

Benada at clarion café
Jídelní lístek / Menu

Předkrmy / Starters

Marinovaný losos s limetovým crême fraîche, citrusy a cizrnovým chipsem (4, 7) Marinated salmon with lime crême fraîche, citrus fruits and chickpea chips	155 Kč
Kozí sýr v praženém konopném semínku s malinovým dresinkem, (1a, 3, 7) zeleninovým tartarem a špenátovou brioškou Goat cheese in toasted hemp seeds with raspberry dressing, vegetable tartare and spinach brioche	145 Kč
Tatarský biftek s klasickou topinkou s česnekem nebo toastem (1a, 3, 6, 7, 10) Steak tartare with traditional garlic toast or toasted bread	320 Kč

Saláty / Salads

Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem, sušenou slaninou, hoblinami parmazánu a krutony (1a, 3, 4, 7, 10) Caesar salad with grilled chicken breast, crispy bacon, shaved Parmesan and croutons	290 Kč
Salát z mladých lístků a výhonků s citrusy, pečeným kyperským sýrem a medovým dresinkem (7) Young leaf salad with citrus fruits, baked Cypriot cheese and honey dressing	245 Kč

Polévky / Soups

Hovězí vývar s masem a zeleninou (9) Beef broth with meat and vegetables	95 Kč
Hráškový krém s mátou, limetou a krutony (1a, 7) Green pea cream soup with mint, lime and croutons	95 Kč

Hlavní chody / Main courses

Chřestové ravioli s mango omáčkou, pistáciemi, chilli a parmazánem (1a, 3, 7, 8g) Asparagus ravioli with mango sauce, pistachios, chilli and Parmesan	330 Kč
Risotto se slávkami, pečenými rajčaty a cuketou (7, 14) Risotto with mussels, roasted tomatoes and zucchini	365 Kč
Filé z lososa s koprovou omáčkou, pošírovaným vejcem, bramborami a žampiony (1a, 3, 4, 7) Salmon fillet with dill sauce, poached egg, potatoes and mushrooms	460 Kč
Králičí hřbet v pancettě s hráškovým pyré a pečenou mrkví (1a, 7, 9) Rabbit loin wrapped in pancetta with pea purée and roasted carrots	470 Kč
Smažené kuřecí medailonky s bramborami, pečenou slaninou a zeleninovým salátem (1a, 3, 7, 11) Fried chicken medallions with potatoes, roasted bacon and a vegetable salad	365 Kč
Kachní prso teriyaki se soba nudlemi, fava fazolemi s paprikou, čerstvým chilli a sezamem (1a, 1e, 6, 9, 12) Teriyaki duck breast with soba noodles, fava beans with peppers, fresh chilli and sesame	460 Kč
Pečená vepřová panenka s moravským zelím a škvarky z hlívy ústříčné, opékané brambory (1a, 7, 9, 10) Roasted pork tenderloin with Moravian cabbage, crispy oyster mushrooms and roasted potatoes	390 Kč
Hovězí steak z irské špičky s pepřovou nebo perigord omáčkou, s pečenou paprikou a cuketou, (1a, 7, 9, 14) smažené bramborové hranolky Irish rump steak with pepper sauce or Perigord sauce, roasted peppers and zucchini, French fries	520 Kč

Dezerty / Desserts

Dezert dle denní nabídky Dessert by daily offer	95 Kč
Ovocné sorbety dle denní nabídky Fruit sorbets by daily offer	95 Kč

Informace o alergenech jsou k dispozici na vyžádání u personálu. Allergen information is available upon request from the staff.

Náš závazek k místním produktům:

Jsmo hrdí na to, že získáváme ty nejčerstvější suroviny od místních zemědělců, chovatelů a rybářů. Každý pokrm je vytvořen tak, aby vynikla jedinečná chuť a kvalita plodů našeho regionu. Vychutnejte si skutečnou chuť komunity s každým soustem.

Our Commitment to Local Produce:

We take pride in sourcing the freshest ingredients from local farmers, ranchers, and fishermen. Each dish is crafted to highlight the unique flavors and quality of our region's bounty. Enjoy a true taste of the community with every bite.