



# VALENTÝNSKÉ MENU

HOTEL OLBERG  
13.2. - 15.2. 2026



## PŘEDKRM

80g Hovězí carpaccio s olivovým olejem, citronovou šťávou, rukolou a parmezánem \*7

NEBO

100g Rozpečený kozí sýr s medem, se zeleninovým salátkem a kanadskými brusinkami \*7

*K OBĚMA PŘEDKRMŮM PODÁVÁME BAGETKU S ČESNEKOVÝM MÁSLEM \*1,3,7*



## HLAVNÍ CHOD

I. Vepřová panenka na grilu marinovaná ve směsi argentinského koření s jemným hráškovým pyré, glazovanou šalotkou, pečenou baby mrkví na tymiánu a grenailllemi \*1,7

NEBO

II. Filírované kachní prsíčko na grilu s omáčkou z višně a červeného vína, batátové pyré s čerstvou pažitkou \*1,7

NEBO

III. Caesar salát s grilovaným kuřecím prsíčkem, bylinkovými krutony, parmezánem a dresingem s italskými ančovičkami \*1,3,4,7



## DEZERT

1 ks Čokoládový fondant s citronovým sorbetem, šlehačkou a mátou \*1,3,7