



U RUDOLFOVY
KRATOCHVÍLE

JARNÍ ZÁMECKÉ MENU

PŘEDKRM

140g	Vaječná mozaika s jarní cibulkou a medvědí česnekem ^{3,7,8}	160,-
80g	Máslová kuřecí paštika s bylinkovým toustem ^{1,3,7}	160,-

POLÉVKA

0,3l	Hráškový krém se zakysanou smetanou a černým sezamem ^{1,7,9,11}	95,-
0,3l	Zámecké consommé s jarním vaječným svítkem ^{1,3,7,9}	95,-

SPECIALITY

200g	Tafelspitz Františka Josefa I. (4-chodové menu) ^{1,3,7,9}	690,-
150g	Jehněčí cassoulet se špekovým knedlíkem a smetanovým špenátem ^{1,3,7,9}	460,-

HLAVNÍ CHOD

160g	Grilovaný losos s pečenou zeleninou a balzamikovou redukcí ⁴	390,-
¼	Pečené kuřátko s kopřivovou nádivkou a šfouchaným bramborem s pórkem ^{1,3,7}	260,-
200g	Konfitované kachní stehno s císařským knedlíkem a kysaným zelím ^{1,3,7}	340,-
180g	Vepřový řízek z pečeně s jarním bramborovým salátem ^{1,3,7,10}	290,-
180g	Vepřová panenka sous-vide s hříbkovou omáčkou a bramborovou kaší s rukolou ^{1,7}	390,-
180g	Hovězí špalíček z roštěné na houbách, bramborové noky ^{1,7}	310,-
200g	Spaghetti s hříbkou na bílém víně, sypané parmazánem ^{1,3,7,12}	260,-
200g	Mix mladých salátů s jarní zeleninou a přírodním sýrem ^{1,7,11}	220,-
100g	Kuřecí stripsy s bramborovou kaší a trhaným salátkem ^{1,3,7}	190,-

DEZERTY

1ks	Čokoládový dort s višněmi ^{1,3,7,8}	140,-
1ks	Jablečný závin s ořechy a vanilkovou omáčkou ^{1,3,7,8}	140,-
1ks	Pistáciový dezert s čokoládou ^{1,3,7,8}	140,-
1ks	Skořápka z odpalovaného těsta s lahodným krémem a jahodami ^{1,3,7}	150,-

NĚCO K VÍNU

120g	Uzeninové prkénko s kyselými cibulkami ^{1,3,7}	140,-
120g	Sýrové prkénko s hroznovým vínem ^{1,3,7,8}	140,-

Krčma
U Rudolfovy kratochvíle
krcma@zbiroh.com
+420 606 719 629



#CHATEAUZBIROH