

## Jídelní lístek hotel Aurum

### Studené předkrmy:

1	75 g	Zamíchaný tataráček z pravé svíčkové podávaný s česnekovou topinkou	125,-
2	70 g	Carpaccio z tyrolského špeku, servírované s dresinkem z hrubozrnné hořčice se zeleninovým salátkem	115,-
3	70 g	Bagetky s rajčátky a mozzarellou, přelitě bazalkovým pestem z panenského olivového oleje	110,-

### Polévky:

4	0,25 l	Pomalů tažený vývar z domácího kuřete s nudlemi, masem a čerstvou petrželkou	38,-
5	0,25 l	Krkonošská zelňačka s libovou klobáskou	48,-

### Teplé předkrmy:

6	100g	Barbecue klobásky, podávané na černém pivě se slaninou, mladou cibulkou a chilli papričkou, pečivo	80,-
7	100 g	Teplý houbový salátek, připravená ze tří druhů hub na přepuštěném másle, servírovaný s bylinkovým toastem	75,-

### Speciality naší kuchyně

8	150 g	Pomalů pečená kančí plec s červeným zelím a restovanou cibulkou, servírovaná se slaninovými brambůrky	170,-
9	150 g	Pikantní hovězí gulášek z libového hovězího masa se špekovým knedlíkem	140,-
10	300 g	Kachní stehno připravené v konfitu z domácího sádla, podávané s červeným brusinkovým zelím a variací knedlíků	170,-
11	150 g	Svíčková na smetaně s houskovým knedlíčkem a brusinkovou ozdobou	148,-
12	200 g	Variace vepřového a kuřecího řízku se zeleninovým salátkem a šťouchanými brambory	155,-

### Ryby:

13	200 g	Candát na roštu s koprovou omáčkou, citrónem, bylinkovými brambory a restovanou zeleninou	245,-
14	200 g	Filety z čerstvého pstruha, pečené na přepuštěném másle, podávané s brokolicí, mladým citrónem a bramborovou kaší	185,-

### Vepřové maso:

15	200 g	Medailonky z vepřové panenky s pečenými kořeněnými bramborami a hříbkovou omáčkou	189,-
16	200 g	Steak z libové krkovičky, pečený se slaninou, podávaný se steakovými hranolky a česnekovou omáčkou	179,-

### Hovězí maso:

17	200 g	Bítek na zeleném pepři s pečenými kořeněnými bramborami a restovanou zeleninou	290,-
18	200 g	Bítek připravený na grilovacím plátu s pikantní omáčkou, bramborovými lupínky a zeleninou	290,-

### Kuřecí maso:

19	200 g	Prsíčko z domácího kuřete, plněné anglickou slaninou, podávané s žampionovou rýží a jemnou rozmarýnovou omáčkou	185,-
20	200 g	Kuřecí steak na grilu s mozzarellou a sušenými rajčaty, podávaný s bramborovými lupínky	195,-

### Bezmasá jídla:

21	130 g	Smažený sýr s hranolky, zeleninou a tatarskou omáčkou	135,-
22	300 g	Smetanové houbové rizoto se strouhaným sýrem	145,-
23	150 g	Zapečená brokolice se sýrem a vařenými bylinkovými brambůrkami	138,-

### Saláty a salátové mísy:

24	200 g	Míchaný denní salát z čerstvé zeleniny, ochucený jogurtovým dresinkem, tousty	75,-
25	400 g	Velká salátová mísa připravená z rajčat, paprik a okurek, se šunkou a sýrem, zdobená olivami, ochucená rožňakovým dresinkem, tousty	140,-
26	400 g	Mrkvový salát s jablky, ořechy a medem, provoněný mletou skořicí, ozdobený pomerančem, tousty	130,-
27	400 g	Salát z krájené zeleniny na lůžku z trhaných listů, podávaný s balkánským sýrem, ochucený bylinkami, tousty	135,-

### Dezerty a moučníky

28	1 ks	Domácí jablečný štrůdl s ořechy, sypaný cukrem a skořicí, zdobený šlehanou smetanou	65,-
29	2 ks	Palačinky s čokoládovou zmrzlinou, podávané s lesními plody, šlehanou smetanou a čokoládovou polevou	120,-
30	150 g	Domácí koláč s vanilkovou zmrzlinou, karamelizovanými švestkami, zdobený šlehanou smetanou	85,-
31	2 ks	Borůvkové knedlíky se šlehanou smetanou, strouhaným tvarohem, přelitě máslem	99,-

Další nabídku pohárů a koktejlů najdete v dezertní kartě.

### Pochutiny k našemu dobrému pivu a vínu:

32	300 g	Obložená uzeninová mísa z klobásek a různých druhů uzenin s nakládanou zeleninou, hořčicí a křenem	120,-
33	300 g	Vepřová pečínka marinovaná v česneku, servírovaná s křenem, hořčicí a okurkou na stylovém prkénku	135,-
34	300 g	Sýrová variace z několika druhů vybraných sýrů, podávaná se zeleninou a olivami	130,-

Ke všem pochutinám servírujeme několik druhů čerstvého pečiva.

Seznam alergenů na vyžádání poskytne obsluha.