

# Jídelní lístek restaurace Panská

O kuchyni a restauraci pečuje Pavel Minář se svými spolupracovníky. A ke své práci říká: "Nabízené pochoutky tvoříme z pečlivě vybraných surovin od našich spřátelených dodavatelů. Ryby v naší nabídce jsou z bechyňských rybníků, med od pana Svitáka a kozí sýry jsou z malé kozí farmy z Borotína. Co nabízíme, pro vás chystáme sami a s velkou radostí.

Společné chvíle nad skvělým jídlem dělají naše dny lepšími a právě tohle je naším cílem.

## Polévky

### Kulajda

krémová polévka s pošírovaným vajíčkem, hříbky a jihočeskou smetanou

**49 Kč**

### Kuřecí vývar,

silný kuřecí vývar z naší kuchyně doplněný játrovými knedlíčky, sezónní zeleninou a nudličkami

**45 Kč**

## Malá jídla

### Malý zahradní salát,

variace listových salátů s marinovanou mrkví a ředkvemi, doplněná vinaigrette z olivového oleje a vinného octa a medu

**75 Kč**

### Velký salát s kozím sýrem,

variace listových salátů podávaná s kozím sýrem z Borotína, jablíčkem marinovaným v medovině a pomerančovým přelivem

**165 Kč**

**Bramborové chipsy podávané s česnekovým dipem, smažené domácí lupínky s lehkým jogurtovým dipem s česnekem**

**49 Kč**

**Uzený bok podávaný s našimi nakládanými okurkami, křenovou majonézou a vídeňskou cibulkou, výhradně pro restauraci hotelu Panská připravuje uzenář Libor.**

**75 Kč**

**Tradiční jihočeské sýry nakládané v bylinkovém oleji, podávané s marinovanou zeleninou a chlebem, variace Madelandu, Bláňáckého zlata, uzeného Eidamu a Nivy doplněné nakládanými mrkvemi, cibulemi a ředkví**

**75 Kč**

**Tatarský biftek míchaný s kapary, hrubozrnou hořčicí, nakládanými okurkami, podávaný s chlebovými topinkami Tatarák mícháme podle naší oblíbené a vyzkoušené receptury, pokud si chcete namíchat svoji verzi, jen nám dejte vědět.**

**155 Kč**

## Vegetariánská jídla

**Teplý bramborový salát se zauzeným celerem, mrkvovým pyré a chilli majonézou**

**155 Kč**

**Domácí špecle s hříbky na smetaně, sypané petrželkou**

**150 Kč**

## Hlavní jídla

**Grilovaný filet z kapra marinovaný v citrusech, podávaný s omáčkou ze šalotek zjemněných máslem a teplým bramborovým salátem**

**195 Kč**

**Pečený filet ze pstruha podávaný s máslem z medvědího česneku a šťouchaným bramborem**

**195 Kč**

**Grilované kuřecí prso marinované v jogurtu s rozmarýnem, doplněné restovanou sezónní zeleninou a pečenými brambory**

**165 Kč**

**Konfitované kachní stehno pečené s jablky, podávané s červeným zelím s perníkem a houskovým knedlíkem**

**225 Kč**

**Šťavnatá vepřová pečínka s pepřovou omáčkou, podávaná se smaženými čerstvými hranolkami a salátem Coleslaw**

**195 Kč**

**Vepřový nebo kuřecí řízek podávaný s lehkým bramborovým salátem**

**165 Kč**

**Hovězí krk pečený na červeném víně a šalotkách, podávaný s bramborovou kaší a zkaramelizovanou kořenovou zeleninou**

**195 Kč**

**Vepřová žebra pečená s medem a česnekem podávaná se selským chlebem a salátem Coleslaw**

**195 Kč**

## Dětská jídla

**Kuřecí řízek s bramborovou kaší**

**85 Kč**

**Domácí špecle s rajčatovou omáčkou a strouhaným sýrem**

**85 Kč**

## Moučníky

**Čokoládový koláč s karamellem a vanilkovou zmrzlinou**

**75 Kč**

**Jablečný závin s našlehanou smetanou**

**55 Kč**

**Lívance s tvarohovým krémem, borůvkami a mátou**

**85 Kč**