OREA

Spa Hotel Palace Zvon
Mariánské Lázně

# MENU

# MENÜ

# МЕНЮ

## MALÁ JÍDLA

MARINOVANÝ LOSOS, 210 CZK
wakame řasa, žloutek 65°C, černý sezam

ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA, 190 CZK
jablečné chutney, brusinky, petrželová emulze

HUSÍ JÁTRA FOIE GRAS, 320 CZK
cibulová marmeláda, portské víno, toast

## POLÉVKY

ČESNEKOVÝ KRÉM, 110 CZK
slanina, brambory, houby

## CZECH SELECTION 11 - 15 hodin

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ, 280 CZK
variace knedlíků

KACHNÍ STEHNO, 280 CZK
zelí z červené řepy, bramborové placky

HOVĚZÍ LÍČKA na červeném víně, 280 CZK
bramborové pyré, restovaná kořenová zelenina

KUŘECÍ ŘÍZEK, 250 CZK
brambory s petrželkou

## HLAVNÍ JÍDLA

RUMP STEAK, 450 CZK
karotkové pyré, červená řepa, demi glace

KUŘECÍ SUPREME, 290 CZK
houbový kuba, žloutková kroketa, hříbkové cappuccino

KRÁLÍK SOUS VIDE, 310 CZK
italské petrželové risotto, guanciale, žampion

RYBA dle denní nabídky, 390 CZK
bramboro-petrželové pyré, beluga čočka, vinná pěna

JELENÍ HŘBET, 450 CZK
šípková omáčka, pečené grenaille, hlíva máčková, kapusta

## VEGETARIÁNSKÝ POKRM

Dle denní nabídky 240 CZK

## DĚTSKÁ JÍDLA

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ, 140 CZK
houskový knedlík

SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK, 140 CZK
bramborová kaše

SPAGHETTI BOLOGNESE 140 CZK

## SALÁTY

SALÁT CAESAR 240 CZK
římské listy, kuřecí maso, pancetta, krutony, křepelčí vejce, ančovičky

MÍCHANÝ SALÁT 130 CZK
z čerstvé sezonní zeleniny

## DEZERTY

ČOKOLÁDOVÝ DORTÍK, 130 CZK
baskická čokoládová pěna, mango pyré, čerstvé ovoce

VARIACE ČESKÝCH SÝRŮ, 210 CZK
jablková mustarda, čerstvé ovoce

Seznam alergenů v jednotlivých jídlech Vám na požádání předloží obsluha.

Smluvní ceny v CZK vč. příslušné DPH.

Michal Huňka
Executive Chef

## KLEINE GERICHTE

MARINIERTER LACHS, 210 CZK
Wakame-Algen, Eigelb 65°C, schwarzer Sesam

WILDPASTETE, 190 CZK
Apfel-Chutney, Preiselbeeren, Petersilien-Emulsion

GÄNSESTOPFLEBER, 320 CZK
Zwiebelmarmelade, Portwein, Toast

## SUPPE

KNOBLAUCHCREME, 110 CZK
Speck, Kartoffeln, Pilzen

## TSCHECHISCHE SELEKTION 11 - 15 Uhr

LENDENBRATEN MIT SAHNESOßE, 280 CZK
Variation von Knödeln

ENTENKEULE, 280 CZK
Rote-Bete-Kraut, Kartoffelpuffer

RINDERBÄCKCHEN in Rotwein, 280 CZK
Kartoffelpüree, geröstetes Wurzelgemüse

HÜHNERSCHNITZEL, 250 CZK
Petersilienkartoffeln

## HAUPTGERICHTE

RUMP STEAK, 450 CZK
Karottenpüree, rote Bete, Demi Glace

HÜHNER-SUPREME, 290 CZK
Altböhmisches „Kuba“ (geröstete Graupen mit Pilzen), Eigelbkrokette,
Steinpilz-Cappuccino

KANINCHEN SOUS VIDE, 310 CZK
italienisches Petersilien-Risotto, Guanciale, Champignon

TAGESFISCH, 390 CZK
Kartoffel-Petersilien-Püree, Belugalinsen, Weinschaum

HIRSCHRÜCKEN, 450 CZK
Hagebuttensoße, gebratene Grenaille-Kartoffeln, brauner Kräuter-Seitling, Kohl

## VEGETARISCHES GERICHT

| | |
|---|---|
| Tagesgericht | 240 CZK |

## FÜR KINDER

| | |
|---|---|
| LENDENBRATEN MIT SAHNESOßE,<br>Semmelknödel | 140 CZK |
| PANIERTES HÜHNERSCHNITZEL,<br>Kartoffelbrei | 140 CZK |
| SPAGHETTI BOLOGNESE | 140 CZK |

## SALATE

| | |
|---|---|
| CAESAR SALAT<br>Römersalat, Hühnerfleisch, Pancetta, Croutons, Wachteleier, Anchovis | 240 CZK |
| GEMISCHTER SALAT<br>mit frischem Saisongemüse | 130 CZK |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| SCHOKOLADENTORTE,<br>baskischer Schokoladenschaum, Mango-Püree, frisches Obst | 130 CZK |
| VARIATION VON BÖHMISCHEN KÄSEN,<br>Apfelsenf, frisches Obst | 210 CZK |

Die Liste der Allergene in den einzelnen Gerichten wird auf Wunsch von der Bedienung vorgezeigt.

Vertragspreise in CZK inkl. MwSt.

Michal Huňka
Executive Chef

## SMALL DISHES

MARINATED SALMON, 210 CZK
wakame, 65 °C yolk, black sesame

VENISON PÂTÉ, 190 CZK
apple chutney, cranberries, parsley emulsion

GOOSE FOIE GRAS, 320 CZK
onion marmalade, port wine, toast

## SOUP

CREAM OF GARLIC, 110 CZK
bacon, potatoes, mushrooms

## CZECH SELECTION 11am - 3pm

SIRLOIN OF BEEF WITH CREAM SAUCE, 280 CZK
assorted dumplings

DUCK LEG, 280 CZK
beetroot sauerkraut, potato pancakes

BEEF CHEEKS in red wine, 280 CZK
potato purée, sautéed root vegetables

CHICKEN SCHNITZEL, 250 CZK
potatoes with parsley

## MAIN DISHES

RUMP STEAK, 450 CZK
carrot purée, beetroot, demi glace

CHICKEN SUPREME, 290 CZK
mushroom „Kuba“ (groats, mushrooms, onion, garlic), egg yolk croquette,
boletus cappuccino

SOUS VIDE RABBIT, 310 CZK
Italian parsley risotto, guanciale, champignon

FISH of the day, 390 CZK
potato and parsley purée, beluga lentils, wine foam

DEER SADDLE, 450 CZK
rosehip sauce, roasted grenaille, king trumpet mushroom, cabbage

## VEGETARIAN DISH

| | |
|---|---|
| Daily offer | 240 CZK |

## CHILDREN'S DISHES

| | |
|---|---|
| SIRLOIN OF BEEF WITH CREAM SAUCE,<br>bread dumplings | 140 CZK |
| FRIED CHICKEN SCHNITZEL,<br>potato purée | 140 CZK |
| SPAGHETTI BOLOGNESE | 140 CZK |

## SALADS

| | |
|---|---|
| CAESAR SALAD<br>romaine lettuce, chicken, pancetta, croutons, quail eggs, anchovies | 240 CZK |
| FRESH MIXED<br>seasonal vegetables | 130 CZK |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| CHOCOLATE CAKE,<br>Basque chocolate mousse, mango purée, fresh fruit | 130 CZK |
| ASSORTED CZECH CHEESES,<br>apple mustard, fresh fruit | 210 CZK |

The list of allergens contained in individual dishes is available on request.

Contract prices in CZK including relevant VAT.

Michal Huňka
Executive Chef

## ЗАКУСКА

ЛОСОСЬ МАРИНОВАННЫЙ, 210 крон
водоросли вакаме, желток 65°C, черный кунжут 210 крон

ПАШТЕТ ИЗ ДИЧИ, 190 крон
яблочный чатни, брусника, эмульсия из петрушки

ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ ФУА-ГРА, 320 крон
луковый мармелад, портвейн, тост

## СУП

ЧЕСНОЧНЫЙ СУП-ПЮРЕ, 110 крон
бекон, картофель, грибы

## ЧЕШСКАЯ СЕЛЕКЦИЯ 11 - 15 часов

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, 280 крон
ассорти кнедликов

УТИНАЯ НОЖКА, 280 крон
капуста из красной свёклы, картофельные лепёшки

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ в красном вине, 280 крон
картофельное пюре, жареные корнеплоды

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ, 250 крон
картофель с петрушкой

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РАМП СТЕЙК, 450 крон
морковное пюре, красная свекла, демиглас

КУРИНЫЙ СЮПРЕМ, 290 крон
„грибной куба“ (перловая каша с грибами), крокеты из желтков,
капучино из белых грибов

КРОЛИК СУ-ВИД, 310 крон
итальянское ризотто с петрушкой, гуанчиале (сыровяленые свиные щёки),
шампиньоны

РЫБА согласно актуальному предложению, 390 крон
картофельное пюре с петрушкой чечевица „белуга“, „винная пена“

ОЛЕНЬЯ ВЫРЕЗКА, 450 крон
соус из шиповника, запечённый мелкий картофель гренай,
вешенки королевские, капуста

## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

Согласно актуальному предложению 240 крон

## ДЕТСКИЕ БЛЮДА

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, 140 крон
„хлебный“ кнедлик

ЖАРЕНЫЙ КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ, 140 крон
картофельное пюре

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ 140 крон

## САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 240 крон
листья романо, курица, панчетта, крутоны, перепелиные яйца, анчоусы

САЛАТ 130 крон
из свежих сезонных овощей

## ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТИК, 130 крон
баскский шоколадный мусс, пюре из манго, свежие фрукты

АССОРТИ ЧЕШСКИХ СЫРОВ, 210 крон
яблочная мостарда, свежие фрукты

По запросу персонал предоставит вам список аллергенов в отдельных блюдах.

Договорные цены в чешских кронах с учетом НДС.

Michal Huňka (Михаил Хунька)
Шеф-повар

OREA

Spa Hotel Palace Zvon
Mariánské Lázně

Hlavní třída 68/6
353 01 Mariánské Lázně
T: +420 354 686 111
E: zvon@orea.cz

www.hotelpalacezvon.cz