



Chateau **Herálec**

Red velvet, silver wind

„Jaro je super, ale léto je prostě lepší!“

Celý rok se na léto moc těším, už několik měsíců předem vždy přemýšlím, co nového bych do naší zámecké restaurace Honoria mohl přinést. Léto je totiž jediné roční období, kdy může každý kuchař vařit z těch opravdu nejčerstvějších a nejvoňavějších surovin.

Vždyť jen při krátké procházce po zahradě, louce nebo parku se dá najít tolik různých bylinek a surovin, které i ze všedního pokrmu mohou udělat nevšední zážitek. A tuto myšlenku se snažím přenést na talíře, které opouští naší kuchyni.

Z našeho letního menu bych doporučil ochutnat vše.

Pokud bych však měl vyzdvihnout některé z chodů, určitě by se jednalo o marinovaného pstruha s rajčatovou salsou a guacamole.

Pro letošní léto jsme se rozhodli zařadit zpět do našeho jídelního lístku jehněčí maso.

Na jednom talíři tak můžete ochutnat hned dvě jeho úpravy – dušenou jehněčí kýtu a náš oblíbený jehněčí karbanátek.

Zbylo ještě místo na dezert?

K létu rozhodně patří meruňky. Nechte se osvěžit naší meruňkovou tartaletkou s levandulovou zmrzlinou.

Krásné léto a dobrou chuť Vám přeje,

Michael Zapalač
Šéfkuchař Chateau Herálec

* alergený obsažené v jednotlivých pokrmech jsou uvedeny na konci jídelního lístku

Jídelní lístek

Předkrmy

Marinovaný pstruh, sezam, rajčatová salsa, guacamole, okurka, paprika, citron, chlebový chips^{1,3,4,6,7,8,11,12}
310,-

Telecí pečeně, marinovaný tuňák, tuňáková pěna, pinie, artyčok, nakládané lišky, chlebový crumble^{1,3,4,7,8,9,10,12}
320,-

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru, vlašský ořech, balzamikový gel^{7,8,12}
300,-

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glacé^{1,3,7,9,12,13}
330,-

Polévky

Zámecká kulajda, brambory, žampiony, kopr, vejce^{3,7,9,12,13}
190,-

Kuřecí vývar, masové ravioli, julienne zelenina^{1,3,9,12}
190,-

Krém z pečených paprik, rajče, paprika, balkánský sýr, krutony, bazalka^{1,3,7,9,12}
190,-

Hlavní chody

Steak z nízkého roštěnce*60 dní suché zrání, grenaille, mandle, slanina, zelené fazolky, žampion, kukuřice, lanýžová majonéza, pepřová omáčka^{3,6,7,8,9,12}
890,-

Jehněčí kýta, jehněčí karbanátek, čočka, brambory, cuketa, jarní cibulka, kokosové kari, lilkový kaviár, okurka¹²
720,-

Jelení hřbet, ořechová krusta, bramborový fondant, černý kořen, květák, olej z medvědího česneku, vinná omáčka^{1,7,8,9,12}
680,-

Vepřová panenka, bramborové noky, kapusta, slaninové ragú, lišky, parmazánový crumble, bramborové chipsy, omáčka demi-glacé^{1,3,7,9,12}
680,-

Kuřecí prso, jarní závitky, papriková omáčka, tagliatelle, harissa, chlebový crumble, olej z medvědího česneku^{1,3,6,7,12}
690,-

Filet ze pstruha, brambory v podmásli, celerové pyrė, brokolice, krutony, slaninový chips, smetanový veloutė^{1,3,7,9,12}
670,-

Tortellini, domácí ricotta, rajče, pinie, bazalkové pesto, parmazánová omáčka^{1,3,7,8,12}
550,-

Saláty

Caesar salát, kuřecí maso, krutony, slaninový chips, parmazán^{1,3,7,10,12}
380,-

Míchaný listový salát, rajče, okurka, paprika, kozí sýr^{7,12}
350,-

Dětská nabídka

Přirodní kuřecí plátek, bramborové pyrė^{7,12}
260,-

Těstoviny s rajčatovou omáčkou, parmazán^{1,3,7,9,12}
250,-

Dezerty

Borůvkový koláč, bobulové ovoce, borůvkový gel, citronový tvaroh, kakaový crumble, meringue, mátová pěna^{1,3,7,8,12}
250,-

Tartaletka, meruňkový krém, meruňky, bobulové ovoce, vanilkový crumble, levandulová zmrzlina^{1,3,7,8,12}
250,-

Tři kopečky domácí zmrzliny, čerstvé ovoce^{3,7,12}
150,-

Výběr sýrů, ovocná hořčice, domácí pečivo, čerstvé ovoce^{1,7,8,10,12}
310,-

Alergeny:

- 1) Obiloviny obsahující lepek
- 2) Korišči a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašidy) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj

- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany
- 13) Vličí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich