OREA
Congress Hotel
Brno

PŘEDKRMY

Vodňanská kachní játra s hřiby, smaženou cibulí, klíčky pikantní hořčice, topinka (1)	250 CZK
Vitello Tonato s dresinkem z ančoviček, kaparů a marinovaného tuňáka, tramezzino se sardelovým máslem, rukola (1, 3, 4, 10)	250 CZK
Stracciatella Buratta s rajčatovým konfitem a čatní, bazalkovou espumou, svatojánský ořech (1, 7, 8)	GLUTEN FREE 240 CZK
Grilované krevety Black Tiger, salát z barevné mrkve a čočky Beluga, mango omáčka (2, 9)	GLUTEN FREE 250 CZK
Caesar salát s kuřecím/ sojovým masem, krutony a sýrem Grana Padano (1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)	GLUTEN FREE 280 CZK

POLÉVKY

Consommé z presovaného hovězího žebra se špeclemi, kořenovou zeleninou a koriandrem (1, 3, 4, 10)	90 CZK
Harira, pikantní cizrnový krém s červenou čočkou a drcenými rajčaty, tortilla chips (9)	Vegan 90 CZK

TĚSTOVINY A BEZMASÁ JÍDLA

Strozzapretti Apulie s ragú z kančí plece na Starobrněnské 12° s houbami, smaženou kapustou a sýrem Pecorino Romano, svatojánský ořech (1, 8, 9)	370 CZK
Linguine Gragnano s pošírovanou chobotnicí, bazalkovým pestem, restovanými piniemi a marinovaným růžovým pepřem (1, 8, 14)	460 CZK
Trhaný grilovaný sýr Halloumi se salátem z řepných listů, tapenáda ze sušených rajčat, pečené brambory Grenaille (7, 9, 10, 12)	GLUTEN FREE 340 CZK

OREA
Congress Hotel
Brno

ČESKÁ JÍDLA A RYBY

Filet z hovězí svíčkové plemene Čestr s bramborovým gratinem se smetanou, aceto balsamico omáčka, balsamico kaviár (7, 12)	GLUTEN FREE 650 CZK
Hovězí líčka dušená na víně Cabernet Moravia s bramborovou kaší, tříbarevnou mrkví baby špenátem a smaženou cibulí (1, 7, 9)	430 CZK
Steak z telecího hřbetu, konfitovaná telecí ledvina, bramborová terina s lanýžovým pestem, pošírovaný mangold, telecí jus (9)	GLUTEN FREE 530 CZK
Vepřový bok Sous Vide z přeštického vepře s květákovým pyré se šafránem, pečený květák, calvados omáčka, kandovaný zázvor (7, 9, 10, 12)	GLUTEN FREE 360 CZK
Grilovaný steak z lososa s grilovanou zeleninou, pečenými bramborami a citrusovým dresinkem (4,8)	GLUTEN FREE 480 CZK

DRŮBEŽ

Grilované kuřecí prso Supréme se sezónní zeleninou, karamelizovanou cibulí, bramborová kaše (7,9, 10)	GLUTEN FREE 370 CZK
Konfitované kachní stehno s červeným zelím dušeným na pomerančích, smažená kukuřičná polenta, šťáva s pomerančovou redukcí (1, 9)	370 CZK

OREA
Congress Hotel
Brno

BAROVÁ JÍDLA

Cheeseburger z mletého hovězího pupku, sýr Cheddar, oravská slanina, chilli majonéza z pečených paprik, steakové hranolky, zeleninová obloha a BBQ (1, 3, 6, 7, 10, 11)	430 CZK
Vegan burger s grilovanou hlívou ústřičnou, sojanézou z pečených paprik a sýrem Cheddar, steakové hranolky a BBQ (1, 6, 9, 10, 11, 12)	Vegan 340 CZK

DEZERTY A SÝRY

Makronka fialka-malina s malinovým sorbetem, čokoládovou hlínou, mátovým olejem a cukrovou vatou (3, 6)	GLUTEN FREE 140 CZK
Opera matcha řez s příchutí zeleného čaje s černým sezamem a karamelizovaným pekanovým ořechem (3, 7, 8, 11)	GLUTEN FREE 140 CZK
Výběr regionálních sýrů s hrozny a domácím meruňkovým čatní se zázvorem, svatojánský ořech (1, 7, 8, 12)	190 CZK

PŘÍLOHY A OMÁČKY

Steakové hranolky	70 CZK
Grilovaná zelenina s bazalkovým pestem	90 CZK
Míchaný listový salát s grilovanými cherry rajčaty, balsamico vinaigrette	120 CZK
Chilli majonéza z pečených paprik / veganská verze Vegan	50 / 60 CZK