

Jídelní lístek restaurantu Hotel Hazuka



Předkrmy

75 g	Tataráček z uzeného lososa s marinovaným zázvorem a pikantní wasabi smetanou (3, 4, 7, 10)	139,-
70 g	Carpaccio z hovězí svíčkové s extra panenským olivovým olejem a hoblinkami parmesanu (7).....	169,-
80 g	Sušená španělská šunka Serrano s domácí tomatovou marmeládou, ciabattou a rozmarýnovým máslem (1, 3, 7)	149,-
100 g	Čerstvá drůbeží jatýrka s brandy, bylinkami a kapkou smetany (1, 7)	119,-

Polévky

0,25 l	Silný vývar z hovězího žebra s játrovými knedlíčky, zeleninou a nudlemi (1, 3, 9).....	49,-
0,25 l	Hladký rajčatový krém se smetanou, pestem a krutony (1, 3, 7, 9).....	55,-

Saláty

150/250 g	Míchaný salát z čerstvé zeleniny s olivami	79,-/125,-
70 g	+ řecký sýr feta (7).....	+ 60,-
100 g	+ kuřecí prsíčko teriyaki (6)	+ 70,-
80 g	+ čerstvý losos v sezamu (4, 11)	+ 80,-
250 g	Salát Caesar s domácím dresinkem, krutony a parmesanovými hoblinkami s grilovaným kuřecím prsíčkem (1, 3, 4, 7).....	189,-
	s grilovanými kousky lososa (1, 3, 4, 7)	199,-
	s grilovanými vejci (2 ks) (1, 3, 4, 7)	179,-

Těstoviny a gnocchi

200 g	Spaghetti aglio e olio con peperoncino s česnekem, pálivými feferony, petrželkou a nefiltrovaným olivovým olejem (1).....	159,-
200 g	Spaghetti „duetto di pomodoro“ s rajčaty, sušenými rajčaty a domácím pestem (1, 7, 9).....	165,-
250 g	Gnocchi v jemné krémové omáčce z lesních hub zapečené s Goudou, s kuřecím prsíčkem (1, 3, 6, 7).....	189,-
	s vepřovou panenkou (1, 3, 6, 7).....	199,-

Vegetariánská jídla

120 g	Grilovaný sýr haloumi s pikantní grilovanou zeleninou (7)	159,-
250 g	Gnocchi/spaghetti v krémovém liškovém ragů sypané parmesanem (1, 3, 6, 7)	169,-

SPECIALITY

	Steak „Chef“ s fazolkami na slanině s tymiánem	
170 g	z kuřecího prsíčka (7).....	189,-
170 g	z vepřové panenky (7).....	209,-
200 g	z hovězí svíčkové (7).....	389,-
150 g	Nudličky z hovězí a vepřové svíčkové s krémovou hořčičnou omáčkou a vídeňskou cibulkou (1, 3, 6, 7, 10).....	240,-

Jídelní lístek restaurantu Hotel Hazuka



Hlavní jídla

170 g	Grilovaný kuřecí steak se slaninovou krustou a liškovou omáčkou (6, 7).....	189,-
170 g	Kuřecí fileť na grilu s pikantní zeleninou a bylinkovým máslem (7)	189,-
150 g	Thajské kuřecí nudličky se zeleninou a chilli ve „wok“ pánvi (1, 3, 6, 9).....	179,-
170 g	Grilovaná vepřová panenka na omáčce z lesních hub a hráškové lusky (6, 7)	209,-
150 g	Vídeňský řízek z vepřové panenky na přepuštěném másle s řezem citrónu (1, 3, 7)	229,-
200 g	Steak z hovězí svíčkové na grilu s bylinkovým máslem (7)	379,-
	Omáčky k masu – z lesních hub, lišková, pepřová, hořčičná (1, 6, 7, 9)	45,-

Rybí pokrmy

150 g	Čerstvý losos na grilu s grilovanou zeleninou s balsamikem a byl. máslem (4, 7)	269,-
6 ks	Tygrí krevetky na grilu s česnekem a mořskou solí, chilli majonéza, salátová variace a domácí ciabatta (1, 2, 7)	379,-
250 g	Bramborové noky s čerstvým lososem ve smetanové omáčce s bílým vínem, smetanou a tymiánem (1, 3, 4, 7).....	219,-

Dětská jídla

75 g	Smažený kuřecí řízeček, hranolky (1, 3, 7).....	99,-
100 g	Grilovaný kuřecí steak s bylinkovým máslem, hranolky (1, 3, 7)	99,-
140 g	Spaghetti s rajčatovou omáčkou a sýrem (1, 7, 9).....	89,-

Dezerty

80 g	Crème brûlée s páleným třtinovým cukrem a coulis s likérem Gran Marnière (1, 3)....	109,-
80 g	Horké lesní plody v omáčce z portského vína s vanilkovou zmrzlinou (7).....	99,-
1 ks / 2 ks	Palačinky s prémiovou jahodovou marmeládou a kopečkem vanilkové zmrzliny (1, 3, 7)	79,-/99,-

Přílohy

150 g	Máslové brambory s petrželkou (7)	39,-
150 g	Opečené brambory (7).....	45,-
150 g	Restované brambory s cibulí a slaninou (7)	55,-
150 g	Gratinované brambory (7)	55,-
150 g	Steakové hranolky.....	45,-
150 g	Jasmínová rýže	39,-
150 g	Grilovaná zelenina.....	69,-
150 g	Pikantní grilovaná zelenina s balsamicem	69,-
	Bageta s bylinkovým máslem (1, 7).....	35,-
100 g	Domácí ciabatta, rozmarýnové máslo (7).....	39,-
	Čerstvé pečivo (1)	25,-
	Tatarská omáčka (3, 7).....	25,-
	Kečup Heinz (9)	25,-
	Hořčice (10)	25,-
	Parmesan (7).....	20,-