

## SPECIALITY Z KOLOWRATSKÝCH RYBNÍKŮ

18. – 26.11.2017

### Polévka:

0,25 l Rybí krém s kořenovou zeleninou, bazalkový olej,  
máslové krutony 75 Kč  
A: 1,3,4,7,9

### Hlavní pokrmy:

150 g Smažené kapří hranolky s Panorama tatarskou omáčkou,  
žitný chléb, listový salátek 145 Kč  
A: 1,3,4,7

150 g Pečený filet z kapra s bylinkovou krustou, houbový  
kuskus se šalotkou, silný rybí fond 205 Kč  
A: 1,3,4,7,9,12

150 g Pečený filet z amura na kmínovém másle a kořenové  
zelenině se sušenými rajčaty, opékané brambory  
ve slupce s cibulkou 215 Kč  
A: 1,4,7,9

### Hlavní pokrmy:

150 g Pečený filet z tolstobika s paprikou, cherry  
rajčaty a tymiánem, křenová bramborová kaše 195 Kč  
A: 1,4,7

300 g Grilované kousky candáta na trhaném listovém salátu,  
cherry rajčata, olivy, kukuřice, olivový olej, balsamico 235 Kč  
A: 4,7,12

### Dezert:

3 ks Kynuté lívance s horkými borůvkami, tvarohem  
a čokoládovou drobenkou 85 Kč  
A: 1,3,7

## FISH SPECIALITIES FROM THE KOLOWRAT PONDS

18th – 26th November 2017

### Soup:

0,25 l Fish cream soup with root vegetables, basil oil  
butter croutons 75 CZK  
A: 1,3,4,7,9

### Main courses:

150 g Fried carp peices with Panorama tartar sauce, rye bread  
green salad 145 CZK  
A: 1,3,4,7

150 g Roasted fillet of carp with herb crust and mushroom cous  
cous with shallot, strong fish stock 205 CZK  
A: 1,3,4,7,9,12

150 g Roasted fillet of grass carp with caraway butter, root  
vegetable , dried tomatoes, baked potatoes with onion  
A: 1,4,7,9 215 CZK

### Main courses:

150 g Roasted fillet of bighead carp with pepper, cherry  
tomatoes, and thyme, horseradish-potatoo purée 195 CZK  
A: 1,4,7

300 g Lettuce with pieces of grilled pikeperch, cherry tomatoes  
olives, corn, olive oil, balsamic vinegar 235 CZK  
A: 4,7,12

### Dessert:

3 pc Yeast-leavened pancakes with hot blueberries, cottage  
cheese, chocolate crumble 85 CZK  
A: 1,3,7