

Hotel & Garden U Holubů

DEGUSTAČNÍ MENU

PODZIM

HOUBY

žampiony, hlíva ústřičná, smetana, pepř, opečený cibulový chléb
225,-

MRKVOVÝ KRÉM

mrkev, zázvor, listové pečivo
145,-

JESETER

grilovaný jeseter, brambor v krustě, fermentovaná dýně,
hořčičné semínko, velmi jemná křenová omáčka
495,-

ŠVESTKA

restovaná švestka, amaretto, griliáš, drobenka,
ovoce, zakysaná smetana
185,-

4 chodové menu: 895,-

Menu s malým vinným párováním (2 x 0,1 l): 1 110,-

DOPORUČENÉ VÍNO

*Vinařství Kočařík Čejkovice, Pinot Gris
0,1 l / 110,-*

LES

KOZÍ SÝR & ŘEPA

kozí sýr, fermentovaná řepa, červený pepř,
opečený chléb, česnek
215,-

KULAJDA

hříbky, brambory, kopřiva, vejce
155,-

SRNČÍ HŘBET

srnčí hřbet, rybízová omáčka, bramborové pyré,
pečený česnek, jablko, červené zelí, skořice, rybíz
495,-

KÁVOVÝ KRÉM

kávo, piškot, meruňky
130,-

4 chodové menu: 895,-

Menu s malým vinným párováním (2 x 0,1 l): 1 110,-

DOPORUČENÉ VÍNO

*Vinařství Kočařík - Pinot Noir
0,1 l / 125,-*

MENU

ZÁŽITKOVÁ SNÍDANĚ

sýr, šunka, máslo, pomazánka, míchaná vejce, müsli, jogurt,
ovoce, zelenina, croissant, džem, džus, voda, prosecco
480,-

HOVĚZÍ STEAK

hovězí maso, demi-glace, bramborové chipsy, fazolové lusky
720,-

FARMÁŘSKÝ SALÁT

opečené brambory, zelí, listové saláty, výhonky
kuřecí maso/sýr
340,-

BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM

kynuté buchtičky, vanilkový krém, restované ovoce
290,-

MENU ŠÉFKUCHAŘE

dle aktuální nabídky
360,-

PRO MALÉ HOSTY

KUŘECÍ

kuřecí plátek, bramborové pyré, salát
195,-

K VÍNU

SÝRY & UZENINY

výběr sýrů a uzenin, hroznové víno, olivy, pečivo
475,-

DEZERTY & ZMRZLINA

Hotel & Garden U Holubů

TASTING MENU

AUTUMN

MUSHROOMS

button mushrooms, oyster mushrooms, cream, pepper,
toasted onion bread
225,-

CARROT CREAM SOUP

carrot, ginger, puff pastry
145,-

STURGEON

grilled sturgeon, crusted potato, fermented pumpkin,
mustard seeds, delicate horseradish sauce
495,-

PLUM

sautéed plum, amaretto, nut brittle, crumble,
fruit, sour cream
185,-

4-course menu: 895,-

Menu with a small wine pairing (2 × 0.1 l): 1 110,-

RECOMMENDED WINE

*Kočářík Winery, Čejkovice - Pinot Gris
0.11 / 110,-*

LES

GOAT'S CHEESE & BEETROOT

goat's cheese, fermented beetroot, red pepper,
toasted bread, garlic
215,-

KULAJDA

porcini mushrooms, potatoes, dill, egg
155,-

VENISON LOIN

venison loin, redcurrant sauce, potato purée,
roasted garlic, apple, red cabbage, cinnamon, redcurrants
495,-

COFFEE CREAM

coffee cream, sponge cake, apricots
130,-

4-course menu: 895,-

Menu with a small wine pairing (2 × 0.1 l): 1 110,-

RECOMMENDED WINE

*Kočářík Winery - Pinot Noir
0.11 / 125,-*

MENU

BREAKFAST EXPERIENCE

cheese, ham, butter, spread, scrambled eggs, muesli, yoghurt,
fruit, vegetables, croissant, jam, juice, water, prosecco
480,-

BEEF STEAK

beef steak, demi-glace, potato crisps, green beans
720,-

FARMHOUSE SALAD

roasted potatoes, cabbage, mixed leaf salad, sprouts,
chicken / cheese
340 ,-

SWEET BUNS WITH VANILLA CREAM

sweet yeast buns, vanilla cream, sautéed fruit
290,-

CHEF'S MENU

according to the current selection
360,-

FOR OUR YOUNG GUESTS

CHICKEN

chicken fillet, potato purée, salad
195,-

TO ENJOY WITH WINE

CHEESE & COLD CUTS

selection of cheeses and cold cuts, grapes, olives, bread
475,-

DESSERTS & ICE CREAM