

Hotel Sonáta

Týden slezské kuchyně 13.-22.4.2018

Polévka

Slezská houbová polévka 40.-

Hlavní chod

**Zvěřinové závitky knížete Lichnovského
podávané se šťouchaným bramborem 195.-**

- Šlechta v 19. století hojně lovila divokou zvěř, recept na zvěřin. závitky se dochoval v písemnostech, tento pokrm býval často součástí zámeckého menu při slavnostních příležitostech na zámku v Hradci nad Moravicí

**Slezský bigos s domácím bramborovým
chlebem 159.-**

- Patří k nejcennějším klenotům slezské kuchyně, zahříval lovce při dlouhých zimních loveckých výpravách, základem pokrmu je vepřové maso, kyselé zelí, klobása

Podlesníky 139.-

- Starodávný pokrm z brambor a kyšky v zelném listu

Dezert

Makovník 35.-

- Maková bábovka patří ke klasice nejen regionu Opavského Slezska

Nápoje

Domácí limonáda z pampeliškového medu 38.-

K přípravě pokrmů používáme suroviny těchto výrobců: ZD Hlavnice, ZP Otice, Mlýn Herber, Vršovické uzeniny