



Hotel Smrž
Restaurace Dvorek



M E N U

P Ř E D K R M Y

Marinovaný norský losos "Gravlax" s medovo - hořčicovým dresingem 159 Kč

Paštika z vepřových jater a líček s cibulovo - brusinkovým chutney a opečenou focacciou 149 Kč

P O L É V K Y

Polévka dle aktuální nabídky



Hotel Smrž

Restaurace Dvorek



H L A V N Í J Í D L A

| | |
|---|--------|
| Grilované kuřecí prso s glazovanou karotkou a šampaňskou omáčkou | 239 Kč |
| Smažený kuřecí řízek s citrónem | 229 Kč |
| Grilovaný norský losos s čočkou beluga a bylinkovým olejem | 315 Kč |
| Kachní prso pečené dorůžova s pyré z červené řepy a brambor a omáčkou z černého rybízu | 295 Kč |
| Tagliatelle s ragú z vepřové panenky se zeleninou a smetanou se sýrem Gran Biraghi | 295 Kč |
| Telecí játra připravená dorůžova sous - vide metodou s omáčkou z hrubé hořčice a cibulovou marmeládou | 269 Kč |



Hotel Smrž

Restaurace Dvorek



| | |
|---|--------|
| Dorůžova pečená vepřová panenka s omáčkou z lesních hub a smetany | 279 Kč |
| Hovězí Rump steak z argentinského býka s omáčkou z brandy, zeleného pepře a smetany | 345 Kč |
| Pomalu tažený hovězí karabáček na sušených hříbkách s toskánským hráškem na slanině | 279 Kč |
| Míchaný zeleninový salát s grilovanými kuřecími prsou, medovo - hořčicovým dresingem a opečenou focacciou | 259 Kč |
| Italské dýňové rizoto s dýňovými semínky, dýňovým olejem a sýrem Grand Biraghi | 219 Kč |
| /s možností grilovaných kuřecí prsou/ | 289 Kč |
| Smažený sýr Gouda s domácí tatarskou omáčkou | 165 Kč |



P Ř Í L O H Y

| | |
|----------------------------------|-------|
| Hranolky | 65 Kč |
| Grilovaná zelenina | 80 Kč |
| Gratinované brambory se smetanou | 60 Kč |
| Bramborová kaše | 60 Kč |
| Domácí tatarská omáčka | 35 Kč |

D E Z E R T Y

| | |
|--|----------|
| Panna Cotta s lesním ovocem | 95 Kč |
| Crème brûlée | 95 Kč |
| Vanilková zmrzlina s lesním ovocem a šlehačkou | 75 Kč |
| Kopeček vanilkové zmrzliny bez šlehačky/ se šlehačkou | 25/30 Kč |