

## Studené a teplé předkrmy

- |    |      |  |       |
|----|------|--|-------|
| 1. | 50 g | Šunková rolka naplněná lehkou křenovou šlehačkou   | 30,-  |
| 2. | 50 g | Lehce zauzený plátek norského lososa podávaný s citronem, smetanovým máslem a křupavým toastem | 135,- |
| 3. | 50 g | Jemná zvěřinová paštika dekorovaná omáčkou z brusinek "CUMBERLAND", toast                      | 55,-  |
| 4. | 50 g | Toast "Gurmán" vepřové maso, šunka, žampiony zapečený sýrem                                    | 85,-  |



## Studená jídla

- |    |       |   |       |
|----|-------|---|-------|
| 5. | 250 g | Prokládané plátky sýru "Mozzarella" tomaty, dochucené bazalkovým pestem, bageta                         | 120,- |
| 6. | 150 g | Obložené prkénko "MYSLIVNA" (50 g šunka, 30 g rostbíf, 20 g Poličan, 50 g Eidam, okurka, máslo, ozdoba) | 120,- |



## Polévky

- |    |  |  |      |
|----|--|--|------|
| 7. |  | Hovězí polévka s játrovými knedlíčky a nudlemi             | 35,- |
| 8. |  | Moravská cibulačka s hovězím masem a se sýrovými hoblinami | 35,- |
| 9. |  | Italská tomatová polévka s těstovinou a bazalkovým pestem  | 35,- |



## Tradiční jídla naší kuchyně

- |     |       |   |       |
|-----|-------|---|-------|
| 10. | 150 g | Jelení pečeně na hříbech  | 180,- |
| 11. | 150 g | Myslivecká dančí kýta na smetaně  | 200,- |
| 12. | 150 g | Vydatný dančí guláš "MYSLIVNA"  | 160,- |
| 13. | 300 g | Bramborové knedlíky, plněné uzeným masem, s dušeným zelím   | 130,- |
| 14. | 150 g | Tradiční masová směs "Tajemství MYSLIVNA" z hovězí svíčkové a vepřového masa, vše lehce restované s žampiony a cibulí | 160,- |
| 15. | 200 g | Pečený vepřový vrabec s dušeným zelím   | 140,- |

