



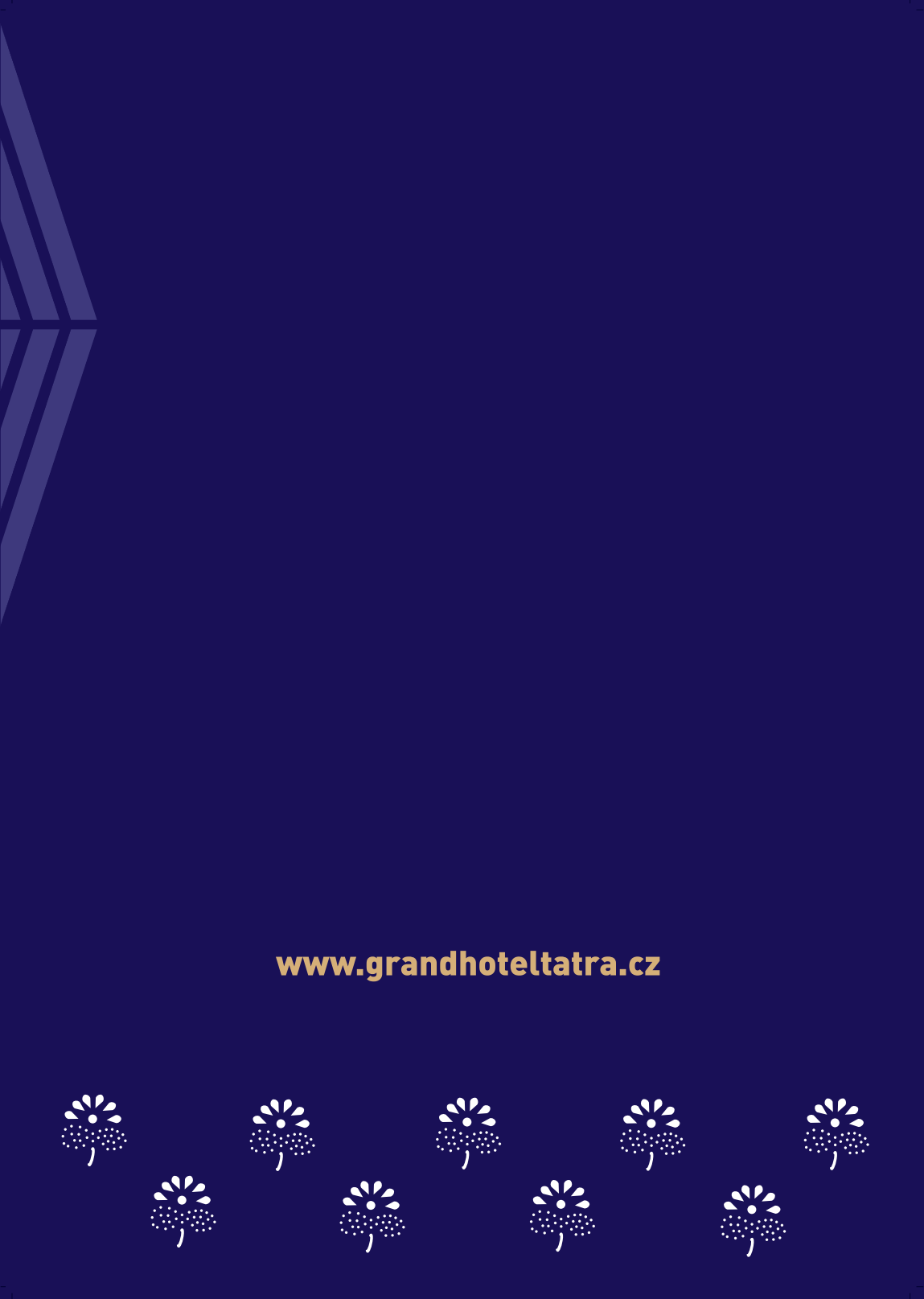
# Menu

VALAŠSKÁ IZBA



**Couvert**  
**škvarková pomazánka s pečivem**

0,33	<b>Valašská kyselice</b> <sup>1,7,9</sup>	<b>80,-</b>
200g	<b>Bramborák s kravským sýrem, cibulové zelí</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>170,-</b>
300g	<b>Bramborové halušky s kysaným zelí, trhané kachní stehno</b> <sup>1,3,7,9,10</sup>	<b>280,-</b>
300g	<b>Bramborové halušky s bryndzou a slaninou</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>240,-</b>
250g	<b>Kachní stehno, dýňové pyrė, bramborové noky, dýně</b> <sup>1,3,7,9</sup>	<b>350,-</b>
200g	<b>Chlupatý knedlík, houbové ragú, bryndza, cibule</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>300,-</b>
200g	<b>Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík, karlovarský knedlík, brusinky, citrón</b> <sup>1,3,7,9,10</sup>	<b>350,-</b>
1200g	<b>Pečené vepřové koleno, domácí hořčice, domácí kečup, fermentovaná zelenina, křen s jablky (Pro 3-4 osoby, doba přípravy cca 45 minut)</b> <sup>9,10</sup>	<b>950,-</b>
150g	<b>Sladká pohanka, povidla, tvaroh, jablko</b> <sup>7</sup>	<b>120,-</b>



[www.grandhoteltatra.cz](http://www.grandhoteltatra.cz)

