



À LA CARTE MENU

Закуски

Шартар из лосося и артишоков, заправленный нежным кремом из сладкого перца CZK 330,-

Гусиная печень «фуа-гра», жаренная с розмарином, под абрикосовым соусом на желе из инжира CZK 550,-

«Мильфей» из моцареллы с домашними сушеными томатами и бэби-цуккини на ложе из рукколы, заправленный белым имбирным бальзамиком и кедровыми орешками CZK 300,-

Супы

Консоме из цыпленка с равиоли с начинкой из утиной печени «фуа-гра», свежей отварной брокколи и каротелью CZK 290,-

Крем из картофеля на белом вине со сметаной и песто из базилика CZK 210,-

Оригинальный французский луковый суп, запеченный с сыром CZK 250,-

Салаты

Салат «Айсберг» со сметаной и йогуртом, анчоусом, сыром-пармезан и картофелем, запеченной с беконом на розмарине CZK 250,-

Имбирный салат из листьев нежного салата, авокадо и ростков сои, с жареной тигровой креветкой и сыром «тофу» CZK 310,-

Салат с красным и желтым перцем, томатами, рукколой и маринованной кенийской фасолью под трюфельным маслом с копченым лососем (блюдо без клейковины для веганов) CZK 300,-

Вегетарианские блюда

Свежие овощи-гриль на оливковом масле (картофель, чечинская фасоль, бэби-цуккини, спаржа, помидоры, листовый шпинат) CZK 250,-

Веганское блюдо

Ризотто с опенками и сушеными томатами, смесь трюфелей с пармезаном CZK 390,-

Чешская кухня

Традиционная чешская «свицкова» под сметановым соусом, с апельсином, брусникой и нежным кнедликом «по-венски» CZK 580,-

Туляш «Пражски узенарж» из говяжьей вырезки, с ветчиной, беконом, сосисками и маленькой луковицей «по-венски» CZK 550,-

Гусиная ножка, жаренная до золотистой корочки, с красной, тушеной в вине, капустой и яблоками, маринованная груша с тимьяном и кнедлики со шкварками и шнитт-луком CZK 650,-

Рыбы и дары моря

Филе лосося, зажаренное в слейсе испанской ветчины «Серрано» на ложе из кускуса, имбиря и сладкого перца под шафранным соусом CZK 580,-

Тигровые креветки под остро-сладким соусом с ликером «Гран-Марнье», ризотто с мидиями и черными оливками с пармезаном CZK 590,-

Морской язык на белом вине, подаваемый с зеленой спаржей и жареными картофельными «дукатами» CZK 750,-

Главные блюда

Фирменные блюда

Каре ягненка под розмариновым соусом с овощами-гриль по-провансальски и блинчиками из цуккини с синим маком CZK 690,-

Стейк из мяса бразильского бычка на марсале с картофелем-сельдерейной териной с сальсой из сладкого перца с цукатами и листовым шпинатом-гриль CZK 690,-

Курица «Пандори» на кури по-тайландски, рис «Басмати», под соусом из сладкого перца CZK 590,-

Сыры

Ассорти французских, итальянских и чешских сыров CZK 390,-

Десерт

*«Креп-сюзетт», подаваемая с фруктовой мозаикой,
фисташковое мороженое* CZK 250,-

*«Ливанечки» с начинкой из черники со сметаной
(блюдо без клейковины)* CZK 300,-

*Ирландский шоколадный пирог с английским кремом
и свежими фруктами* CZK 240,-

*«Панна Котта» из кокосового молока с клубникой, сметаной
и бисквитным пирожным с миндалем* CZK 250,-

Выбор мороженого из карты Mövenpick

*Меню и калькуляцию составил шеф-повар Милан Пешек,
Действует до 01.03.2010 г.*