



hlavní partner restaurace



Suroviny používané k přípravě pokrmů v našem menu, zejména maso a zeleninu, vyhledáváme především u našich farmářů, zabývajících se chovem a pěstováním produktů v bio kvalitě. Za zmínku jistě stojí zpracovna Maso z lúky, od nichž nakupujeme hovězí a jehněčí maso stažené metodou Dry Aged, pocházející z chovů Romney March a Aberdeen Angus. Jídelní lístek pro Vás sestavil tým Restaurantu Bon Vivant. Přejeme Vám dobrou chuť!

Předkrmy

Mandlová paštika s čatný z červené cibule	99,- Kč
Grilovaný Halloumi sýr v parmské šunce na lehkém jarním salátu	145,- Kč
Hovězí carpaccio (Aberdeen Angus) s parmezánem a rukolovým salátem	229,- Kč

Polévky

Hovězí žebro v silném vývaru s žemlovým knedlíčkem a zeleninou	87,- Kč
Hanácká česnečka se šunkou a žloutkem, podávaná s krutonky a tvarůžky	58,- Kč
Rajčatová polévka s bazalkou a zakysanou smetanou	55,- Kč

Speciality

Jehněčí hřebínek s citronovou kůrou, hráškovým pureé a pečenými brambory	325,- Kč
Smažené býčí koule s lehkým bramborovým salátem	179,- Kč
Králičí stehno s omáčkou z konfitovaného česneku na glazované jarní zelenině	259,- Kč

Hlavní chody

Marinovaná vepřová kotleta na grilu, domácí bramborové hranolky s jogurtovým dipem	179,- Kč
Smažené řízečky z vepřové panenky se štouchanými brambory s cibulkou	185,- Kč
Kuřecí steak plněný mozzarellou s bulgurem se sušenými rajčaty	175,- Kč
Medová vepřová žebra, barbecue omáčka, hranolky Rustic twist	179,- Kč
Hovězí steak dle denní nabídky (na váhu, cena za 100 g)	139,- Kč
Ryba dle denní nabídky – pražma královská, platýz, mořský vlk apod. (na váhu, cena za 100 g)	125,- Kč
Pikantní krevety Pil Pil připravované podle tradiční španělské receptury, bagetka	225,- Kč
Krémové rizoto s pravými hříby sypané parmazánem	159,- Kč
Čerstvé těstoviny orichette s rukolou, sušenými rajčátky a česnekem	159,- Kč
Listový salát s grilovaným sýrem Halloumi, vinnými hrozny a citrusovým dressinkem	165,- Kč

Nealkoholické nápoje

0,3l	Čerstvě lisované ovocné a zeleninové šťávy (pomeranč, jablko, ananas, grep, řepa, karotka, zázvor...)	58,- Kč
0,5l	Karafa s čerstvou limonádou (okurka, bezinka, zázvor, rakytník...)	48,- Kč
1l	Karafa vody s citronem a mátou	35,- Kč
0,3l	Kofola točená	20,- Kč
0,5l		30,- Kč
0,33l	Nápoje Coca Cola, Fanta, Sprite	38,- Kč
0,25l	Nápoje Vinea, Tonic, Orangina, Chito, Nativa	35,- Kč
0,2l	Juice Rauch	37,- Kč
0,33l	Ice tea Rauch	37,- Kč
0,33l	Rajec pramenitá voda neperlivá nebo sycená	30,- Kč
0,1l	Crodino aperitivo	45,- Kč
0,25l	Red Bull	50,- Kč

Pivo

0,3l	Litovel Pemium 12	21,- Kč
0,5l		35,- Kč
0,3l	Litovel Moravan 11	18,- Kč
0,5l		30,- Kč
0,4l	Litovel Free – nealkoholické	25,- Kč

Káva Portioli a teplé nápoje

8 g	Espresso / Espresso lungo	39,- Kč
8 g	Capuccino	45,- Kč
8 g	Caffe latte	52,- Kč
8 g	Espresso lungo se šlehačkou	58,- Kč
8 g	Affogato – espresso se zmrzlinou	52,- Kč
3 g	Frappe s mlékem nebo bez	40,- Kč
	Čaj z čerstvé máty s medem	48,- Kč
	Čaj z čerstvého zázvoru s medem	48,- Kč
	Horká krémová čokoláda se šlehačkou	55,- Kč
	Čaj zelený, černý nebo ovocný	40,- Kč
0,2l	Svařený ovocný Juice s kořením	40,- Kč

Kompletní nabídku lihovin a vína najdete ve speciálním nápojovém lístku. Informaci o alergenech vyskytujících se v pokrmech žádejte u obsluhy.