

VALØR

RESTAURANT

DENNÉ MENU 7.9. – 11.9.

POLIEVKY

- PO

ZEMIAKOVO-PÓROVÁ

so slaninovým chipsom 1, 7, 9 0,25 l
- UT

HŘSTKOVÁ

1, 9 0,25 l
- ST

KRÉMOVÁ Z KYSLEJ SMOTANY

s pažitkou a cesnakovými krutónmi 1, 7, 9 0,25 l
- ŠT

DRŽKOVÁ

s chlebom 1, 9 0,25 l
- PIA

MÄSOVÝ VÝVAR

s celestínskymi rezancami, koreňovou zeleninou a pažitkou 1, 3, 7, 9 0,25 l
- KRÉM Z PEČENÝCH PARADAJOK ★ TÝŽDENNÁ POLIEVKA

7, 8, 9 0,25 l

HLAVNÉ JEDLÁ

- 1

CISÁRSKY TRHANEC

s hruškovým pyré, hruškami, mascarpone krémom, pistáciami a levanduľou

1, 3, 7, 8 150 g / 350 g

10.00
- 2

KURACIE KÚSKY NA KARI

s wok zeleninou a ryžou

7, 9 150 g / 350 g

10.00
- 3

GNOCCHI POMODORO

s cherry paradajkami, mozzarelou, parmezánom a bylinkovým olejom

1, 7, 9 150 g / 350 g

10.00
- 4

SOUS-VIDE PEČENÝ BÔČIK

s gratinovanými zemiakmi, omáčkou z pečených paprík a bryndzovým krémom

3, 7, 9, 12 150 g / 350 g

11.90
- 5

FLANK STEAK

so špenatovými haluškami, demi glace a krém z pečeného cesnaku

1, 3, 7, 9 150 g / 350 g

11.90

VALØR

RESTAURANT

LUNCH MENU 7.9. – 11.9.

SOUPS

- MON

POTATO & LEEK SOUP

with bacon chips 1, 7, 9 0,25 l
- TUE

MIXED LEGUME SOUP

1, 9 0,25 l
- WED

SOUR CREAM SOUP

with chives and garlic croutons 1, 7, 9 0,25 l
- THU

TRIBE SOUP

with bread 1, 9 0,25 l
- FRI

MEAT BROTH

with sliced crepe noodles, root vegetables and chives 1, 3, 7, 9 0,25 l
- ROASTED TOMATO CREAM SOUP ★ WEEKLY SOUP

7, 8, 9 0,25 l

MAIN COURSES

- 1

SHREDDED PANCAKE

with pear purée, pears, mascarpone cream, pistachios and lavender

1, 3, 7, 8 150 g / 350 g

10.00
- 2

CHICKEN CURRY

with wok-fried vegetables and rice

7, 9 150 g / 350 g

10.00
- 3

GNOCCHI POMODORO

with cherry tomatoes, mozzarella, parmesan and basil oil

1, 7, 9 150 g / 350 g

10.00
- 4

SOUS-VIDE PORK BELLY

with potato gratin, roasted pepper sauce and sheep's cheese cream

3, 7, 9, 12 150 g / 350 g

11.90
- 5

FLANK STEAK

with spinach potato dumplings, demi-glace and roasted garlic cream

1, 3, 7, 9 150 g / 350 g

11.90