

# Jídelní lístek restaurantu Hotel Lions



## Předkrmy, polévky:

80g Carpacio z hovězí svíčkové s lanýžovým olejem, parmezánem, kapary a citronem	239,-
①, ③, ⑥, ⑦, ⑨, ⑩, ⑫	
0,25l Francouzská cibulačka s bílým vínem, bylinkami a rozpečený sýrový toast	69,-
①, ③, ⑦, ⑨, ⑫	

## Saláty:

250g Ceasar salát s domácím dresinkem, krutony a parmezánovými hoblinkami	
①, ③, ④, ⑥, ⑦, ⑨, ⑩, ⑪, ⑫	
120g losos	289,-
④	
120g kuřecí prsíčko	209,-
120g slanina	199,-
2ks grilovaná vajíčka	179,-
③	

## Těstoviny a gnocchi:

220g Linguine s česnekem, pálivými feferony, petrželkou a extra virgin olivovým olejem	179,-
①, ③	
200g Gnocchi v houbovém ragú z lišek a hřibů, zapečené mozzarellou	199,-
①, ③, ⑦, ⑨, ⑫	

## Hlavní jídla:

170g Kuřecí prsíčko na grilu, pepřová omáčka s brandy a sázené vajíčko	229,-
①, ③, ⑦, ⑨	
150g Kuřecí nudličky ve wok pánvi s teriyaki omáčkou, zeleninou a koriandrem	219,-
②, ③, ④, ⑤, ⑥, ⑨, ⑪	
170g Vepřová panenka na omáčce z lišek a hřibů, zelený hrášek	279,-
①, ③, ⑦, ⑨	
150g Řížečky z panenky na přepuštěném másle s pečenou limetou	259,-
①, ③, ⑦	
140g Norský losos sous-vide s bylinkovým máslem a paprikovým relishem	339,-
④, ⑦	
200g Steak z hovězí svíčkové na grilu s bylinkovým máslem	389,-
⑦	

## Dětská jídla:

80g Kuřecí řízeček na přepuštěném másle, hranolky	129,-
①, ③, ⑦	
120g Kuřecí steak s bylinkovým máslem, hranolky	119,-
⑦	

## Dezerty:

80g Čokoládový fondant se sorbetem z černého rybízu a sladkou smetanou	139,-
①, ③, ⑦	

## Přílohy a omáčky

150g Jasmínová rýže	55,-
150g Opečené mini brambory	59,-
150g Domácí hranolky	59,-
150g Grilovaná zelenina	89,-
150g Fazolky se slaninou	89,-
Bageta s bylinkovým máslem	55,-
①, ③, ⑦	
Čerstvé pečivo	35,-
①, ③, ⑦	
Parmezán	49,-
⑦, ⑫	
Houbová (lišky, hřiby)	65,-
①, ③, ⑦, ⑨	
Pepřová ze zeleného pepře	59,-
①, ③, ⑦, ⑨	