccio, želé z čerstvého sýru z Biofarmy Horut, uzený kozí sýr
z domácí udírny 

180 Kč

Polévka: Krém z jarní zeleniny s hráškovým kapáním

95 Kč

Hlavní chod: Špenátové noky s kukuřicí a ricottou

220 Kč

Hlavní chod: Špagety s cherry rajčaty, cuketou a sýrem Grana Padano

180 Kč

Hlavní chod: Uzené tofu s restovanou cuketou a jemnou omáčkou z hříbků portobello 

240 Kč

Dezert: Višňový koláč s mátovou zmrzlinou a griliášem

160 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

Višňový koláč s mátovou zmrzlinou a griliášem

160 Kč

Další dezerty a zmrzlina dle denní nabídky



pokrmy bez mouky



pokrmy bez mléka

U polovičních porcí účtujeme 70 % ceny.

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.