

## vítejte v restauraci lípa

Vážený hosté, srdečně vás vítáme v restauraci Lípa Resortu. Užijte si nejen skvělé jídlo, ale i klid a pohodu našeho prostředí. Nechte se unést naší nabídkou pokrmů, které byly připraveny s láskou a péčí.

ZA CELÝ TÝM PŘEJE DOBRŮU CHUŤ  
PAVEL ZANDÁLEK, ŠÉFKUCHAR

## předkrmy

1. Jogurtový parfait s hráškem a lískovými oříšky a nakládanou šalotkou (7,8,12) 185 Kč  
CHLAZENÝ JOGURT S MARINOVANOU ZELENINOU A OŘECHY
2. Carpaccio z daňka s nakládanými liškami, kaštany a ostružinovým gelem (10,12) 195 Kč  
TENKÉ PLÁTKY DAŇČÍHO HŘBETU SE ZIMNÍ OMÁČKOU

## polévky

3. Houbový krém s koprovým nokem a cibulkou (1,3,7) 95 Kč  
HŘÍBKY NA MÁSLE SE SMETANOU A ČERSTVÝMI NOKY
4. Silný hovězí vývar s domácími nudlemi a zeleninou (1,3,7,9) 95 Kč  
POMALU TAŽENÝ VÝVAR SE ZELENINOU NA MÁSLE

## saláty

5. Salát s pečenou řepou, jablky a sýrem Cottage (7,12) 225 Kč  
ŘEPA PEČENÁ NA SOLI S POŠÍROVANÝMI JABLKY V BÍLÉM VÍNĚ A CUKRU
6. Pestrý salát s rukolou, prosciuttem a hruškou (12) 225 Kč  
MIZUNA SALÁT S LIMETOU A CARPACCIEM Z HRUŠKY S ITALSKOU ŠUNKOU

## těstoviny

7. Tagliatelle s hovězím ragú a parmezánem (1,3,7) 255 Kč  
TĚSTOVINY S MLETÝM HOVĚZÍM MASEM NA KOŘENOVÉ ZELENINĚ
8. Ravioli plněné vepřovým masem s květákovou emulzí a pažitkou (1,3,7) 245 Kč  
DOMÁCÍ MASOVÉ RAVIOLI S OMÁČKOU Z KVĚTÁKU A ZELENÉHO OLEJE
9. Noky s krémovou omáčkou z gorgonzoly a piniovými ořechy (1,3,7,8) 235 Kč  
DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ ŠPALÍČKY SE SÝROVOU OMÁČKOU A PRAŽENÝMI OŘÍŠKY

## ryby, zvěřina

10. Sumeček s rybím Velouté s pohankou a opečeným salátkem (1,4,7,12) 395 Kč  
GRILOVANÝ FILET S BEŠAMELOVOU OMÁČKOU A POHANKOU NA MÁSLĚ
11. Daňčí hřbet s loupákovým pyrém a omáčkou z portského vína (7,9,12) 415 Kč  
DO RŮŽOVA OPEČENÝ DAŇČÍ HŘBET SE SILNOU OMÁČKOU A PYRÉM ZE SLADKÉHO PEČIVA
12. Jelení špikovaná plec se švestkovou omáčkou a noky s pažitkou (1,3,7,12) 385 Kč  
ŠPIKOVANÁ JELENÍ PLEC SE ŠVESTKAMI NA VÍNĚ A DOMÁCÍMI NOKY

## hlavní jídla

13. Hovězí top blade s žloutkovým garnish a okurkovou demi glace, opečené grenaille (3,7,9,12) 495 Kč  
HOVĚZÍ STEAK Z LOUPANÉ PLECE SE SILNOU OKURKOVOU OMÁČKOU
14. Telecí řízek s krémovými špeclemi a nakládaným zelím (1,3,7,10,12) 395 Kč  
SMAŽENÁ TELEČÍ KÝTA S RESTOVANÝMI ŠPECLEMI NA MÁSLĚ
15. Plněné lokše kachním masem s červeným zelím a cibulkou (1,3,7,12) 365 Kč  
BRAMBOROVÉ PLACKY PLNĚNÉ KACHNÍM TRHANÝM MASEM
16. Kuřecí řízek se steakovými hranolkami (1,3,7) 255 Kč  
KUŘECÍ PRSA SMAŽENÁ DO ZLATOVA
17. Steak z celeru s hlívou ústřičnou a zauzeným bramborovým pyrém (7,9) 235 Kč  
CELER SOUS-VIDE S OŘÍŠKOVOU CHUTÍ A HOUBAMI NA MÁSLĚ
18. Smažený sýr s hranolkami a domácí tatarskou omáčkou (1,3,7,10,12) 255 Kč  
OBALOVANÝ SÝR V PANKO STROUHANCE

## dětská jídla

19. Sumeček na másle s bramborovým pyrém (4,7) 185 Kč  
GRILOVANÝ FILET NA MÁSLĚ S NADÝCHANÝM BRAMBOROVÝM PYRÉM
20. Kuřecí krokety s máslovou omáčkou a parmezánem (1,3,7,10) 175 Kč  
SMAŽENÁ KUŘECÍ PRSA S ŽEMLÍ A JEMNOU OMÁČKOU
21. Tagliatelle se smetanou a cherry rajčaty (1,3,7) 125 Kč  
TĚSTOVINY VE SMETANOVÉ OMÁČCE S RAJČATY

## dezerty

22. Karamelová ganache s mandlovou drobenkou a skořicovou laskonkou (1,3,7,13) 145 Kč  
ŠLEHANÁ ČOKOLÁDA S KARAMELEM A PEČENÝMI OŘECHY
23. Sous vide hruška s kozím sýrem a ořechy s fíkovou marmeládou (7,8,12) 165 Kč  
POŠÍROVANÁ HRUŠKA S VÍNEM A CUKREM SE ZAPEČENÝM KOZÍM SÝREM A DOMÁCÍ MARMELÁDOU
24. Citronový dort Meringue s ovocným prachem (1,3,7,12) 145 Kč  
JEMNÝ PEČENÝ DORT S CITRONY, LIMETOU A SNĚHOVÝMI PUSINKAMI