

## Hotel Roubenka byl vybrán mezi 11 restaurací z Moravy, které byly zařazeny do projektu „Jak šmakuje Moravskoslezsko“

Projekt „Jak šmakuje Moravskoslezsko“ je realizován Moravskoslezským krajem a jeho partnery a od roku 2013 je spolufinancován Evropskou unií.

Zaměřen je na podporu gastroturistiky v Moravskoslezském kraji. Hlavní myšlenkou tohoto projektu je vrátit typické regionální speciality na jídelní lístky zdejších restaurací.

„Jak šmakuje Moravskoslezsko“ vzniklo již na počátku roku 2011 a díky svému zaměření si získalo mnoho příznivců. Každoročně je pro fanoušky kvalitní regionální kuchyně připravena kulinářská soutěž, kde se nezřídka objevují poklady v podobě receptů našich babiček.

A právě tyto recepty můžete dnes ochutnat v naší restauraci.

## Speciality z Moravy Spezialitäten aus Mähren \* Specialties from Moravia

- Polévka s pohankou a zeleninou** ..... 32 Kč  
Suppe mit Buchweizen und Gemüse  
Soup with buckwheat and vegetables
- 120 g Světlohorský kotlíkový guláš (hovězí přední, cibule, paprika, špek) ... 115 Kč**  
Rindfleisch-Eintopf mit Gemüse in einer Pfanne  
Beef goulash with vegetables in a kettle
- 200 g Pečené hříbky s brynzů** ..... 120 Kč  
Gebratene Pilze mit Speck und Schafskäse  
Roasted mushrooms with bacon and sheep cheese
- Babiččin škvarkový závin** ..... 45 Kč  
Süße Strudel mit Äpfeln  
Sweet strudel with apples



**Jak šmakuje  
Moravskoslezsko?**