

# RESTAURACE STARÁ LÍPA

## Předkrmy

- Tartar z čerstvého lososa s limetkou, rukolou a bylinkovým toastem 170,-
- Ochucený hovězí tartar podávaný s domácí bylinkovou bagetkou 170,-

## Polévky:

- Silný vývar z hovězí oháňky se zeleninou, masem a domácími nudlemi 75,-
- Jemný žampionový krém se slaninovým a bagetovým chipsem 85,-

## Saláty:

- Grilovaný sýr Halloumi s trhaným salátkem, medovo - citronovým dresinkem, ořechy a pancettou 189,-
- Caesar salát s římskými listy, grilovaným kuřecím prsíčkem, pancettovými a bagetovými chipsy s parmazánem 199,-

## Hlavní jídla:

- Steak z lososa s krémovou omáčkou a glazovanou zeleninou 280,-
- Půl kila marinovaných žeber v domácí BBQ marinádě se salátem coleslaw a domácí bagetkou 190,-
- Jemně pikantní směs z vepřové panenky, kuřecích stehen a zeleniny s našimi bramboráčky 210,-
- Kuřecí prso supreme "sous-vide" filírované na dýňovém risottu se sušenými rajčaty a parmazánem 220,-
- Vepřový steak „Tomahawk“, na smetanových grenailích s kozím sýrem, špenátem, smaženou cibulkou a demi-glace 260,-
- Rolovaná vepřová panenka v parmské šunce a kapustových listech na mačkaném hrášku s restovanými bramborami a silnou telecí šťávou 240,-
- Hovězí burger s karamelizovanou cibulkou, zapečený cheddarem s domácí majonézou, BBQ omáčkou a hranolkami 210,-
- Steak z nízkého roštěnce Striploin podávaný s restovanými grenaillemi, pancettou, fazolkami a omáčkou ze zeleného pepře 380,-
- Domácí špagety "Bucatiny" carbonara 160,-

## Dezerty:

- Čokoládový fondant se slaným karamellem, višněmi a vanilkovou zmrzlinou 110,-
- Creme brulee 95,-

- **Cremeux, jedlá hlína s omáčkou z lesního ovoce**

**105,-**