

# Pension a restaurace Mezihoří



## Studená bašta

1.	80 g	Uzený losos	69 Kč
2.	100 g	Sýrové prkénko	65 Kč
3.	120 g	Moravské uzené, křen, hořčice	65 Kč

## Teplé maličkosti

4.	120 g	Hušťatka s mandlemi	115 Kč
5.	4 ks	Mezihořské bramboračky se sýrem Niua	55 Kč
6.	120 g	Ďábelská topinka	65 Kč

## Polévka je grunt

7.		Krušnohorská česnečka	25 Kč
8.		Hovězí vývar s játrovými knedličky	30 Kč
9.		Staročeská bramboračka v chlebovém bochánku	50 Kč

## Není nad dobrého pašika

10.	200 g	Smažené vepřové řízečky z dobře živěného svíčete	110 Kč
11.	250 g	Vepřová kotleta poválená na sádlo s cibulovými prstýnky	110 Kč
12.	600 g	Pečená vepřová žebírka s dvěma druhy omáček	149 Kč
13.	800 g	Pečené vepřové koteno podávané s hořčicí a křenem	179 Kč
14.	150 g	Špíz zavaleného horníka	135 Kč

## Okřídlené dobrotky

15.	200 g	Pochoutka paní domácí (kuřecí prsíčka v sýrovém župánku)	130 Kč
16.	500 g	Vobíračka sv. Anny (do zlatová pečená kuřecí křídélka s chilli omáčkou)	135 Kč
17.	¼	Kachnička po staročesku, červené a bílé zelí, domácí knedlík	145 Kč
18.	150 g	Mlynářská směs	120 Kč

## Co se chytlo na udičku

19.	250 g	Pstruh z horských potůčků pečený na másle dochucený kmínem	125 Kč
20.	200 g	Filet z lososa s bylinkovou omáčkou	120 Kč
21.	200 g	Canát položený na listovém špenátu	145 Kč
22.	100 g	Tataráček z lososa dle našeho receptu	115 Kč

## Těstoviny

23.	250 g	Tortelíny plněné masem se sýrovou omáčkou	115 Kč
24.	300 g	Halušky se zelím a uzeným masem	85 Kč
25.	300 g	Boloňské špagety	80 Kč

## Z našich lesů, luk a strání

26.	250 g	Kančí steak na víně	180 Kč
27.	250 g	Kančí biftečky se špíkovou omáčkou	195 Kč
28.	250 g	Jelení kýta se švestkovou omáčkou	180 Kč

## Dobře vykrmený býk

29.	200 g	Tatarák jak má být (na vlastní vyzádaní)	210 Kč
30.	200 g	Flákoša zbloudilého návštěvníka hor (biftek se svičkové s pepřovou omáčkou)	220 Kč

## Nakrmíme vás i bez masa

31.	150 g	Smažený sýr	60 Kč
32.	200 g	Sýrové variace – smažené 3 druhy sýra	90 Kč

## Pro naše nejmenší (příloha v ceně)

33.	100 g	Dětský smažáček	39 Kč
34.	100 g	Špagety s kečupem a sýrem	49 Kč
35.	100 g	Smažený kuřecí řízeček	65 Kč

## Něco sladkého

36.	4 ks	Lívanečky s borůvkovým přelivem	55 Kč
37.		Horké maliny se zmrzlinou	50 Kč
38.		Zmrzlinový pohár	45 Kč
39.		Paláčky se zavařeninou	35 Kč
40.		Ovocné knedličky (dle denní nabídky)	40 Kč
41.		Banán v čokoládě posetý sekanými mandličkami	35 Kč

## Ze zahrádky

42.	200 g	Salát krušnohorského haviře (čerstvá zeleninka s opečenými nudličkami kuřecího masíčka s hořčičnou marinádou)	125 Kč
43.		Šopský salát	50 Kč
44.		Salát kapitána Granda (zeleninový salát s tuňákem)	110 Kč
45.		Míchaný salát s čerstvě zeleninky sypaný dýňovými semínky	45 Kč

## Přílohy

46.		Vařené brambory	20 Kč
47.		Opečené brambory	30 Kč
48.		Hranolky	25 Kč
49.		Bramborové rosti 7 ks	25 Kč
50.		Krokety	30 Kč
51.		Bramboráčky 6 ks	35 Kč
52.		Rýže basmati	30 Kč
53.		Houskový/bramborový knedlík	20 Kč
54.		Dušená zeleninka dle ročního období	35 Kč

## Domácí salakvardy k masu

55.		Pepřová omáčka	20 Kč
56.		Houbová smetanová omáčka	20 Kč
57.		Špíková omáčka	25 Kč
58.		Švestková omáčka	25 Kč
59.		Smažené cibulové kroužky	30 Kč
60.		Tatarská omáčka	15 Kč

## Pro slavnostní příležitost (nutno objednat 1 den předem)

61.		Feudální zranice (pro 8–12 osob) (pečená kachnička, pečené kuřátko, vepřové kotletky na grilu, opečené klobásky, kančí biftečky, grilované panenky, uzená krkovička, bramboračky, selské brambory, červené a bílé zelí, několikero knedlíků, okurky, čili papričky, volské rohy, nakládané cibulky, hořčice, čerstvý křen)	2 800 Kč
62.		Bašta pana domácího (pro 4–6 osob) – doba přípravy 45 min. (vepřové kotletky s kostí, zvěřinové medailonky, biftečky, kuřecí prsa, opečené klobásky, selské brambory, bramboračky, hranolky, okurky, cibulky, volské rohy, čerstvý křen, hořčice)	980 Kč