

## Labužnické obědové menu

26.7. – 1.8.2010

### Pondělí – Úterý

- Hermelín nakládaný v extra virgin olivovém oleji s čerstvými bylinkami a česnekem  
49 Kč
- Alsaský bramborový krém  
zdobený slaninovým chipsem  
35 Kč
- Králík pečený po Provensálsku  
s domácími krupicovými noky  
89 Kč
- Smažené kousky modrého sýra  
na variaci salátových listů a čerstvé zeleniny  
89 Kč
- Skořicové lívance zjemněné hruškovým pyré  
a poctivou šlehačkou  
35 Kč

### Pátek – Sobota

- Opékaná bílá bagetka natřená pastou  
z čerstvých sardinek sypaná jarní cibulkou  
49 Kč
- Francouzská krevetková polévka s rajčaty  
zjemněná smetanou  
35 Kč
- Jehněčí guláš  
servírovaný se špekovým knedlíkem  
89 Kč
- Domácí canelloni plněné směsí květáku  
a brokolice zapékané rajčaty a sýrem  
89 Kč
- Dukátové buchtičky  
přelité vanilkovým krémem  
35 Kč

### Středa – Čtvrtek

- Paštika připravená z masa divokého prasete  
ovoněná čerstvým tymiánem  
s brusinkovým dipem  
49 Kč
- Hustá jehněčí polévka s masem  
a domácí těstovinou  
35 Kč
- Čtvrťka kuřete dušená na paprice  
podávaná se špeclem  
89 Kč
- Pyré z bílé fazole ochucené pečeným  
česnekem zdobené grilovanou cuketou  
a celerovou slámou  
89 Kč
- Tradiční Tarte au citron  
35 Kč

### Nedělní Brunch

11.00 – 15.00

- Pěna z drůbežích jater  
ovoněná čerstvou majoránkou
- Concassée z dlouho pečené červené řepy  
ochucené vanilkovou solí a crème fraîche
- Česnekové bruschetty s cherry rajčaty  
a buvolí mozzarellou
- 
- Studená polévka z pečených rajčat  
parfemovaná bazalkou
- 
- Výběr jednoho z hlavních jídel na objednávku:
- Vepřové nudličky v krému z lesních hřibů  
doplněné šťouchanými bramborami
- Kuřecí nugety fritované v kukuřičné krustě  
servírované na bramborové kaši
- Čerstvé těstoviny s kousky restovaného  
lososa a sýrem Gran Moravia
- Kukuřičná polenta se sušenými rajčaty  
zdobená grilovanou sezonní zeleninou
- 

- Ananasové carpaccio zakápnuté  
likérem Amaretto sypané plátky mandlí
- Sladká pěna z mascarpone  
s bazalkovým cukrem a čerstvým ovocem
- Dospělí 290 Kč  
Děti 150 Kč



## Zdravá gastronomie

26.7. – 30.7.2010

- Pondělí**      Studená polévka z pečené červené řepy zjemněná bílým jogurtem a limetkou  
35 Kč  
Hlavičky žampionů restované v olivovém oleji s čerstvými bylinkami podávané  
s dušenými bramborami  
99 Kč
- Úterý**        Consommé z jarní zeleniny a bylinek servírované s vařenou pohankou  
35 Kč  
Noky z ricotty s kousky tresky tmavé sypané parmezánovou drobenkou  
99 Kč
- Středa**        Krémová polévka z máslové dýně parfemovaná šafránem  
35 Kč  
Domácí bylinkové testaroli ochucené olivami, čerstvou rukolou a sýrem Gran  
Moravia  
99 Kč
- Čtvrtek**       Polévka z vařené cukety zahuštěná taveným sýrem  
35 Kč  
Vařené hovězí maso podávané na teplé zelenině ochucené petrželkovým máslem  
99 Kč
- Pátek**        Vývar z hovězího masa a kořenové zeleniny doplněný šunkovým knedlíčkem  
35 Kč  
Jahelník připravený z čerstvých meruněk a sušených rozinek oslazený javorovým  
sirupem  
99 Kč

Za tým kuchyně La Bouchée: Michal Hájek a Jan Dubovský

Děkujeme, že jste návštěvou restaurace La Bouchée podpořili ekologické aktivity Nadace Partnerství.

