

# RESTAURACE MODERNA

Menu odráží principy a myšlenky  
SLOW FOOD

Menu pro Vás připravili  
Executive Chef Michal Kuczera & team hotelu Vitality

## Speciální menu

1. – 28. 2. 2019

Pórkový krém Vichy, pancettový chips

Rizoto z pečené červené řepy, konfitovaná hovězí líčka, parmazán

Crêpes s kaštanovo - čokoládovým pyrém, malaga zmrzlina

Cena tříchodového menu 375 Kč

Menu je servírováno se džbánkem vody.

Lze objednávat pouze celé tříchodové menu za fixní cenu.

## Předkrmy

Carpaccio z červené řepy, kozí sýr, lanýžový olej, piniové oříšky, salátek, toast Melba  
130 Kč

Kachní rilletes, karamelizovaná cibulka, pistácie, redukce Balsamico, řeřicha,  
domácí chléb  
130 Kč


Telecí tartar, křepelčí vejce, lanýžový olej, kouř Jack Daniels, toast  
245 Kč

Gravad lax, kaviár Sevruga, vejce, kopr, řeřicha, chléb Pane Carasau  
130 Kč


Grilované krevety black tiger, máslo z medvědího česneku, ciabatta  
215 Kč

## Polévky

Hovězí consommé z ohánky, masová kroketa, zelenina Brunoise  
85 Kč

 Krém z pečené dýně, dýňový olej  
85 Kč


Francouzská cibulačka, čedar, krutón  
95 Kč


 Pikantní polévka Thai curry, kreveta black tiger, houby shiitake,  
kokosové mléko, koriandr  
185 Kč

## Rizota, těstoviny, saláty

 Dýňové kari, hrubozrnná hořčice, koriandr, kokosové mléko, rýže jasmínová  
185 Kč

 Dýňové kari ve variantě s krevetami black tiger  
370 Kč

 Hříbkové rizoto, rýže Arborio, lanýžový olej, Grana Padano  
245 Kč

 Hříbkové rizoto ve variantě s farmářským kuřecím masem  
325 Kč



Španělská paella de Marisco  
(krevety black tiger, candát, losos, kalamáry, slávky, chorizo)  
385 Kč

Linguine alla puttanesca, chilli, česnek, ančovičky, kapary, olivy Kalamata,  
parmazán  
185 Kč

Linguine alla puttanesca ve variantě s farmářským kuřecím prsem  
245 Kč

Linguine alla puttanesca ve variantě s krevetami black tiger  
345 Kč

Caesar salát, slanina, česnekové krutóny, hoblinky parmazánu  
145 Kč

Caesar salát ve variantě s farmářským kuřecím prsem  
245 Kč

Caesar salát ve variantě s krevetami black tiger  
325 Kč

Listový salát, grilovaný sýr Halloumi, pečená dýně, smažené vejce ve strouhance  
Panko, tomaty, olivy, grissini  
215 Kč

### Hlavní chody

Wiener Schnitzel, brambory grenaille, červená cibule, kapary, okurkový salát  
s koprem  
295 Kč

Vepřová panenka, pancetta, zauzený černý kořen, sós z beskydských hříbků,  
pečená polenta  
245 Kč

Dančí kýta, dýňové pyré, zauzené bramborové lokše, demi glace, petrželový chips  
295 Kč

Jehněčí variace - karé a kýta, pancetta, kapusta, černý kořen, halušky, demi glace,  
křupavá cibulka  
420 Kč

Farmářské kuřecí prso, zelenina ratatouille, polenta, sós z pečených rajčat,  
parmazánový chips  
275 Kč

Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík, brusinky  
235 Kč

Hovězí Stroganoff, lišky, pancetta, rýže Basmati, křupavá cibulka  
385 Kč

Konfitované kachní prso Barbarie, hroznové zelí, zauzené bramborové lokše,  
sós z černého rybízu  
325 Kč

Candát, bramborovo špenátové pyré, sós z lišek a kopru, petrželový chips  
350 Kč

Grilovaný norský losos, krevety black tiger, fazolové lusky, fazole fava,  
brambory grenaille, šafránový beurre blanc  
395 Kč

Grilované krevety black tiger, zelenina ratatouille, rajčatová ciabatta, listový salát  
365 Kč

### Hovězí steaky


Steak Rib-eye z vysokého roštěnce 300 g  
445 Kč

Steak filet - steak ze svíčkové 200 g  
495 Kč


Steaky dozrávají 20 – 28 dnů v oblasti Vítkova na Moravě

### Omáčky

Au poivre omáčka pepřová, brandy  
65 Kč

 Bordelaise omáčka, slanina, cibulka, lesní hříbky  
75 Kč


### Malé saláty

 Caprese salát, bazalkový olej  
70 Kč

 Míchaný listový salát  
55 Kč

### Dětské menu

Kuřecí stripsy v kukuřičných lupíncích,  
bramborová kaše, mrkvový salát s jablky  
120 Kč

 Norský grilovaný losos, bramborová kaše,  
brokolice, sós z citrónů  
150 Kč

Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík,  
brusinky  
145 Kč


Tvarohovo bramborové šišky s mákem,  
přepuštěné máslo  
95 Kč

### Přílohy


 Steakové hranolky  
45 Kč

 Bramborová kaše, pažitka  
45 Kč

Uzené bramborové lokše  
45 Kč

 Rýže Basmati  
45 Kč


 Zelenina ratatouille  
75 Kč

 Fazolové lusky, křupavá slanina  
85 Kč

### Moučníky

Čokoládový fondant, zmrzlina mascarpone, perníkový lupínek  
125 Kč

Tarte tatin z hrušky Williams, skořicová zmrzlina  
115 Kč

 Nugátový mousse s kaštany, sorbet passion fruit, želé Martini  
135 Kč

Selekce sorbetů, sušené ovoce  
115 Kč

### Sýry, salámy

Variace českých a zahraničních sýrů, čerstvé ovoce, domácí chléb  
255 Kč

Variace italských salámů, sušená rajčata, okurky Cornichons, hrubozrnná hořčice,  
domácí chléb  
255 Kč

---

Objednávky jídla přijímáme do 21:30 hod.



Pokrmu připravené bez lepku.

Některé Vámi vybrané pokrmy lze připravit i v bezlepkové úpravě.  
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání.

Veškeré ceny jsou uvedené v Kč a zahrnují 21% DPH.

Jídelní lístek je platný od 1. 11. 2018.