

PETŘÍKOVSKÝ ŠNEK

HLEMÝŽDÍ SPECIALITY

24.7. - 26.7.2020

Hlemýždí speciality byly v minulosti tradiční součástí například vánočních stolů, dnes znovu a právem dobývá český kulinářský svět.

Šnečí maso je známé svou delikátností, nízkým obsahem cholesterolu a vysokým obsahem vápníku, hořčíku a jiných důležitých prvků.

Před finální úpravou procházejí šneci několikanásobným čištěním a dlouhodobým provařováním. Můžete si být jistí, že šéfkuchař pro vaše mlsné jazyčky udělal maximum.

Hlemýžd' po Burgundsku

Nejznámější způsob přípravy šneků převzatý z Francie.

Servírujeme v ulitě s česnekovo-bylinkovým máslem a toustem.

4ks šnek po Burgundsku, 1ks toust 60,- Kč

8ks šnek po Burgundsku, 2ks toust 110,- Kč

Petříkovský šnek na červeném víně

Dle naší vlastní receptury, dušený na červeném víně s kořenovou zeleninou.

Podávaný se šťouchaným bramborem.

4ks Petříkovský šnek 80,- Kč

8ks Petříkovský šnek 150,- Kč



Rezervujte si svého šneka na tel.: +420 605 771 828

Akce platí v restauraci U Orla v Petříně od 24.7.2020 do 26.7.2020 nebo do vyprodání zásob.