

Mexico - Italia
Restaurant MEXITA



Velké náměstí 148
500 03 Hradec Králové

17.10. - 19.10. 2008

Víkend s jehněčím masem



Předkrm:

Jehněčí carpaccio s čerstvým rozmarýnem, olivovým olejem a hoblíčkami parmazánu 115,-

Polévka:

Jehněčí ragú se zeleninou a čerstvými bylinkami, zjemněné smetanou, doplněné toasty z bílého chleba 45,-

Hlavní chod:

Pečená jehněčí kýta na čerstvých bylinkách v kefirové marinádě s bramborovými plackami a čerstvým listovým špenátem na slanine 225,-

Kapsa ze sekaného jehněčího masa plněná balkánským sýrem, rajčaty, olivami a rozmarýnem, doplněná bramborovým pyré a dozlatova osmaženou cibulkou 195,-

Grilované jehněčí kotletky marinované ve směsi čerstvých bylin, podávané se šťouchanými bramborami se slaninou a řapíkatým celerem, doplněné salátem z červené řepy a balzamikovou redukcí 275,-

Pečené jehněčí kolínko na kysaném zelí a slanine s variací knedlíků (houskový a špekový) 215,-

Dezert:

Pečená jablička v županu z listového těsta obalená ve skořicovém cukru, podávaná s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou 75,-

Zapečený banán ve vaječném koňaku se šlehačkou a čokoládovou polevou 79,-

Vino, které doporučujeme:

Bílé australské: Semillon-Chardonnay

(Slámově žlutá barva s nazelenalým odstínem, vůně čerstvého tropického ovoce s chutí po grepfruitsu a nektarince.)

Červené australské: Shiraz-Cabernet

(Hluboká karminová barva, vůně čerstvých bobulí se špetkou máty. V chuti kořeněné tóny, černý pepř a bylinky, příjemná tříslovina a lehká dubovost v závěru.)

Cena za 0,1 l.....49,- Kč

0,7 l.....325,- Kč



REZERVACE NA TELEFONU 495 51 21 51 NEBO MOBILU 774 976 194