

# RESTAURACE MODERNA

Menu odráží principy a myšlenky  
SLOW FOOD

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

## SPECIÁLNÍ MENU

3. 2. – 2. 3. 2020

Tartar z uzeného lososa, kaviár, okurka, kopr, limeta, crème fraîche, toast

Grilovaná telecí játra, glazovaná šalotka, žampiony, fermentovaný bok,  
bramborové pyré, vídeňská cibule, demi glace

Mousse z čokolády Valrhona, lesní ovoce

Cena třichodového menu 415 Kč

### Předkrmy

Kozí sýr Chèvre, marinovaná řepa, zázvor, pomeranč, květový med,  
piniové oříšky, řeřicha  
145 Kč

 Vitello tonnato, telecí karé, sashimi tuňák, kapary, ančovičky, sakura mix  
275 Kč

Telecí tartar, nakládaná zelenina, křepelčí vejce, lanýžová majonéza,  
kouř Jack Daniels, toast  
275 Kč

Otevřená raviola, konfitovaná křepelka, špenát, lišky, demi glace  
275 Kč

Krevety black tiger, červené curry, koriandr, listy Pak Choi, lilek, kokosové mléko, ciabatta  
275 Kč

### Polévky

Hovězí consommé z oháňky, játrový knedlíček, zelenina Brunoise  
95 Kč

 Smetanovo koprový krém, křepelčí vejce, konfitovaný brambor, lišky, slaninový chips  
125 Kč

 Pikantní polévka Thai curry, kreveta black tiger, houby shiitake, listy Pak Choi,  
kokosové mléko, koriandr  
225 Kč

Francouzská cibulačka, čedar, tymián, chlebový krutón  
115 Kč

### Rizota, těstoviny, saláty

Linguine alla puttanesca, chilli, česnek, ančovičky, kapary,  
olivy Kalamata, Grana Padano  
195 Kč

Linguine alla puttanesca ve variantěs farmářským kuřecím prsem  
285 Kč

Linguine alla puttanesca ve variantěs krevetami black tiger  
365 Kč

Domácí ravioly plněné liškami, telecí ragú, pancetta, šalvěj, Grana Padano  
395 Kč

 Krémové rizoto, lesní hříbky, černý lanýž, Grana Padano  
265 Kč

 Krémové rizoto, lesní hříbky, černý lanýž, farmářské kuřecí prso, Grana Padano  
345 Kč

Caesar salát, pečená slanina, česnekové krutóny, Grana Padano  
185 Kč

Caesar salát ve variantě s farmářským kuřecím prsem  
285 Kč

Caesar salát ve variantě s krevetami black tiger ve strouhance Panko  
345 Kč

Teplý zimní salát, kozí sýr Chèvre, hruška, řepa, pastinák, karotka, fenykl, špenát,  
vlašský ořech, medovo citronová zálivka, cibulový chléb  
225 Kč

### Hlavní chody

ⓧ Farmářské kuřecí prso, grilovaná zelenina, gratinované brambory,  
sós z medvědího česneku  
295 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zelí, rozinky, bramborovo tvarohové gnocchi,  
pošírovaná hruška  
325 Kč

ⓧ Pštroší steak, pomeranč, zelený pepř, bramborovo dýňové pyré, smažená cibulka  
395 Kč

Vepřová panenka, vepřový bok, jelítkový prejt, cizrna, karotka, fazole fava,  
gratinované brambory, demi glace  
285 Kč

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

ⓧ Telecí líčka na portském víně, kořenová zelenina, bramborové pyré,  
petrželový chips  
395 Kč

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

ⓧ Grilovaný mořský vlk, hroznové zelí, pečené brambory grenaille, sós z humra  
455 Kč

Sashimi tuňák, středomořská zelenina, olivová tapenáda,  
rajčatová bruschetta s bazalkou  
425 Kč

Krevety black tiger, červené curry, koriandr, listy Pak Choi, lilek, kokosové mléko,  
rýže jasmínová  
435 Kč

### Hovězí steaky

ⓧ Steak Rib-eye z vysokého roštěnce 300 g  
485 Kč

ⓧ Steak filet - steak ze svíčkové 200 g  
565 Kč

*Steaky dozrávají 20 – 28 dnů v oblasti Vítkova na Moravě*

### Omáčky

ⓧ Au poivre omáčka pepřová, brandy  
75 Kč

ⓧ Bordelaise omáčka, slanina, cibulka, lesní hříbky  
85 Kč

### Malé saláty

ⓧ Pečená řepa, vlašský ořech, baby špenát, modrý sýr  
95 Kč

ⓧ Řecký salát, olivy Kalamata, okurky, paprika, tomaty, balkánský sýr  
65 Kč

ⓧ Variace listových salátů  
65 Kč

### Dětské menu

Kuřecí vývar, maso, nudle, zelenina  
45 Kč

Kuřecí stripsy ve strouhance Panko, bramborové pyré, ovocný kompot  
135 Kč

Špagety al pomodoro, kuřecí prso, Grana Padano  
145 Kč

Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík, brusinky  
165 Kč


Dukátové buchtičky, lesní ovoce, vanilkový krém  
125 Kč


### Přílohy

 Steakové hranolky  
65 Kč

 Bramborové pyré  
55 Kč

Bramborovo tvarohové gnocchi  
55 Kč

 Gratinované brambory  
65 Kč

 Rýže jasmínová  
55 Kč

 Grilovaná středomořská zelenina  
75 Kč

 Listový špenát  
85 Kč

### Moučníky

Čokoládový fondant, vanilková zmrzlina, Grand Marnier likér, perníkový lupínek  
195 Kč

Selekce sorbetů, ovocné carpaccio, sušené ovoce  
165 Kč

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

Čokoládový cheesecake Valrhona, pistáciový mousse, malinový sorbet  
175 Kč

### Sýry, salámy

Variace českých a zahraničních sýrů, čerstvé ovoce, ořechy, domácí chléb  
275 Kč

Variace italských salámů, sušená rajčata, cornichons, hrubozrnná hořčice,  
domácí chléb  
275 Kč

---

 Pokrmý připravené bez lepku.

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

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

Objednávky jídla přijímáme do 21:30 hod.

Jídelní lístek je platný od 3. 2. 2020.