


Jídelní lístek

Wellness hotelu Horal

Předkrmy

Gratinovaná tartaletka s červenou řepou a kozím sýrem, salátek z čočky beluga

180 Kč

Hovězí kýta lehce uzená na trnkovém dřevě s brusinkovým chutney a polníčkovým salátem 

200 Kč


Polévky

Hovězí vývar se zeleninou a nudlemi 

89 Kč

Valašská kyselice s uzeným masem

105 Kč

Krém ze žluté karotky se zázvorovou sušenkou a bylinkovým krémem 

99 Kč

Tradiční valašská gastronomie


Brynzové halušky se špekem

290 Kč


Jelení ossobuco s pyré z konfitovaného česneku

440 Kč

Konfitované kachní srdce se zadělávanými kaštany a slaninou, grilovaná polenta s

rozmarýnem 

340 Kč

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

440 Kč

Kachní stehno s červeným zelím a špekovým knedlíkem

490 Kč

Hlavní chody

Bramborové noky ve smetanové omáčce se sušenými hříbky, panenkou a lanýžovým olejem


280 Kč

Kuřecí prso se sušenými jablky a pečenou dýní


320 Kč

Medailonky z kančí svíčkové s liškovým ragú

460 Kč

Filet z candáta s grilovaným celerem, fenyklovým chutney a bylinkovým velouté 

380 Kč

Marinovaná vepřová krkovice se salátkem z čočky beluga a majonézou z pečené slaniny 

340 Kč

Filírovaný hovězí flap steak s restovanou červenou cibulí a jemnou pepřovou omáčkou

420 Kč

Saláty

Dýňový salát s cizrnou, vlašskými ořechy, kozím sýrem a pomerančovým vinaigrette 

290 Kč

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

360 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 s bylinkovým glazé, 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: Gratinovaná tartaletka s červenou řepou a kozím sýrem, salátek z čočky beluga
180 Kč

Polévka: Krém ze žluté karotky se zázvorovou sušenkou a bylinkovým krémem
99 Kč

Hlavní chod: Bramborové noky ve smetanové omáče se sušenými hříbky, parmezánem a
lanýžovým olejem
210 Kč

Hlavní chod: Dýňový salát s cizrnou, vlašskými ořechy, kozím sýrem a pomerančovým
vinaigrette
290 Kč

Hlavní chod: Filírované tofu s restovanou červenou cibulí a jemnou pepřovou omáčkou,
pečený brambor
290 Kč

Hlavní chod: Halušky s hříbky a marinovanou dýní
210 Kč

Hlavní chod: Grilovaný hermelín s čočkovým salátem s nakládanou zeleninou, bylinkový
dressing, bageta
260 Kč

Dezert: Tvarohový koláč s oSTRUŽINOVÝM ŽELÉ a medovým chipsem
160 Kč

Přílohy

Bramborová kaše 50 Kč

Pohanka na anglické slanině 50 Kč

Vařené baby brambory na másle 55 Kč

Pečené brambory s česnekem a tymiánem 65 Kč

Špekový knedlík 55 Kč

Dušená rýže 45 Kč

Hranolky 65 Kč


Špagety 45 Kč


Pečená bageta na bylinkách 40 Kč

Dezerty

Tvarohový koláč s oSTRUŽINOVÝM ŽELÉ a medovým chipsem
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.