



RESTAURACE
Legenda

MENU

PŘEDKRMY / VORSPEISEN / STARTERS

Vitello tonnato – jemné plátky telecího masa s tuňákovou majonézou (1, 3, 9) 100 g 309
Vitello tonnato – feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Mayonnaise
Vitello tonnato - thin slices of veal with tuna mayonnaise

chef tip **Kachní játra foie gras, karamelizovaná jablka, švestky a demiglace** (1, 7, 9) 100 g 399
Foie Gras (Entenstopfleber), karamellisierte Äpfel, Zwetschgen und Demiglace
Foie gras from duck liver, caramelized apple, plums, demi-glace

POLÉVKY / SUPPEN / SOUPS

chef tip **Kulajda se zastřeným vejcem** (1, 3, 7, 9) 145
Kartoffel-Pilz-Suppe mit verlorenem Ei
Kulajda (traditional Czech dill soup) with poached egg

Kuřecí vývar, maso, nudle, zelenina (1, 3, 7, 9) 145
Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse
Chicken broth with meat, noodles and vegetables

Tom Yum Kai-Thajská pikantní polévka s kuřecím masem, rýžové nudle (7) 199
Tom Yam Gai - Thailändische pikante Suppe mit Hühnerfleisch, Reisnudeln
Tom Yum Gai - Spicy Thai soup with chicken, rice noodles

ČESKÉ SPECIALITY / TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN / CZECH SPECIALITIES

Svíčková na smetaně houskové knedlíky, brusinky (1, 3, 7, 9) 150 g 320
Lendenbraten vom Rindfleisch mit Cremesoße, Semmelknödel und Preiselbeeren
Beef sirloin with cream sauce, bread dumplings and cranberries

Smažený telecí řízek s bramborovou kaší (1, 3, 7, 9) 150 g 399
Gebratene Kalbschnitzel mit Kartoffelbrei
Fried veal cutlet with potato puree

Konfit z kachního stehna, červené zelí, bramborové škvábky (1, 3, 7) 350 g 370
Entenbein mit Rotkohl, Kartoffelnocke
Duck confit with red cabbage, Sweet dumplings

Králík na hořčici, karlovarské knedlíky, špenát, kořenová zelenina (1, 3, 7, 9, 10) 200 g 370
Kaninchen an Senf, Karlsbader Knödel, Spinat, Wurzelgemüse
Rabbit on mustard, Carlsbad-style bread dumplings, spinach, root vegetables

HLAVNÍ CHODY / HAUPTGERICHTE / MAIN MEALS

- Hovězí rumpsteak, grilovaná sezonní zelenina, pepřová omáčka** (7, 9) 200 g 490
Rinder-Rumpsteak, gegrilltes Saisongemüse, Pfeffer sauce
Beef Rump steak, grilled seasonal vegetables, pepper sauce
- Tatarský biftek, šalotka, okurky, kapary, žloutek, topinky** (1, 3, 7) 150 g 395
Rindertatar, Schalotte, Gurken, Kaper, Eigelb, Toaste
Steak tartare, shallot, cucumbers, capers, egg yolk, toasts
- chef tip* **Vepřová panenka, bylinková krusta, celer, mrkev, petržel, omáčka z hrubozrnné hořčice** (1, 3, 7, 9, 10) 200 g .. 390
Schweinefilet mit Kräuterkruste, Sellerie, Karotten, Petersilie, Senf-Sauce
Herb crusted pork tenderloin, celery, carrots, parsley, whole grain mustard sauce
- Vepřový tomahawk steak, grilovaná zelenina, hranolky, demiglace** (7, 9) 400 g 490
Tomahawk-Schweinsteak, Grillgemüse, Pommes Frites, Demiglace
Tomahawk pork steak, grilled vegetables, French fries, demi-glace
- Kachní prso, dýně, kořenová zelenina, demiglace** (7, 9) 200 g 450
Entenbrust, Kürbis, Wurzelgemüse, Demiglace
Duck breast, squash, root vegetables, demi-glace
- chef tip* **Zajíc na červeném víně, tagliatelle, dýně** (1, 3, 7, 9) 200 g 330
Hase im Rotwein, Tagliatelle, Kürbis
Hare braised in red wine, tagliatelle, squash
- Krevety na grilu, rajčata, česnek, bílé víno** (1, 2, 3, 7) 180 g 470
Garnelen vom Grill, Tomaten, Knoblauch, Weißwein
Grilled shrimps, tomato, garlic, white wine
- Kuřecí roláda, tarhoňa, houby, omáčka z červeného vína, pancetta, šalotka** (7, 9) 200 g 350
Hühnerroulade, Tarhonya, Pilzen, Rotweinsauce, Pancetta, Schalotten
Chicken roulade, tarhonya, mushrooms, red wine sauce, pancetta, shallots
- Hráškové rizoto, crumble, kozí sýr, pancetta** (1, 7) 300 g 295
Erbsenrisotto, Crumble, Schafskäse, Pancetta
Pea risotto, crumble, goat cheese, pancetta
- Bramborové noky, špenát, porto bello, niva, kopr, Gran Moravia** (1, 3, 7) 300 g 299
Kartoffelgnocchi, Spinat, Portobello, Schimmelkäse, Dill, Hartkäse Gran Moravia
Potato gnocchi, spinach, Portobello mushrooms, blue cheese, dill, Gran Moravia
- Špagety Aglio olio e peperoncino, sýr Gran Moravia** (1, 3, 7) 300 g 229
Spaghetti aglio olio e peperoncino
Spaghetti aglio olio e peperoncino
- Porce krevet na špagety** (2) 180 g 245
Portion Garnelen für Spaghetti
Shrimp spaghetti
- Caesar salát, Gran Moravia, česnekové krutony** (1, 3, 7) 350 g 237
Caesar Salat, Gran Moravia, Knoblauch Croutons
Caesar salad, Gran Moravia, garlic croutons
- Porce kuřete na salát** 100 g 105
Hühnerfleisch für Caesar-Salat
Grilled chicken for Caesar salad
- chef tip* **Salát s parmskou šunkou, medem, grepem, melounem a sýrem s modrou plísní, dressing z hrubozrnné hořčice** (7, 9) 350 g 237
Salat mit Parmaschinken, Honig, Grapefruit, Melone, Blauschimmelkäse und einem Dressing aus grobkörnigem Senf
Salad of Parma ham, honey, grapefruit, melon, blue cheese, and a coarse-grain mustard dressing



Vybrané pokrmy Vám rádi připravíme bez lepku, dotážete se našich kolegů na servisu.
Ausgewählte Gerichte bereiten wir Ihnen gern glutenfrei zu. Fragen Sie unsere Kollegen im Service.
We are happy to prepare gluten-free dishes for you, please ask our colleagues about availability.

PŘÍLOHY / BEILAGEN / SIDE DISHES

Bramborová kaše (7) 200 g.....	90
Kartoffelpüree Mashed potatoes	
Hranolky (7) 200 g.....	90
Pommes Frites French fries	
Opékané brambory (7) 200 g	90
Bratkartoffeln Roasted potatoes	
Grilovaná zelenina (7) 300 g	90
Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	

DEZERTY / DESSERTS / DESSERTS

Čokoládový fondán, zmrzlina (1, 3, 5, 7, 8)	179
Schokoladefondant, Eis Chocolate fondant, ice cream	
Jablečný crumble, zmrzlina (1, 7).....	160
Apfel-Crumble, Eiscreme Apple crumble, ice-cream	
Bramborové šhubánky, mák, strouhanka, povidla, máslo (1, 3, 7)	160
Mohnnudeln, Brösel, Zwetschgen, Butter Potato dumpling fingers coated with poppyseed, crumbs, plums, butter	
Dýňový cheesecake (1, 3, 7)	170
Kürbis-Käsekuchen Pumpkin cheesecake	
Zmrzlina vanilková, čokoládová, slaný karamel, Milka (3, 7)	75
Eiscreme - Vanille, Schokolade, Gesalzenes Karamell, Milka Ice cream - vanilla, chocolate, salted caramel, Milka	

Seznam alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek (1a. pšenice, 1b. ječmen, 1c. žito, 1d. oves, 1e. špalda, 1f. kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich), 2. Koriši (a výrobky z nich), 3. Vejce (a výrobky z nich), 4. Ryby (a výrobky z nich), 5. Podzemnice olejná - arašidy (a výrobky z nich), 6. Sójové boby - sója (a výrobky z nich), 7. Mléko (a výrobky z něj), 8. Skořápkové plody (8a. mandle, 8b. pínie, 8c. pistácie, 8d. vlašské ořechy, 8e. para ořechy, 8f. kešu ořechy, 8g. lískové ořechy, 8h. pekanové ořechy, 8i. kokos a výrobky z nich), 9. Celer (a výrobky z něj), 10. Hořčice (a výrobky z ní), 11. Sezamová semena (a výrobky z nich), 12. Oxid siřičitý a siřičitany (v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂), 13. Vlčí bob - lupina (a výrobky z něj), 14. Měkkýši (a výrobky z nich).
Upozorňujeme, že kromě uvedených alergenů mohou veškeré pokrmy a nápoje obsahovat stopy ostatních alergenů.

Allergen-liste

1. Glutenhaltiges Getreide (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 8. Schalenfrüchte (a. Mandeln, b. Haselnüsse, c. Walnüsse, d. Cashewnüsse, e. Pecannüsse, f. Paranüsse, g. Pistazien, h. Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse), 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg, ml/kg, l, als insgesamt vorhandenes SO₂, 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Veröff entlicht in der Richtlinie 2008/89/EG vom 13. 12. 2014 in der Richtlinie 1169/2011 EU.

List of allergens

1. Cereals containing gluten (a. wheat, b. rye, c. barley, d. oats, e. spelt, f. kamut, or their hybrid strains and products thereof), 2. Crustaceans and products thereof, 3. Eggs and products thereof, 4. Fish and products thereof, 5. Groundnut (peanuts) and products thereof, 6. Soya beans (soy) and products thereof, 7. Milk and products thereof, 8. Nuts (a. almonds, b. hazelnuts, c. walnuts, d. cashews, e. pecans, f. Brazil nuts, g. pistachios, h. macadamia, and products thereof), 9. Celery and products thereof, 10. Mustard and products thereof, 11. Sesame seeds (sesame) and products thereof, 12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/ml/kg, l, expressed as SO₂, 13. Lupine and products thereof, 14. Molluscs and products thereof.
Published in 2000/89 EC directive and from 13/12/2014 in 1169/2011 EU directive.

DEGUSTAČNÍ MENU

od 12 hodin do 21 hodin / von 12.00 bis 21.00 Uhr / from 12 am to 9 pm

DEGUSTATIONSMENÜ / TASTING MENUMEALS

Vitello tonnato – jemné plátky telecího masa s tuňákovou majonézou (1, 3, 9) 50 g

Vitello tonnato – feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Mayonnaise

Vitello tonnato - thin slices of veal with tuna mayonnaise

Kachní játra foie gras, karamelizovaná jablka, švestky a demiglace (1, 7, 9) 50 g

Foie Gras (Entenstopfleber), karamellisierte Äpfel, Zwetschgen und Demiglace

Foie gras from duck liver, caramelized apple, plums, demi-glace

Kulajda se zastřeným vejcem (1, 3, 7, 9)

Kartoffel-Pilz-Suppe mit verlorenem Ei

Kulajda (traditional Czech dill soup) with poached egg

Kachní prso, dýně, kořenová zelenina, demiglace (7, 9) 100 g

Entenbrust, Kürbis, Wurzelgemüse, Demiglace

Duck breast, squash, root vegetables, demi-glace

Čokoládový fondán, zmrzlina (1, 3, 5, 7, 8)

Schokoladefondant, Eis

Chocolate fondant, ice cream

PRO DVĚ OSOBY 2100 PÁROVÁNÍ S VÍNY 2850

FÜR ZWEI PERSONEN / FOR TWO PERSONS

PAARUNG MIT WEIN / PAIRING WITH WINE



Dovolte abych Vám za sebe a náš kuchařský tým popřál dobrou chuť.

Erlauben Sie mir, Ihnen für mich sowie für das Kochteam einen guten Appetit zu wünschen.

On behalf of myself and our culinary team, may I wish you ,bon appétit'.

Svatopluk BALCÁREK
šéfkuchař / Chef