

Přílohy

1 ks	Pečená brambora ve slupce s bylinkovou smetanou	38,-
200 g	Vařené brambůrky s máslem	26,-
200 g	Restované brambory v pikantním koření	36,-
200 g	Plátky pečených brambor s tymiánem a máslem	38,-
1 ks	Pečená bageta s bylinkovým máslem	36,-
1 ks	Grilovaná kukuřice	48,-
200 g	Grilovaná čerstvá zelenina	48,-
100 g	Grilovaný lilek	32,-
1 ks	Grilovaná paprika	42,-
120 g	Pečivo	25,-
1 ks	Toast	10,-
	Dresing & omáčka dle denní nabídky	25,-

Dezerty

Čokoládový dort s malinovou omáčkou	68,-
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	75,-
Řecký jogurt s ořechy a medem	48,-

Dále dle denní nabídky

Chuťovky

Chipsy	32,-
Arašídý	28,-
Nachos chips s pikantní / sýrovou salsou	59,-
Bake Rolls	35,-
Mandle solené / zauzené	42,-
Olivy s papričkou	42,-

Příjemné posezení a dobrou chuť přeje tým Zámek-BARu



ZÁMEK BAR

Menu

CZ

www.zamek-bar.cz

Předkrmy

80 g	Opečený chléb s kousky vepřového masa a cibulovou marmeládou	79,-
80g	Plněná paprika sýrovým triem	85,-
80 g	Domácí paštika z kachních jater TIP s brusinkovou omáčkou a toustem	85,-
80 g	Carpaccio z hovězí svíčkové se sušenými rajčaty a parmezánem	125,-
1 / 2 osoby	Výběr sýrů BESTSELLER	95,-/180,-

Ryby

200g	Grilovaný norský losos	169,-
200g	Steak z lososa v sezamové krustě	175,-
200g	Pečený losos plněný sýrem feta a bazalkou	189,-

Zvěřina

180g	Kančí guláš se špekovým knedlíkem a jemně strouhaným křenem	159,-
200g	Jelení tournedo pod ořechovou krustou TIP s dušenými jablky a hruškami	229,-
200g	Steak z jelena s hříbkovou omáčkou	219,-
200g	Jelení hřbet s omáčkou z jalovce BESTSELLER švestek a brusinek	215,-
200g	Jelení hřbet s glazovanou šalotkou, podávaný na kroupovém rizotu s houbami	265,-
200g	Filírovaný jelení hřbet s bylinkovým chilli máslem podávaný na pyrě z pečené červené řepy	249,-

Steaky z grilu

200g	Kachní prsa Barberie s pikantní malinovou omáčkou	195,-
200 g	Grilovaný flank steak s gratinovaným parmezánem a višňovou omáčkou	275,-

200g	Steak z kuřecích prsou s bazalkovou omáčkou	145,-
150g / 200g	V bylinkách marinovaný kuřecí steak	115,-/ 129,-
150g / 200g	Marinovaná krkovička s česnekem	115,-/ 135,-
150g / 200g	Grilovaná krkovička s cibulovou marmeládou a smetanovým křenem	129,-/ 149,-
200g	Vepřová panenka plněná ořechy a švestkami TIP přelitá skořicovou omáčkou	185,-
200g	V bylinkách marinovaná vepřová panenka podávaná na rukolovém salátku	175,-
200g / 300g	Steak z hovězí svíčkové podávaný s vepřovou omáčkou	269,-/ 375,-
100g / 150g	Tatarský biftek z pravé svíčkové topinka (suchá) – 2 ks / 3 ks	160,-/ 239,-
200g	Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou a bílým pečivem	129,-
100 g	Hamburger & Tortilla chips VEGETARIAN	119,-
100 g	Chicken burger se zeleninou	129,-

Váš steak připravíme: Raw, Rare, Medium, Well done

RAW - zprudka opečený, uvnitř zcela krvavý, **RARE** - velmi šťavnatý, krvavý uprostřed
MEDIUM - středně propečený, růžový uprostřed, **WELL DONE** - velmi propečený

Doba přípravy pokrmů je 30 – 45 minut. Na požádání připravíme steaky větší váhy.

Při přípravě poloviční porce účtujeme 70 % ceny.

Saláty

Salát s grilovaným kuřecím masem, hruškami TIP parmezánem a toustem	129,-
Kousky grilovaného lososa na ledovém salátu s bazalkou, olivami a sušenými rajčaty	149,-
Okurkový salát s vlašskými ořechy, hroznovým vínem a česnekovým jogurtem	89,-
Lístky rukoly s cherry rajčaty, glazovanou cibulkou a krutony, zalité balsamicem a olivovým olejem	89,-
Salát Caesar s grilovanou pancettou a česnekovými krutony	119,-