



À LA CARTE MENU

Předkrmy

- Tatar z lososa a artyčoků s jemným paprikovým krémem CZK 330,-
- Pečená kachní játra „Foie Gras“ na rozmarýnu
s meruňkovou omáčkou na fíkovém želé CZK 550,-
- „Millefeuille“ z Mozzarellly s domácími sušenými rajčaty,
baby cuketou na salátku z rukoly ochuceným bílým zázvorovým
balsamicem s piniiovými oříšky CZK 300,-

Polévky

- Consommé z kuřete s raviolou z kachních „Foie Gras“,
vařenou čerstvou brokolící a karotkou CZK 290,-
- Karotkový krém na bílém víně se smetanou a bazalkovým pestem CZK 210,-
- Pravá francouzská cibulová polévka zapečená se sýrem CZK 250,-

Saláty

- Ledový salát se zakysanou smetanou a jogurtem, ančovičkou,
parmazánem a pečenou bramborou se slaninou na rozmarýně CZK 250,-
- Zázvorový salát z trhaných listů, avokáda a sojových klíčků
s pečenou tygří krevetou a sýrem Tofu CZK 310,-
- Salát z červených a žlutých paprik, tomatů, rukoly
a marinovaných keňských fazolek v lanýžovém oleji s uzeným
lososem (vhodné pro bezlepkovou dietu, veganský pokrm) CZK 300,-

Vegetariánské pokrmy

- Pečená čerstvá zelenina na olivovém oleji (karotka,
keňa fazolky, baby cuketa, chřest, tomaty, listový špenát) CZK 250,-
- Veganský pokrm
Rizoto z hlívy ústřičné a sušených tomatů, lanýžová směs
s parmazánem CZK 390,-

Česká kuchyně

Tradiční česká svíčková na smetaně s pomerančem, brusinkami a jemným vídeňským knedlíčkem CZK 580,-

Guláš z pravé svíčkové podle pražského uzenáře se šunkou, slaninou, párky a vídeňskou cibulkou CZK 550,-

Dozlatova pečené husí stehýnko s červeným vinným zelím s jablky, marinovaná hruška s tymiánem a škvarkový knedlík s pažitkou CZK 650,-

Ryby & mořské plody

Pečený filet z lososa zarolovaný v šunce Serrano na čočkovém Salátu z kuskusu, zázvoru a papriky, šafránová omáčka CZK 580,-

Tygrí krevety na sladké pálivé omáče s likérem Grand Marnier, rizoto ze slávek a černých oliv s parmazánem CZK 590,-

Mořský jazyk na bílém víně podávaný se zeleným chřestem a opečenými bramborovými dukátky CZK 750,-

Hlavní chody

Specialita šéfkuchaře

Jehněčí hřebínek na rozmarýnové omáče s pečenou provensálskou zeleninou a cuketovou blínou s modrým mákem CZK 690,-

Hovězí steak z brazilského býčka na Marsale s bramborovo-celerovou Terinou s kandovanou paprikovou salsou a pečeným listovým špenátem CZK 690,-

Kuře „Tandori“ na thajském kari, rýže „Basmati“ s paprikovou salsou CZK 590,-

Sýry

Paleta francouzských, italských a tuzemských sýrů CZK 390,-

Dezerty

„Crepe suzette“ podávaná s ovocnou mozaikou, pistáciová zmrzlina CZK 250,-

Lívanečky plněné borůvkami se zakysanou smetanou (vhodné pro bezlepkovou dietu) CZK 300,-

Irský čokoládový dortík s anglickým krémem a čerstvým ovocem CZK 240,-

„Panna Cotta“ z kokosového mléka s jahodami, zakysanou smetanou a mandlovým piškotem CZK 250,-

Nabídka zmrzlin ve zmrzlinové kartě Mövenpick

Menu připravil a ceny kalkuloval šéfkuchař Milan Pešek,

Platné od 01.03.2010