

MENU



FURANA | NA ZDRAVÍ

GHAKULA CHEMA | DOBROU CHUŤ

PŘEDKRMY / PRZYSTAWKI

Marinovaná červená řepa s mladým kozím sýrem,
medovo-pomerančová redukce 125 Kč
Marynowane czerwone buraczki z młodym kozim serem, sos miodowo-pomarańczowy

Smažené rýžovo-cizrnové placky s avokádovým dipem 115 Kč
Smażone placki ryżowo-ciecierzycowe z dipem z awokado

POLÉVKY / ZUPY

Silný vývar z hovězích žeber s domácími nudlemi 45 Kč
Mocny rosół z żeberek wołowych z domowym makaronem

Dýňový krém s praženými dýňovými semínky, zjemněný creme fraiche 55 Kč
Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni z dodatkiem creme fraiche

JÍDLA Z ČERNÉHO KONTINENTU / DANIA Z CZARNEGO KONTYNENTU



Pošírovaný nilský okoun se salátkem z červené čočky,
restovanými žampiony a cherry rajčaty 260 Kč
Okoń nilowy gotowany metodą poche z sałatką z czerwonej soczewicy, podsmażanymi pieczarkami i pomidorkami cherry

Marocké kuřecí horní stehno zjemněné kokosovým mlékem
a pečenými grenaillemi 190 Kč
Marokańskie górne udko z kurczaka w mleku kokosowym i pieczonymi ziemniaczkami Grenaille

Filírovaný Namibijský hovězí flank steak s batátovými a zeleninovými
klínky a demi glace 290 Kč
Filetowany namibijski wołowy flank steak z batatami i warzywami z demi glace

Pomalu pečené hovězí žebro s karamelizovanou kořenovou zeleninou
a batáty 270 Kč
Powoli pieczone żeberko wołowe z karmelizowanymi warzywami korzeniowymi i batatami

Sekaný hovězí krk s koriandrem, sezamem a celerovými hranolky
s rajčatovou salsou 185 Kč
Karkówka wołowa z kolendrą, sezamem i frytkami selerowymi z pomidorową salsą

Pečená zelenina, batáty a cizrna v rajčatové omáčce s pošírovaným vejcem 160 Kč
Pieczone warzywa, babaty i ciecierzycy w sosie pomidorowym z jajkiem poche

HLAVNÍ CHODY / DANIA GŁÓWNE


Kuřecí prsíčko s ramínkem špikované bylinkovou slaninou a mačkanými bramborami s mátou

Pierś z kurczaka z ramieniem faszerowanym słoniną z ziołami i gniecionymi ziemniakami z miętą

 240 Kč

Vepřová panenka sous vide balená v parmské šunce podávaná s restovanými grenaillemi a bylinkovým demi glace

Polędwica wieprzowa sous vide w szynce parmeńskiej z opiekanyimi ziemniaczkami Grenaille i ziołowym demi glace

 260 Kč

Pštroší ragú na červeném víně se špenátovými kroketami

Maso je z farmy Studánka, která byla založena v roce 2001, neobsahuje téměř žádný tuk/nepatrné hodnoty cholesterolu/vysoký obsah proteinu/mimořádná jemnost.

Ragu ze strusia w czerwonym winie ze szpinakowymi kluskami

Mięso pochodzi z farmy Studánka założonej w 2001 roku, nie zawiera niemal żadnego tłuszczu /znikome wartości cholesterolu/wysoka zawartość protein/wyjatkowa delikatność.

225 Kč

TĚSTOVINY / PASTA

Spaghetti s hříbkovou omáčkou a restovanými žampiony, parmezán

Spaghetti z sosem grzybowym i pieczonymi grzybami i parmezanem

180 Kč

Casarecce s rajčatovou omáčkou, bazalkou a restovanými hovězími nudličkami a parmezánem

Casarecce z sosem pomidorowym, bazylią i podsmażanymi kawałkami wołowiny i parmezanem

165 Kč

SALÁTY / SAŁATKI


Listové saláty se sušenými rajčaty, kapary, balsamikovou redukcí a vyzrálým kozím sýrem

Salaty liściaste z suszonymi pomidorami, kaparami, redukcją balsamiczną i dojrzałym serem kozim

195 Kč

Pečené papriky s cizrnou a česnekovým dresinkem, kukuřičná placka

Pieczone papryki z ciecierzycą i dipem czosnkowym, placek kukurydziany

 130 Kč

DĚTSKÁ JÍDLA / DANIA DZIECIĘCE


Přírodní kuřecí plátek s bramborovou kaší  75 Kč
Kotlet z kurczaka bez panierki z puree ziemniaczanym

Spaghetti s rajčatovou omáčkou a sýrem 79 Kč
Spaghetti z sosem pomidorowym i serem

Kynuté knedlíky plněné borůvkami s kakaem a máslem 70 Kč
Knedle z jagodami z kakao i masłem

DEZERTY / DESERY

Jablečný závin z pivního těsta s vlašskými ořechy, rozinkami a vanilkovou omáčkou 75 Kč
Strudel z jabłkami z ciasta piwnego z orzechami włoskimi, rodzynkami i sosem waniliowym

Lívance s citrusovou marmeládou a ovocem přelitá sladovým sirupem  110 Kč
Naleśniki z cytrusową marmoladą i owocami polane syropem słodowym

Zmrzlina Carte d'Or kopeček / *Lody Carte d'Or, gałka* 25 Kč

Dezerty dle denní nabídky / *Desery wg oferty dnia* 59 Kč

Seznam alergenů Vám na vyžádání předloží obsluha / *Pracownicy restauracji na życzenie udostępnią Państwu listę alergenów*

bezlepkové / *bezglutenowe*



www.safarigastro.cz/anketa
provoz@safarigastro.cz

SAFARI PIVOVAR

Byli jste u nás spokojeni?
Váš názor nás zajímá!

