Halloween Víkend

V restauraci na zámku Mělník
od 3. do do 5. listopadu

PŘEDKRM ≈ STARTER

Mačkaná pečená dýně Hokaido na olivovém oleji s česnekem a rozmarýnem 120,- Kč
Pressed roasted Hokaido pumpkin in olive oil with garlic and rosemary

POLÉVKY ≈ SOUPS

Dýňová polévka s Créme fraich z pečených kaštanů *)7 55,- Kč
Pumpkin soup with Créme fraich of baked chestnuts

HLAVNÍ CHOD ≈ MAIN COURSE

Podzimní salát s masem z kuřecích prsou na medu s dýňovým dresinkem
Autumm salad with chicken breast on a honey with pampkin dresing
165,- Kč

Vepřové medailonky s pečenými žampiony na másle, s balsamicovou redukcí a cuketovými hranolky *)7
Pork medallions with roasted mushrooms on butter, with balsamic reduction and zucchini fries
195,- Kč

Dušené hovězí líčka na kořenové zelenině s dýňovým pyré *)1,7,9
Braised beef cheeks with root vegetables and pumpkin puree
240,- Kč

Telecí hanger s kaštanovou omáčkou a batátovým pyré *)7
Veal hanger with chestnut sauce and balsamic puree
265,- Kč

DEZERT ≈ DESSERT

Dýňové brownies 95,- Kč
Pumpkin brownies

*)ALERGENY OBSAŽENÉ V JÍDLE VIZ ZADNÍ STRANA JÍDELNÍHO LÍSTKU