



Restaurace U Mokrošů
Starofrancouzské zvěřinové menu
21.1.2012 19:00h

*Marinované carpaccio ze srnčího hřbetu v oleji z pečených
dýňových semínek se strouhaným křepelčím vejcem,
pečené hlavičky žampionu.*

*Pomalou brasírovaná bažantí prsíčka v husím sádle
na kořeněném červeném zelí a čerstvém dýňovém
kompotu, omáčka Barollo.*

*Zvěřinový vývar zahuštěný domácí krémovou smetanou s
restovanými liškami.*

*Špikovaná dančí kýta pomalu tažená v omáčce
Shorron, bramborové lasagne s krémovými
žampiony, z karamelizované kaštaný.*

*Pečené marcipánové knedlíčky s čerstvou vanilkou,
omáčka z restovaných jablek a pečeného máku.*