

Jídelní lístek

Studené předkrmy

- 50g Šunkové rolky plněné křenem , zdobené šlehačkou
- 100g Salumi s olivami
(plátky šunky a herkulesu obložené kousky žlutého melounu a olivami)
- 100g Mozzarella s rajčaty
(nakrájená rajčata, prokládaná plátky mozzarely s bylinkami a olivovým olejem)

Teplé předkrmy

- 70g Anglická slanina s vejci (bekenex)
- 70g Šunka s vejci (hemenex)
- 70g Velká topinka se šunkou a křenem
- 70g Velká topinka s pikantní masovou směsí

Polévky

- 0,33 l Hovězí polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou
- 0,33 l Hovězí polévka s kuskusem a zeleninou
- 0,33 l Česneková polévka s jemným chlebovým krutonem
(silná česneková polévka se šunkou, vejcem a sýrem)
- 0,33 l Krémová rajčatová polévka s mandlemi
(rajčatová polévka zjemněná smetanou s kousky restovaných mandlí)

Speciality z vepřového masa

- 150g Přírodní vepřový plátek na roštu s žampiony
- 150g Smažený vepřový řízek
- 150g Žebrácký řízek
(pikantní vepřový plátek s hořčicí, strouhanou okurkou
jemně sekanou jarní cibulkou, sypaný strouhaným sýrem)
- 150g Smažená vepřová kapsa pana lesního
(vepřové maso plněné anglickou slaninou, žampiony,
sýrem a listovým špenátem)

- 200g Ludvíkovská bašta
(směs vepřového masa, anglické slaniny, uzeného špeku a kysaného zelí podávaná v bramboráku)
- 150g Toskánské vepřové závitky
(řízečky z vepřové panenky plněné šunkou a sýrem, ochucené vínem)
- 150g Vepřové medailonky dle dřevorubce
(medailonky z vepřové panenky podávané na smažených bramboráčcích s hořčicí a krájenou šalotkou)
- 150g Vepřový šašlik
(směs z vepřové panenky v hořčicové šťávě, šalotka, kyselé okurky)

Speciality z drůbežího masa

- 150g Smažený kuřecí řízek
- 150g Thajské kuře
(směs kuřecího masa, thajské zeleniny, černých hub a vodních kaštanů)
- 150g Kuřecí medailonky na medu a rozmarýnu
- 200g Grilované kuřecí kousky se švestkovou omáčkou
(grilované kuřecí prsa naložené v medu, podávané na bambusových jehlách, přelité pikantní švestkovou omáčkou)
- 150g Kuřecí řízek Gordon-bleu
(řízek plněný šunkou a sýrem dozlatova osmažený v trojobalu)
- 150g Kuřecí na kari
(směs z kuřecích prs v pikantní smetanové kari omáčce s anansem)
- 150g Bramborový košíček plněný kuřecím masem v rokforové omáčce

Speciality z hovězího masa

- 150g Tatarský biftek
- 150g Ďábelská pochoutka
(směs z pravé svíčkové, šalotky, chilli papriček, oliv a kečupu)
- 150g Svíčková Stroganov
(směs z pravé svíčkové, šalotky, žampionů a smetany)
- 150g Horké Korsické ragú
(směs z pravé svíčkové, žampionů, smetany a bílého vína)

- ochucená bobkovým listem a skořicí)
- 200g Anglický steak s restovanou zeleninou
(steak z pravé svíčkové)
doporučujeme s pečeným bramborem, přelitým
bylinkovým dresingem
- 200g Steak pizzaiola s neapolskou omáčkou
(steak z pravé svíčkové s omáčkou z drcených rajčat, ochucený
česnekem a čerstvými bylinami, doporučujeme s
pečeným bramborem přelitým bylinkovým dresinkem
- 200g Pfeffersteak
(steak z pravé svíčkové s omáčkou z čerstvého japonského pepře)
- 200g Steak D´Orsay s bernskou omáčkou
(steak z pravé svíčkové přelitý smetanovou omáčkou
s restovanými žampiony, olivami a bílým vínem)

Ryby

- 180g Pstruh na mandlích
(pečený pstruh na másle s restovanými mandlemi, zdobený limetkou)
- 180g Pstruh po římsku
pečený pstruh s drcenými rajčaty, česnekem a rozmarýnem
- 180g Uzený pstruh
čerstvě uzený pstruh ovoněný jalovcem)
- 200g Mušle na víně
(mušle v česnekovo-vinné šťávě s limetkami a čerstvými bylinkami)
- 200g Křupavé krevety se zázvorem
(krevety restované se zeleninou, sójovou omáčkou a zázvorem)

Těstoviny a bezmasá jídla

- 150g Smažené žampiony
- 220g Rýže Basmati s bambusovými výhonky a černými houbami
- 220g Neapolské těstoviny
(restované kuřecí kousky se zeleninou v rajčatové omáčce)

- 220g Fusilli s žampiony a pikantní sýrovou omáčkou
(restované žampiony v sýrové omáčce z nivy)
- 220g Fusilli s tuňákem a strouhaným parmazánem
(tuňák, česnek, drcená rajčata)
- 220g Fusilli s kuřecími prsíčky a listovým špenátem,
sypané parmazánem
(restované kuřecí kousky se špenátem, česnekem a smetanou)
- 220g Špagety all´Matriciana
(pikantní směs z drcených rajčat, feferonek a anglické slaniny)
- 220g Špagety s brokolicí sypané strouhaným parmazánem
(brokolice ve smetanové omáčce)

Sýry

- 100g Smažená eidamská cihla
- 130g Sýrový špíz
- 100g Smažený hermelín
- 150g Restované kousky balkánského sýra v anglické slanině

Čerstvě uzené speciality z naší udírny (doba přípravy 30 – 35 min.)

- 150g Uzený vepřový měšec
(vepřová maso plněné kysaným zelím, slaninou, jemně sekanou jarní cibulkou, to vše čerstvě zauzené)
- 150g Uzený kovářský špíz
(vepřová panenka ovoněná česnekem, slanina a to vše čerstvě zauzené)
- 150g Uzený kuřecí špíz se žampiony
(kuřecí prsíčka obalená anglickou slaninou a žampiony, to vše čerstvě zauzené)
- 200g Čerstvě uzená vepřová panenka s kousky uzené slaniny

Speciality hotelu

- Velký zapečený selský chléb s kuřecím masem a žampiony
(podávaný na prkně se zeleninovou ozdobou)
- Velký zapečený selský chléb s tuňákem a řezanou cibulkou
(podávaný na prkně se zeleninovou ozdobou)

Velký zapečený selský chléb se šunkou a mozzarelou

(podávaný na prkně se zeleninovou ozdobou)

200g Špíz hotelu SINGER

(vepřová panenka, kuřecí prsa, slanina, cibule, paprika, žampiony

Saláty

150g Rajčatový salát

150g Okurkový salát

180g Šopský salát

450g Velký zeleninový salát s mozzarelou

450g Velký zeleninový salát s ovčím sýrem a bylinkovým dresingem

450g Velký zeleninový salát s tuňákem

450g Velký zeleninový salát s kuřecími kousky a bylinkovým dresinkem

Dezerty

Palačinky s ovocem, šlehačkou a čokoládou

Palačinky se zmrzlinou, šlehačkou a čokoládou

Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou

Kopeček zmrzliny dle nabídky

Piškotová roláda plněná vanilkovou zmrzlinou

Horké maliny

Přílohy

150g Hranolky

150g Americké brambory

150g Bramborové krokety

200g Vařené brambory

150g Opékané brambory

150g Bramborové dukátky

150g Bramborové placky

250g Velká pečená brambora přelitá dresinkem

150g Dušená rýže Basmati

180g Kari rýže Basmati

200g Anglická zelenina

90g Tatarská omáčka

90g Kečup

90g Hořčice

50g Okurek sterilovaný

50g Křen čerstvý

115g Křupavá česnekovo-bylinková bageta

30g Parmasan

1 ks Pečivo

1 ks Topinka