

Předkrmy

Starters



**Carpaccio z červené řepy marinované balzamikem,
kozí sýr, kandované ořechy**

Beetroot carpaccio marinated in balsamic, goat cheese, candied nuts

172 Kč



**Váleček z bažantích prsou s žemlovo-zeleninovou nádivkou,
medová pěna**

*Pheasant breast roll with bun stuffing and vegetables,
honey foam*

195 Kč



**Namíchaný hovězí tatarák s papričkami jalapeño,
zauzenými škvarky a křepelčím žloutkem**

Mixed beef tartare with jalapeño peppers, smoked crackers and quail yolk

188 Kč



**Uzenářský talíř ze statku Simínský mlýn,
okurčičky cornichons, hořčice a náš chléb**

*Sausage platter from Simínský mlýn farm, cornichons, mustard
and our bread*

165 Kč

Polévky

Soups

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou

Strong beef broth with liver dumplings, noodles and vegetables

89 Kč

**Jemná smetanová kulajda s bramborami, vejcem 63°, koprovým olejem
a houbovou pěnou**

*Soft creamy kulajda with potatoes, egg 63°, dill oil
and mushroom foam*

89 Kč

Lehká jídla a saláty

Light meals and salads



Špagety se sušenými rajčaty, baby špenátem, olivami a parmazánem

Spaghetti with sun-dried tomatoes, baby spinach, olives and parmesan

235 Kč

Steak z lososa v teriyaki omáčce, jasmínová rýže, zelenina julliene

Salmon steak in teriyaki sauce, jasmine rice, julienne vegetables

370 Kč



**Salát „Panství“ s pečenou dýní, mix listových salátů,
Cherry rajče s trhanou mozzarellou, slunečnicová semínka**

*Salad „Panství“ with baked pumpkin, mixed leaf salad,
tomato and shredded mozzarella, sunflower seeds*

248 Kč

Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem/lososem, slaninou a parmazánem

Caesar salad with grilled chicken breast/salmon, bacon and parmesan

265/295 Kč



Malý přílohový salát z čerstvé zeleniny

Side salad – mix of fresh vegetables

85 Kč

Hlavní chody

Main courses

**Kuřecí prsíčko supreme s houbovým krupotem a petrželkou,
jemná máslová omáčka**

Supreme chicken breast with mushroom barley risotto and parsley, soft butter sauce

275 Kč

**Pečené vykostěné kuřecí stehno plněné slaninovo-bylinkovou nádivkou,
šťouchané brambory s jarní cibulkou, grilovaná zelenina**

*Baked boneless chicken leg stuffed with bacon and herb stuffing, mashed potatoes with
spring onions, grilled vegetables*

288 Kč



**Kachní prso sous-vide s brusinkovou omáčkou,
restované brambory s kaštany a dýní Hokaido**

*Duck breast sous-vide with cranberry sauce,
roasted potatoes with chestnuts and Hokkaido pumpkin*

338 Kč



**Pečené kachní stehno s červeným zelím s povidly,
bramborové špalíčky opečené na sádle**

Roasted duck leg with red cabbage, plum marmalade, potato wedges fried in lard

325 Kč

Hovězí líčka se silnou cibulovou omáčkou, listový špenát, jihočeské „Bosáky“

Beef cheeks with strong onion sauce, leaf spinach, South Bohemian potato dumplings

292 Kč

Vídeňské smažené řízečky z telecí kýty, lehký bramborový salát

Veal leg Vienna schnitzel, light potato salad

265Kč



**Hovězí žebra BBQ ve švestkové marinádě, cibulové kroužky,
nakládaná zelenina, náš rozpečený chléb**

BBQ beef ribs in plum marinade, onion rings, pickled vegetables, our toasted bread

415 Kč

Dezerty

Desserts

Tvarohové knedlíky se švestkami, rozpuštěné máslo a mák

Cottage cheese dumplings with plums, melted butter and poppy seeds

165Kč

Dezerty dle denní nabídky z naší vitríny

Desserts of the day from our show-case



NÁŠ STATEK
Simínský mlýn

*Náš statek Simínský mlýn je lokální dodavatel kachního a hovězího masa,
zvěřiny a uzenin.*

*Jejich filozofií je chovat zvířata ve WELFARE podmínkách a dopřávat jim tak dostatečný
prostor, péči a kvalitní pastvu.*

Podle zákona je prodávající povinen vystavit kupujícímu účtenku.

Jídla s sebou jsou určena k okamžité spotřebě.

Smluvní ceny jsou platné od 10. 10. 2024.

www.panstvi.cz

Hotel Panství, Dlouhá Lhota č. p. 1, 263 01 Dobříš

IČO: 27459888

DIČ: CZ27459888