



menu velikonoční

3. – 6. 4. 2026

Polévky

Kohoutí vývar s kořenovou zeleninou a celestýnskými nudlemi | 95 Kč
Chřestový krém | 105 Kč

Předkrm

Plněná velikonoční vejčička | 95 Kč
Chřestové carpaccio s parmazánem a citrusovým balsamicem | 155 Kč
doporučené víno: Sauvignon Blanc, Merkén, suché (ch)

Hlavní chody

Kohout na červeném víně s bramborovou kaší | 325 Kč
doporučené víno: Primitivo di Puglia, Cantine Pirovano, suché (it)
Konfitované králíčí stehno se špenátem a bramborovými knedlíčky | 395 Kč
doporučené víno: Ryzlink Vlašský, Spěvák, MZV, suché (cz)
Restovaná kachní játra na cibulce s domácí rozmarýnovou foccaciou | 225 Kč
doporučené víno: Merlot, Merkén, suché (ch)
Šafránové rizoto s chipsem z červené řepy | 275 Kč
doporučené víno: Pinot Grigio, Cantine Pirovano, suché (it)

Speciální chod

Jehněčí kolínko (400g) pečené na česneku a bylinkách, dip z pečeného česneku a majonézy, domácí chléb | 495 Kč
doporučené víno: Merlot, Merkén, suché (ch)

Dezerty

Peciválky se švestkovými povidly a mákem | 130 Kč
Mechová roláda | 105 Kč
doporučené víno: Pinot Grigio, Cantine Pirovano, suché (it)



DAROVANSKÝ
DVŮR