



À LA CARTE MENU

Antipasti

- Tartare di salmone e carciofi con crema delicata di peperoni* CZK 330,-
- Fegato d'anatra "Foie Gras" al rosmarino
con salsa all'albicocca su gelée di fichi* CZK 550,-
- "Millefeuille" di mozzarella con pomodori secchi fatti in casa,
zucchine piccole, insalata di rucola condita con aceto balsamico
bianco allo zenzero e pinoli* CZK 300,-

Zuppe

- Consommé di pollo con raviolo di "Foie Gras",
broccoli e carote fresche bollite* CZK 290,-
- Crema di carote al vino bianco con panna e pesto di basilico* CZK 210,-
- Vera zuppa francese di cipolle con formaggio* CZK 250,-

Insalate

- Insalata iceberg con panna acida e yogurt, alici,
parmigiano e patate al forno con pancetta al rosmarino* CZK 250,-
- Foglie d'insalata allo zenzero, avocado e germogli di soia
gon gamberoni e formaggio Tofu* CZK 310,-
- Insalata di peperoni rossi e gialli, pomodori, rucola
e fagioli kenioti marinati in olio di tartufo, con salmone
affumicato (adatta per una dieta senza glutine, pietanza vegetariana)* CZK 300,-

Piatti vegetariani

- Verdura fresca al forno all'olio d'oliva (carote,
fagioli kenioti, zucchine piccole, asparagi, pomodori, foglie di spinaci)* CZK 250,-
- Pietanza vegetariana*
*Risotto di agarico ostreato e pomodori secchi, misto di tartufi
con parmigiano* CZK 390,-

Cucina ceca

Controfiletto di manzo ceco tradizionale alla panna, con arance, mirtilli rossi e canederli delicati di Vienna CZK 580,-

Gulasch di vero controfiletto di manzo secondo il salumiere praghese, con prosciutto, pancetta, wurstel e cipolla viennese CZK 550,-

Coscia d'oca dorata con crauti rossi al vino, mele, pera marinata con timo e canederli di ciccioli con erba cipollina CZK 650,-

Pesce e frutti di mare

Filetto di salmone al forno arrotolato in prosciutto Serrano su insalata di cous cous, zenzero e peperoni, salsa allo zafferano CZK 580,-

Gamberoni con salsa dolce e piccante al Grand Marnier, risotto di cozze e olive nere con parmigiano CZK 590,-

Sogliola al vino bianco servita con asparagi verdi e patate arrosto CZK 750,-

Piatti principali

Specialità dello chef

Dorso d'agnello in salsa al rosmarino con verdura provenzale cotta e bñiny di zucchine con papavero blu CZK 690,-

Bistecca di manzo brasiliano al Marsala con Terrina di patate e sedano, con salsa di peperoni canditi e foglie di spinaci cotte CZK 690,-

Pollo Tandoori al curry thailandese, riso Basmati e salsa di peperoni CZK 590,-

Formaggi

Piatto di formaggi francesi, italiani e locali CZK 390,-

Dessert

"Crepe suzette" servita con mosaico di frutta, gelato al pistacchio CZK 250,-

Frittelle ripiene di mirtilli, con panna acida (adatte per una dieta senza glutine) CZK 300,-

Torta irlandese al cioccolato con crema inglese e frutta fresca CZK 240,-

"Panna Cotta" di latte di cocco con fragole, panna acida e biscotti alla mandorla CZK 250,-

Offerta di gelati nella carta Mövenpick

Menu e prezzi elaborati dallo chef Milan Pešek,
Valido dal 01/03/2010