

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

Domácí hovězí Pastrami v pepři a koriandru, křenový dip, okurky Cornichons, toast
115 Kč

Terina z daňčího hřbetu marinovaná v koňaku, hruškové chutney, toast
165 Kč

Zapečený kozí sýr Chevre, filo košíček, grilovaná zelenina, olivová tapenáda, fíkový dresing
135 Kč

Polévky

Hovězí consommé, pohankové celestýnské nudle, zelenina Julienne
70 Kč

 Pikantní polévka Thai curry s tygřími krevetami a kokosovým mlékem
165 Kč

Francouzská cibulačka gratinovaná s vyzrálým sýrem Comté, krutóny
95 Kč

Těstoviny & saláty & rizota

Sépiové nudle, tygří krevety marinované v omáčce Teriyaki, listy Pak Choi, koriandr, chilli
395 Kč

Sépiové nudle ve variantě s restovaným filé z lososa
295 Kč

Salát Quinoa, feta sýr, granátové jablko, grilovaná středozevní zelenina
195 Kč

Salát Quinoa ve variantě s restovaným filé z lososa
295 Kč

Caesar salát, křupavá slanina, česnekové krutóny, hoblínky parmazánu
135 Kč

Caesar salát ve variantě s filírovaným farmářským kuřecím prsem
235 Kč

Caesar salát ve variantě s tygřími krevetami v těstíčku Panko
325 Kč

 Rizoto s lesními hříbkami, lanýžový olej, hoblínky parmazánu
210 Kč

 Rizoto s lesními hříbkami ve variantě s farmářským kuřecím prsem
265 Kč

 Rizoto s lesními hříbkami ve variantě s mušlemi Svatého Jakuba
495 Kč

Hlavní chody


Jelení Bigos, hlíva ústřední, slezské kluzky
265 Kč

 Vepřová panenka, česnekové pyré, gratinované brambory, zelené fazolové lusky
245 Kč

 Telecí játra na víně, bramborová kaše se šafránem, glazurovaná šalotka
295 Kč


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


Restovaný mořský vlk, Quinoa s grilovanou středozevní zeleninou, citrusová salsa
395 Kč

 Farmářské kuřecí prso, smetanová omáčka s liškami, slezské kluzky
245 Kč

Konfitované kachní stehno na kmínu, červené zelí, hruška pošírovaná ve víně, bramborové noky
295 Kč

Hovězí steaky


 Steak Rib-eye z vysokého 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

 Au poivre omáčka pepřová, brandy
45 Kč

 Bordelaise omáčka, slanina, cibulka, lesní hříbky
55 Kč

Malé saláty

 Caprese salát, bazalkový olej
60 Kč

 Míchaný listový salát
55 Kč

Dětské menu

Kuřecí polévka s písmačky a sezónní zeleninou
45 Kč


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

 Filátka z lososa, bramborové pyrě, ovocný kompot
135 Kč

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

Tvarohové knedlíky s jahodami, skořicový cukr, opražená strouhanka na másle
85 Kč

Přílohy

 Gratinované brambory s česnekem, smetanou a tymiánem
55 Kč

 Bramborová kaše s pažitkou
45 Kč

 Smažené hranolky
45 Kč

 Rýže jasmínová
45 Kč

 Grilovaná středozevní zelenina
70 Kč

 Zelené fazolové lusky s křupavou slaninou
85 Kč

Moučníky

Jablko Granny Smith zapékané v karamelu, skořicovo medová zmrzlina
110 Kč

Čokoládový fondant, passion fruit sorbet, vanilkový lupínek
125 Kč

Španělské Churros ve skořicovém cukru, malaga zmrzlina, horká čokoláda
115 Kč

Selekce sorbetů se sušeným ovocem
110 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 19. 10. 2017.