

RESTAURACE MODERNA

Menu odráží principy a myšlenky SLOW FOOD.

Menu pro Vás připravili
Executive Chef Krzysztof Sajdok & team hotelu Vitality

Držitel prestižního ocenění RESTAURATÉR ROKU 2016
Asociace hotelů a restaurací ČR

Předkrmy

Hovězí tatarský biftek z dozrávané pravé svíčkové & topinky
245 Kč

 Carpaccio ze sashimi tuňáka & wasabi pěna a ponzu dresink
195 Kč

Terina z husích jater Foie Gras s pistáciemi & jablečné chutney, oříškový toast
a vanilková cider redukce
165 Kč

Rozpečený ovčí sýr v křehkém těstíčku filo se sezamem & listový salát a dresink
z javorového sirupu
135 Kč


Polévky

Vývar z masitých hovězích kostí, morkové knedlíčky a zelenina Julienne
70 Kč

 Thai curry – pikantní polévka s tygřími krevetami a kokosovým mlékem
165 Kč

Francouzská cibulačka gratinovaná s vyzrálým sýrem Comté & krutóny
95 Kč

Těstoviny & saláty & rizota

 Waldorfský salát s jablky, hroznovým vínem, vlašskými ořechy
a sýrem Gorgonzola
135 Kč

Caesar salát s křupavou slaninou, česnekovými krutóny
a hoblinkami parmazánu
135 Kč

Caesar salát ve variantě s filírovaným farmářským kuřecím prsem
235 Kč


 Salát Nicoise s grilovaným sashimi tuňákem,
trnaným římským salátem a hořčičným dresinkem
395 Kč

 Rýžové nudle s tygřími krevetami marinovanými v Teriyaki omáčce,
listy Pak Choi, koriandr a sezamové semínka
395 Kč

 Rýžové nudle Teriyaki ve variantě s grilovaným sashimi tuňákem
450 Kč


Kuskus salát se středozevní grilovanou zeleninou, piniiovými oříšky,
bylinkovým pestem a papričkami plněnými ovčím sýrem
145 Kč


Kuskus salát ve variantě s filírovaným kukuřičným prsem
235 Kč

 Tomatové rizoto s pečenými rajčaty, bazalkou
a hoblinkami parmazánu
195 Kč

 Tomatové rizoto ve variantě s mušlemi Svatého Jakuba
495 Kč

Hlavní chody

 Grilované jehněčí kotletky na rozmarýnu, zelenina Ratatouille
a konfitovaný česnek
395 Kč

 Vepřová panenka s česnekovým pyrém, gratinovanými brambory
a zelenými fazolovými lusky
245 Kč


 Telecí karé sous vide v bylinkovém popelu, bramborový fondant,
pečená máslová dýně a omáčka Demi glace s vínem Madeira
325 Kč

Hovězí svíčková na smetaně s brusinkovým želé,
karlovarskými a houskovými knedlíky
220 Kč

Losos s citronovou krustou, kuskus se sušenými rajčaty,
grilovanou cuketou a bylinkovým pestem
295 Kč

Restované kachní prso s kořením pěti vůní, listy Pak Choi,
houby Shiitake a jasmínová rýže
375 Kč


Hovězí steaky


 Steak Sirloin z nízkého roštěnce 300 g
425 Kč

 Steak filet - steak ze svíčkové 200 g
465 Kč


Steaky dozrávají 20 – 28 dnů v oblasti Vítkova na Moravě

Omáčky

 Demi glace se zeleným pepřem a brandy
45 Kč

 Bordelaise se slaninou, cibulkou a lesními hříbky
55 Kč

Malé saláty


 Waldorfský salát s jablky, hroznovým vínem,
vlašskými ořechy a sýrem Gorgonzola
75 Kč

 Míchaný listový salát
55 Kč

Dětské menu

Kuřecí polévka s písmenky a sezónní zeleninou
45 Kč


Kuřecí kousky v kukuřičných lupíncích,
bramborová kaše a mrkvový salát s jablky
105 Kč

 Losos s bramborovou kaší a ovocný kompot
135 Kč

Hovězí svíčková na smetaně s brusinkovým želé,
karlovarskými a houskovými knedlíky
115 Kč

Lívanečky s povidly, lesním ovocem
a zmrzlinou mascarpone
85 Kč


Přílohy


 Gratinované brambory s česnekem,
smetanou a tymiánem
55 Kč

 Bramborová kaše s cibulkou
45 Kč

 Smažené hranolky
45 Kč

 Rýže jasmínová
45 Kč

 Zelenina Ratatouille
70 Kč

 Zelené fazolové lusky s křupavou slaninou
70 Kč

Moučníky

Crème brûlée s chutí tonkových bobů & macerované jahody
120 Kč

Čokoládový fondant podávaný se sorbetem
z krvavých pomerančů & vanilkový lupínek
115 Kč

Španělské Churros ve skořicovém cukru,
karamelovo rumová zmrzlina & horká čokoláda
115 Kč

Selekce sorbetů se sušeným ovocem
95 Kč

Sýry

Variace českých a zahraničních sýrů
s čerstvým ovocem a domácím chlebem
185 Kč

 Pokrmy 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 12. 5. 2017.