



# Hotel Smrž

Restaurace Dvorek

Sobota 30.05.2026

## Předkrm

100 g „KŘUPAVÉ KREVETY TORPÉDO“ se salátem z mořských řas wakame a se sójovou majonézou/1,2,3,4,6,7 155,- Kč

## Polévka

Selská se zeleninou, žampiony a kroupami/1,3,7,9 55,-Kč

Květákový krém s krutóny/1,7,9 55,-Kč

## Hlavní chod

350 g „RAVIOLI ALLA CARNE“ s tomatovou omáčkou Napoletana s bazalkou a sýrem gran biraghi/1,3,7,9 215,-Kč

200 g Pomalu tažený irský hovězí top blade na červeném víně Merlot, pečená kořeněná mrkev a bramborový „FONDANT“/1,7,9 255,-Kč

350 g Grilovaný „TEXAS STEAK“ (vepřový kotlet s kostí a bokem) s omáčkou s bourbonem, fazolové lusky ve slanině a kukuřičný klas s máslem/1,7,9 255,-Kč

180 g „TÁBORSKÁ BAŠTA“ (pečená vepřová plec, uzená kýta od kosti, klobása, kysané zelí a dva druhy knedlíků) /1,3,7 205,-Kč

180 g Rolovaný králičí hřbet s masovou fáší v anglické slanině, hořčicová omáčka, listový špenát a pečená nádivka /1,3,7,10 235,-Kč

250 g Brazilský hovězí „STRIPLOIN STEAK“ (nízká roštěná s tukovým krytím) s omáčkou se zeleným pepřem, brandy a smetanou, pečené brambory grenaille s tymiánem/1,7,9 295,-Kč

350 g Náš „CHEF SALÁT“ (mix salátových listů se zeleninou, vařeným vejcem, grilovaným kuřetem, sýrem dalter a jogurtovým dresingem), opečený toast /1,3,7 245,-Kč