

RESTAURACE MODERNA


Menu odráží principy a myšlenky
SLOW FOOD

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

Speciální menu

31.8. – 30. 9. 2020

Hovězí consommé, nudle, játrové knedlíčky, zelenina Julienne
(alergeny: 1,3,6,9,12)

 Grilovaná vepřová panenka, gratinované brambory, fazolové lusky
se slaninou, česnekové pyrė
(alergeny: 6,7,9,12)

Tartaletka, bavorský vanilkový krém, lesní ovoce
(alergeny: 1,3,7,12)

Cena tříchodového menu 385 Kč

Menu je servírováno se džbánkem vody. Lze objednávat pouze celé tříchodové menu za fixní cenu.

Předkrmy

Panna cotta mozzarella „di Bufala“, rukola, toskánská cherry rajčátka,
pesto alla Genovese, balsamico, ciabatta
195 Kč (alergeny:1,3,7,8,12)

Telecí tartar, nakládaná zelenina, křepelčí vejce, lanýžová majonéza,
kouř Jack Daniels, toast
275 Kč (alergeny: 1,3,10)


Krevety black tiger, červené curry, koriandr, listy Pak Choi, lilek,
kokosové mléko, ciabatta
275 Kč (alergeny:1,2,3,6,9,13)


Terina z kachních jater „foie gras“, kachní prso, karamelizované jablko Granny
Smith, pistácie, prosciutto, jablečný cider, řeřicha, toast
305 Kč (alergeny:1,8,12)

Marinovaný losos, pohankové bliny, limetový crėme fraıche, kaviár, frisėe salát,
fermentovaná ředkvička
245 Kč (alergeny:1,3,4,7)

Polėvky

Hovězí consommé z oháňky, masové raviolky, zelenina Brunoise
95 Kč (alergeny:1,3,6,9,12)

 Pikantní polėvka Thai curry, kreveta black tiger, houby shiitake,
listy Pak Choi, kokosové mléko, koriandr
245 Kč (alergeny:2,4,9)


 Krém z medvědího česneku, marinovaný losos, křepelčí vejce, kaviár
135 Kč (alergeny:3,4,6,7,9,12)

Těstoviny, rizota, saláty

Linguine alla puttanesca, chilli, česnek, ančovičky, kapary, olivy Kalamata,
Grana Padano
195 Kč (alergeny:1,3,4,7)

Linguine alla puttanesca ve variantěs olivovým kuřetem v pancettě
325 Kč (alergeny:1,3,4,7)

Linguine alla puttanesca ve variantěs krevetami black tiger
365 Kč (alergeny:1,2,3,4,7)

 Šafránové rizoto, grilované kalamáry, zelený chřest, fava fazole,
Grana Padano chips
345 Kč (alergeny:3,6,7,9,12,14)

Caesar salát, pečená slanina, česnekové krutóny, Grana Padano
185 Kč (alergeny:1,3,4,6,7,9,10,12,13)

Caesar salát ve variantě s olivovým kuřetem v pancettě
305 Kč (alergeny:1,3,4,6,7,9,10,12,13)

Caesar salát ve variantě s krevetami black tiger ve strouhance Panko
345 Kč (alergeny:1,2,3,4,6,7,9,10,12,13)

🌾 Škvarky z jesetera, variace salátů, ratte brambory, zelený chřest, hrášek, baby karotka, cornichons, křepelčí vejce, miso majonéza
345 Kč (alergeny:3,4,10)

Hlavní chody

🌾 Olivové kuře v pancettě, tapenáda z černých oliv, kukuřičné pyré, sós z pečených paprik
315 Kč (alergeny:3,4,6,7,9,12)

Wiener Schnitzel, ratte brambory, cornichons, červená cibule, kapary, okurkový salát s koprem
315 Kč (alergeny:1,3,7,12)

🌾 Telecí kotleta „sous vide“, krevety black tiger, glazurovaná baby karotka, zelený chřest, konfitované ratte brambory, sós Béarnaise
385 Kč (alergeny:2,3,7,12)

Kachní prso Barbarie, sépiové tagliolini, listy Pak Choi, houby shiitake, sezam, koriandr, sós Teriyaki, lotosový chips
415 Kč (alergeny:1,3,6,9,11,13)

Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík, brusinky
275 Kč (alergeny:1,3,6,7,9,10,12)

Hovězí Stroganoff, lišky, slanina, cornichons, stříbrná cibulka, bramborové rosti
395 Kč (alergeny:1,6,7,9,10,12)

🌾 Skotský losos, glazurovaná baby karotka, hráško-bamborové pyré, mátový olej
345 Kč (alergeny:4,7)

Jeseter, grilovaná zelenina, rajčatový kuskus, pesto alla Genovese
485 Kč (alergeny:1,3,4,6,7,8,9,12)

Krevety black tiger, červené curry, koriandr, listy Pak Choi, lilek, kokosové mléko, rýže jasmínová
435 Kč (alergeny:1,2,3,6,9,12)

Hovězí steaky

🌾 Steak Rib-eye z vysokého roštěnce 300 g
485 Kč (alergeny:6,7,9,12)

🌾 Steak Mignon - steak ze svíčkové 200 g
585 Kč (alergeny:6,7,9,12)

Steaky dozrávají 20 – 28 dnů v oblasti Vítkova na Moravě

Omáčky

🌾 Au poivre omáčka pepřová, brandy
75 Kč (alergeny:6,7,9,12)

🌾 Bordelaise omáčka, slanina, lišky, konfitovaná šalotka
85 Kč (alergeny:6,7,9,12)

🌾 Béarnaise omáčka, estragon
75 Kč (alergeny:3,7,12)

Malé saláty

🌾 Řecký salát, olivy Kalamata, okurky, paprika, tomaty, feta sýr
75 Kč (alergeny:7)

🌾 Capresse salát, baby mozzarella, cherry rajčata, pesto alla Genovese
75 Kč (alergeny:3,7,8,12)

🌾 Variace listových salátů
75 Kč (alergeny:10,12)

Dětské menu

Kuřecí vývar, maso, nudle, zelenina
55 Kč (alergeny:1,3,6,9,12)

Kuřecí stripsy z olivového kuřete ve strouhance Panko, bramborová kaše,
ovocný kompot
175 Kč (alergeny:1,3,5,6,7,8)

Linguine al pomodoro, grilovaný losos, Grana Padano
185 Kč (alergeny:1,3,4,7)


Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík, brusinky
165 Kč (alergeny:1,3,6,7,9,10,12)


Dukátové buchtičky, lesní ovoce, vanilkový krém
135 Kč (alergeny:1,3,7)

Přílohy

 Steakové hranolky
65 Kč

 Bramborové pyré
55 Kč


 Rýže jasmínová
55 Kč

 Grilovaná středozevní zelenina
75 Kč (alergeny:6,9,12)

Rajčatový kuskus
75 Kč (alergeny:1,6,7,9)

Moučníky

Čokoládový fondant, kokosovo mandlová zmrzlina, perníkový lupínek
195 Kč (alergeny:1,3,5,6,7)

 Selekce sorbetů, ovocné carpaccio, sušené ovoce
165 Kč (alergeny:5,6,7,8)

Fashion Éclairs, vanilka, slaný karamel, Tonka beans, čokoládová pralinka
185 Kč (alergeny:1,3,5,6,7,8)

Dort Pavlova, maracuja krém, kakaový korpus
165 Kč (alergeny:1,3,7)

Sýry, salámy

Variace českých a zahraničních sýrů, čerstvé ovoce, ořechy, domácí chléb
275 Kč (alergeny:1,7,8,9)

Variace italských salámů, sušená rajčata, cornichons, hrubozrnná hořčice,
domácí chléb
275 Kč (alergeny:1,7,10)

 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 10 % DPH.

Objednávky jídla přijímáme do 21:30 hod.

Jídelní lístek je platný od 25. 5. 2020

**Za alergy se rozumí potraviny uvedené
v Příloze II Nařízení 1169/2011:**

1. Obiloviny obsahující lepek: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:
 - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy 1);
 - b) maltodextrinů na bázi pšenice 1);
 - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
 - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich, kromě:
 - a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
 - b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:
 - a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku 1);
 - b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;
 - c) fytoosterolů a esterů fytoosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
 - d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:
 - a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
 - b) laktitolu
8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich