



MENU / MENÜ



**ZÁTIŠÍ**

HOTEL

## Polévky / Suppen / Soups

<b>Slepičí vývar, maso, nudle, zelenina</b> Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse Chicken broth with meat, noodles and vegetables		<b>125 Kč</b> (1, 3, 7)
<b>Polévka dne</b> Tagessuppe Soup of the day		<b>125 Kč</b>

## České speciality / Tschechische Spezialitäten Czech Specialities

<b>Konfit z kachního stehna, bramborové noky, červené zelí, omáčka z hrubozrnné hořčice</b> Confierte Entenkeule, Kartoffelgnocchi, Rotkohl, Senf-Sauce Duck leg confit, potato gnocchi, red cabbage, whole grain mustard sauce	350 g	<b>385 Kč</b> (1,3,7,9,10)
<b>Hovězí svíčková na smetaně s houskovými knedlíky a brusinkami</b> Lendenbraten vom Rindfleisch mit Cremesoße, Semmelknödel und Preiselbeeren Beef sirloin with cream sauce, bread dumplings and cranberries	150 g	<b>330 Kč</b> (1, 3, 7, 9, 10)

## Hlavní chody / Hauptgerichte / Main Course

<b>CHEF TIP!</b> <b>Vepřová panenka, štouchané brambory, grilovaná zelenina, cibulka, pepřová omáčka</b> Schweinefilet, Kartoffelpüree, gegrillte Gemüse, Zwiebel, Pfeffersauce Pork tenderloin, mashed potatoes, grilled vegetables, onion, pepper sauce	200 g	<b>330 Kč</b> (7, 9)
<b>Vepřová žebra v BBQ omáče, křen, hořčice, pečivo</b> Schweinerippen in BBQ sauce, Meerrettich, Senf, Gebäck Pork ribs in BBQ sauce, horseradish, mustard, pastry	600 g	<b>299 Kč</b> (1, 10)
<b>CHEF TIP!</b> <b>Hovězí tatarský biftek, kapary, šalotka, žloutek, topinka</b> Tatar vom Rind, Kapern, Schalotte, Eigelb, Röstbrot Beef Tartare, capers, shallot, egg yolk, fried bread	150 g	<b>395 Kč</b> (1, 3, 7, 10)
<b>Kuřecí steak, dýně, kořenová zelenina, romanesco, šalotky, demiglace</b> Hähnchensteak, Kürbis, Wurzelgemüse, Romanesco, Schalotten, Demi-glace Chicken steak, pumpkin, root vegetables, romanesco, shallots, demi-glass	200 g	<b>320 Kč</b> (1, 3, 7, 9)
<b>Holandský řízek s čedarem, bramborová kaše</b> Hackfleisch-Schnitzel nach Holländer Art mit Cheddar, Kartoffelbrei Dutch schnitzel with cheddar, mashed potatoes	150 g	<b>290 Kč</b> (1, 3, 6, 7, 10)
<b>Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší</b> Paniertes Hühnerschnitzel mit Kartoffelbrei Fried chicken steak with mashed potatoes	150 g	<b>280 Kč</b> (1, 3, 7)
<b>Špagety Aglio olio e peperoncino, sýr Gran Moravia</b> Spaghetti aglio olio e peperoncino, Gran Moravia Spaghetti aglio olio e peperoncino, Gran Moravia cheese	300 g	<b>229 Kč</b> (1, 7)
<b>Salát Caesar s kuřecím masem, krutony, sýr Gran Moravia</b> Salat Caesar mit Hühnerfleisch, Croutons, Gran Moravia Caesar salad with chicken meat, croutons, Gran Moravia cheese	350 g	<b>330 Kč</b> (3, 7, 10)

## Přílohy / Beilagen / Side Dishes

<b>Bramborová kaše</b> Kartoffelbrei Potato puree	200 g	<b>90 Kč</b> (7)
<b>Hranolky</b> Pommes fritess French fries	200 g	<b>90 Kč</b> (3, 7)
<b>Sezónní grilovaná zelenina</b> Gegrilltes Saisongemüse Grilled Seasonal vegetables	300 g	<b>90 Kč</b> (7)
<b>Majonéza</b> Mayonnaise Mayonnaise	50 g	<b>30 Kč</b> (3, 10)
<b>Kečup</b> Ketchup Ketchup	50 g	<b>30 Kč</b> (9)

## Dezerty / Desserts / Desserts

<b>Jablečný závin, vanilková zmrzlina</b> Apfelstrudel, Vanilleeis Apple strudel, vanilla ice cream		<b>110 Kč</b> (1, 3, 7)
<b>Zmrzlina – čokoládová, vanilková, citrónová</b> Eiscreme - Schokolade, Vanille, Zitrone Ice cream - chocolate, vanilla, lemon		<b>55 Kč</b> (7)



*„Nemalou část své dvacetileté kuchařské kariéry jsem se věnoval japonské kuchyni, zejména Sushi. Spolupráce s lokálními dodavateli a čerstvost surovin je pro mne nezbytným základem každé gastronomie. Preferuji tradiční česká jídla v moderní úpravě, pochopitelně se věnujeme i mezinárodní kuchyni. Dovolte abych Vám za sebe a náš kuchařský tým popřál dobrou chuť.“*

*„Einen großen Teil meiner zwanzigjährigen Kochkarriere widmete ich der japanische Küche, insbesondere dem Sushi. Die Zusammenarbeit mit örtlichen Lieferanten und die Frische der Rohstoffe stellen für mich eine notwendige Grundlage jeder Gastronomie dar. Bevorzuge ich traditionelle tschechische Gerichte in moderner Zubereitung, selbstverständlich widmen wir uns auch der internationalen Küche. Erlauben Sie mir, Ihnen für mich sowie für das Kochteam einen guten Appetit zu wünschen.“*

*„For a considerable part of my 20-year culinary career I have devoted myself to Japanese cuisine, especially sushi. For me, the essential foundation of gastronomy is close co-operation with local suppliers and the freshness of the ingredients. I prefer traditional Czech cuisine with a modern twist, naturally we are dedicated to international cuisine. On behalf of myself and our culinary team, may I wish you, bon appétit.“*

**Svatopluk BALCÁREK**  
šéfkuchař / Chef