

VERY SPECIAL GUEST LIVE!



V půvabné obci Javornice v Orlických horách, **nedaleko Rychnova nad Kněžnou, stojí Venclův statek.** Tady si jeho majitel, pan Drahoslav Chudoba, plní svůj životní sen. S úctou k okolní přírodě chová na **30 hektarech okolních pastvin skot plemen Highland a Charolais/Limousine a se svojí rodinou provozuje penzion a restauraci.**

S jejím konceptem mu pomáhal přítel **Tomáš Černý z restaurace Dejvická 34.**

Jaký klenot, v podobě skvělé gastronomie umocněné osobností Drahoslava a profesionální linkou Tomáše, se nachází **v Javornici, na úpatí Orlických hor,** Vám oba pánové předvedli již loni v prosinci u příležitosti koncertu kapely Olympic. Pro skvělý ohlas jsme oba aktéry i s jejich týmy pozvali téměř po roce znovu, a vy tak budete mít jedinečnou příležitost ochutnat jejich **další společné menu.**

V něm vaše chuťové pohárky potěší i další regionální produkty, jako **tvaroh z farmy Pod Lipou rodiny Páčových,** kde mléko od svých krav zpracovávají stále tradičním způsobem nebo **likér s tajemným názvem Ghost,** vyrobený z ručně sbíraných borůvek z lesů Orlických hor, překvapivě **v Podorlické sodovkárně.**

V úterý 5. 11. 2024 vás čeká spojení tradičního poctivého řemesla s moderním myšlením a přístupem.

Exkluzivně na obou VIP patrech O₂ areny.

Přijdete?


ČESKÉ MENU Z VENCLOVA STATKU od Drahoslava Chudoby a Tomáše Černého




Hovězí tatarák z Javornického skotu

s křupavou topinkou z bílého chleba, pestem z podzimních hub a uzených mandlí a smaženým rýžovým papírem s uzenou paprikou

Kachní prso naložené v divokém koření, pečené na 52°

s pyré z pečeného červeného zelí, omáčkou z ořechovice a malinovým želé 

Tvarohový mousse „al sifone“

s borůvkovým kompotem a vanilkovou drobenkou 

**PODORLICKÁ
SODOVKÁRNA**



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

DEKONSTRUOVANÁ ŠUNKOVÁ ROLKA LIVE!

KŘEN A ŘEŘIČHA 

HOVĚZÍ HRUDÍ LIVE!

TUŘÍN, KAPUSTA A ROZMARÝNOVÁ OMÁČKA 

CARVING STATION LIVE!

KRŮTÍ PRSA ROLOVANÁ SE SLANINOU A ŠPENÁTEM 

DO RŮŽOVA PEČENÁ JEHNĚČÍ KÝTA S BYLINKOVOU SOLÍ 

BRAMBORY VE SLUPCE S ROZMARÝNEM, ZAKYSANÝ KRÉM 

KUSKUS S PEČENOU ZELENINOU 

KRÉM Z HOŘKÉ ČOKOLÁDY LIVE!

ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA, MEDOVÉ POMERANČE
A PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

OPEN BAR

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO,
DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

BÍLÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS BLANC,
CHARLES BROTTE, FR

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALK.)

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE,
CHARLES BROTTE, FR

PIVO STAROPRAMEN EXTRA CHMEL, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA

RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



KAREL GOTT

...jeho písně
žijí dál!



5. 11. 2024 O₂ arena

1 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

DÝŇOVÝ HUMMUS, PEČENÝ PASTINÁK S KAŠTANY,
DÝŇOVÁ SEMÍNKA A KLÍČKY   

POŠÍROVANÝ LOSOS S BOUQUET GARNI, SALÁT Z BRAMBOR,
Kyselých okurek, cibule a hrubo zrněné hořčice  

KUŘECÍ PRSA, ZELENÁ CUKETA A PEČENÁ MINI RAJČATY,
OMÁČKA Z MODRÉHO SÝRU 

ZAUZENÁ VEPŘOVÁ PANENKA, MARINOVANÉ ŠALOTKY,
ŠVESTKOVÉ CHUTNEY A TYČINKY Z LISTOVÉHO TĚSTA 

HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ, SALÁT Z GRILOVANÉ ZELENINY
A ČESNEKOVÁ AIOLI 

SALÁTY


KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ   

ČEKANKOVÝ SALÁT S ROZINKAMI
A ZELENÝMI FAZOLKAMI   

SALÁT Z ČERNÉ ČOČKY, ČERVENÉ CIBULE A PETRŽELKY,
SLANÝ SÝR  

TEPLÉ POKRMY

JEZERNÍ CANDÁT S CIBULOVÝM VELOUTÉ,
KONFITOVANÝMI MINI RAJČATY A PLOCHOU PETRŽELKOU

KUŘECÍ PRSA S BYLINKAMI, PÓRKEM, KADEŘÁVKEM
A OMÁČKOU Z KOŘENOVÉ ZELENINY 

JELENÍ KÝTA NA SMETANĚ S BRUSINKAMI

PŘÍLOHY

RESTOVANÉ KROUPY S LESNÍMI HOUBAMI  

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S PAŽITKOU  

KARLOVARSKÉ KNEDLÍKY 

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

PĚNA ZE SLANÉHO KAMELU S MALINOVOU OMÁČKOU 

MAKOVEC S CITRÓNOVOU POLEVOU 

JABLKOVÝ CRUMBLE SE SKOŘICÍ
A MANDLOVOU DROBENKOU 



2 | 2