

## *Domáci speciality z naší udírny!*

201. 300g Moravský talíř 179,-Kč  
*uzené maso, špek, domácí klobásek – vše domácí, hořčice, křen, okurek, kysané zelí, chléb.*
202. 100g 100% Domáci uzžený klobásek, hořčice, křen 55,- Kč  
*+10 g 5,- Kč*

## *Předkrm*

203. Carpaccio z marinované svíčkové 115,-Kč  
*s hoblínkami parmezánu, bazalka*
204. Zlehka restované tygří krevety na másle 80,-Kč
205. Rajče plněné tvarohovým krémem 32,-Kč

## *Saláty*

206. 300g Šopský salát s balkánským sýrem 99,-Kč  
*Směs čerstvé zeleniny s olivovým olejem a mořskou solí*
207. 150g Míchaný přílokový 35,-Kč  
*Směs čerstvé zeleniny s olivovým olejem a mořskou solí*

208. 150g *Ledový salát se sušenými rajčaty, olivami a parmezánem* 115,-Kč

## *Polévky*

209. *Poctivý domácí vývar s palačinkou plněnou játry.* 35,-Kč

210. *Česnečka se sýrem a křutony* 35,-Kč



## *Něco co každý zná*

211. 150g *Kuřecí řízek plněný šunkou a sýrem.* 120,- Kč

212. 150g *Smažený řízek z vepřové kotlety.* 105,- Kč

213. 150g *Smažený kuřecí řízek* 105,- Kč

214. 150g *Smažený sýr.* 80,- Kč

215. 150g *Smažený hermelín.* 85,- Kč

## *Speciality*

216. 300g *Zlehká restované tygří krevety na másle* 260,- Kč  
*marinované s česnekem, nebo dijonskou hořčicí, toast.*
217. 200g *Grilovaná kachní prsíčka s povídkovou omáčkou* 187,- Kč

## *Ryby*

218. 200g *Grilovaný filet z candáta* 215,- Kč  
*přelitý česnekovým máslem*
219. 150g *Pečené filety ze pstruha s domácí holandskou omáčkou* 150,- Kč  
*+10 g 10,- Kč*

## *Kuřecí maso*

220. 200g *Pečené kuřecí prsíčko po provensálsku s Ratatouille* 145,- Kč  
*(směs pečené zeleniny s rajčaty)*
221. 200g *Grilované prsíčko balené ve slanině plněné Mozzarelou* 160,- Kč
222. 200g *Grilované prsíčko s křupavou kůžičkou a smetanovými žampiony* 159,- Kč
223. 200g *Pečené vykoštěné stehýnko s listovým špenátem a česnekovou omáčkou* 160,- Kč

## *Vepřové maso*

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 224. | 200g Řez z kotlety bez kosti se zelenými fazolkami a slaninou | 155,-Kč |
| 225. | 200g Grilovaný Řez z kotlety podávaný s omáčkou z lišek       | 158,-Kč |
| 226. | 200g Vepřová panenka s bylinkovou omáčkou                     | 155,-Kč |
| 227. | 150g Smažené medailonky z panenky v parmazánové strouhance    | 138,-Kč |

## *Hovězí steaky*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 228. | 200g Řez ze svíčkové na anglický způsob.<br><br>se sázeným vejcem a zelenými fazolkami | 289,-Kč |
| 229. | 200g Řez ze svíčkové s omáčkou ze zeleného pepře.                                      | 309,-Kč |
| 230. | 200g Beef steak s restovanou cibulí a žampiony .                                       | 299,-Kč |



## *Těstoviny*

231. *Gnochi* 135,- Kč  
*se slaninou a houbami ve smetanové omáčce*
232. *Penne* 117,- Kč  
*se špenátem a grilovanými kousky kuřecího masa*
233. *Špagety* 115,- Kč  
*Se směsí drcených rajčat a kousky masa sypané parmezánem*
234. *Špagety Carbonáre* 108,- Kč  
*S Pancetou-„italská slanina“ a vejcem sypané parmezánem*



## *Přílohy*

235.	<i>200g Vařený brambor s máslem a petrželkou</i>	28,-Kč
236.	<i>200g Americké brambory</i>	30,-Kč
237.	<i>200g Opékané brambory</i>	30,-Kč
238.	<i>200g Bramborové tolarčky</i>	32,-Kč
239.	<i>200g Smažené hranolky</i>	32,-Kč
240.	<i>200g Smažené krokety</i>	35,-Kč
241.	<i>200g Smetanové brambory</i>	42,-Kč
242.	<i>200g Teplá křehká zelenina na másle</i>	49,-Kč
243.	<i>200g Grilovaná zelenina</i>	49,-Kč
244.	<i>200g Domácí Bramborák</i>	40,-Kč
245.	<i>200g Šťouchané brambory</i>	35,- Kč

## *Omáčky – Dressings*

### *Teplé*

246. *-Houbová, bylinková, ze zeleného pepře* 45,-Kč

### *Studené*

247. *-Tatarská omáčka, česneková omáčka* 16,-Kč

248. *-Kečup* 14,-Kč

## *Dezerty*

249. *Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a korunkou šlehačky* 69,-Kč

250. *Lívance s domácí meruňkovou marmeládou* 65,-Kč

251. *Domácí moravské beleše sypané tvarohem* 52,- Kč

## *Něco dobrého k pivu*

252. *Topinka s masovou směsí a sýrem* 55,- Kč

253. *Topinka se šunkou bohatě sypaná sýrem* 35,-Kč

254. *Pražené mandle* 40,- Kč

# RESTAURACE



*Vítejte v restauraci Bonsai*

*Přejeme Vám dobrou chuť*