

ZAHÁJENÍ PSTRUHOVÉ SEZONY SPECIALITY Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

20. 04. – 23. 04. 2023

Čerstvé ryby dodává Pstruhařství MLÝNY ze Šumavy

Předkrm

Tomatová bruscheta 100g /1,7/ **119**

kozí sýr, medvědí česnek

Polévka

Krém z medvědího česneku podávaný v rendlíku /1,7,9/ **85**

máslové krutony

Hlavní pokrmy

Grilovaný pstruh plněný medvědím česnekem a jarní cibulkou 1ks /1,4,7/ **289**

brambora ve slupce, dip



Siven na kmíně 1ks /1,4,7/ **299**

pečená zelenina, brambora ve slupce, dip

Grilovaný filet z lososovitého pstruha na zeleném pepři 180g /1,4,7/ **329**

tarhoňové rizoto

Kuřecí prso z grilu 200g /1,3,7/ **289**

smetanové tagliatelle s medvědím česnekem

Smetanové tagliatelle 300g /1,3,7/ **189**

medvědí česnek, kapary, parmezán

Moučníky a sladká pokušení

Domácí limetko - tvarohový koláč 150g /1,3,7/ **99**

reberborová pěna

Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy

Prosím vezměte na vědomí, že některé suroviny použité k přípravě pokrmů jsou citlivé pro osoby s potravinovou alergií.

Na Vaše přání Vám obsluha poskytne menu, kde jsou vyznačeny alergenů.

Ceny jsou uvedeny v CZK a včetně DPH, váha surovin je udávána v syrovém stavu



Česnek medvědí je lesní druh, roste v lužních a listnatých lesích, kolem potoků, na úpatích svahů.

Často se vyskytuje hromadně a vytváří krásné koberečky bílých květů. Medvědí česnek se může použít při nachlazení, při onemocnění horních cest dýchacích, má baktericidní účinky, zároveň ničí mykózy a plísňe. Snižuje krevní tlak a působí proti kornatění cév. Používá se jako prostředek ničící střevní bakterie, dále také proti nadýmání a střevním parazitům.