

## MALÁ JÍDLA K PIVU / KLEINE SPEISEN MIT BIER / МЕЛКИЕ БЛЮДА СПИВОМ

---

### **Pečené vepřové maso s kyselou okurkou a chlebem**

*Schweinebraten mit Essiggurke und Brot*

Жареная свинина с маринованным огурцом и хлебом

**120,-Kč**

### **Kyselé Matjesy ze sledě obecného podávané s chlebem**

*Matjes mit saurem Hering und Brot*

Матчи с кислой сельдью подаются с хлебом

**120,-Kč**

## POLÉVKY / SUPPEN / СУПЫ

---

### **Tradiční staročeská kulajda se zastřeným vejcem a houbami**

*Traditionelle altböhmische „Kulajda“ mit kandierte Ei und Pilzen*

Традиционная старочешская кулайда с яйцом и смесью грибов

**85,-Kč**

### **Silný drůbeží vývar s máslovou zeleninou a domácími nudlemi**

*Starke Geflügelbrühe mit Buttergemüse und hausgemachten Nudeln*

Насыщенный куриный бульон с овощами на масле и домашней лапшой

**85,-Kč**

OREA

Spa Hotel Bohemia  
Mariánské Lázně

# HLAVNÍ JÍDLA / HAUPTGERICHTE / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---

**Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami**  
*Lendenbraten mit Sahnesoße, Semmelknödeln und Preiselbeeren*  
Жареная говяжья вырезка на сливках с домашним кнедликом и клюквой

**250,-Kč**

**Hovězí guláš Flamendr s houskovým knedlíkem s cibulkou a feferonkou**  
*Flamendr-Rindergulasch mit Brötchenknödel mit Zwiebeln und scharfer Paprika*  
Гуляш из говядины Фламендр с булочками с луком и острым перцем

**240,-Kč**

**Pomalu pečené kachní stehno s červeným zelím a domácím karlovarským knedlíkem**  
*Langsam gebratene Entenkeule mit Rotkohl und hausgemachten Karlsbader Knödeln*  
Медленно запеченная утиная ножка с красной капустой и домашними карловарскими кнедликками

**290,-Kč**

**Moravský vrabec s kedlubnovým zelím a bramborovými špalíky**  
*Mährische „Spatzen“ - Schweinewürfel mit Kohlrabikraut und Kartoffelspalten*  
Свиные кубики с капустой кольраби и картофельными дольками

**220,-Kč**

**Vepřový řízek s lehkým bramborovým salátem**  
*Schweineschnitzel mit leichtem Kartoffelsalat*  
Свиной шницель с легким картофельным салатом

**220,-Kč**

**Filírované kuřecí prso se sezónní zeleninou, steakové hranolky a bylinkové máslo**

*Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison, Steakpommes und Kräuterbutter*  
Филе куриной грудки с сезонными овощами, стейк фри и травяным маслом

**250,-Kč**

**Pstruh na roštu s vařeným bramborem a bylinkovým máslem**  
*Forelle mit Salzkartoffeln und Kräuterbutter auf der Grillplatte*  
Форель с отварным картофелем и сливочным маслом с травами

**270,-Kč**

O—R—E—A

Spa Hotel Bohemia  
Mariánské Lázně

## SALÁTY/SALATE/ САЛАТЫ

---

**Farmářský salát se zálivkou z hrubozrnné hořčice**  
**- sezonní salát, pečená brambora, rajče, zastřené vejce, slaninový chips**  
*Farmersalat mit grobkörnigem Senfdressing Salat der Saison, Rucola, Feldsalat, gebackene Kartoffeln, Tomate, pochiertes Ei, Speckchips*  
*Фермерский салат с крупнозернистой горчиной заправкой - Сезонный салат, руккола, полевой салат, печёный картофель, помидор, яйцо пашот, чипсы из бекона*

**180,-Kč**

**Římský salát s kuřecím masem ala Caesar**  
*Römischer Salat mit Hähnchenfleisch ala Caesar*  
*Латук ромэн с курицей аля Цезарь*

**210,-Kč**

**Malý míchaný salát ze sezónní zeleniny**  
*Kleiner gemischter Salat mit Saisongemüse*  
*Небольшой микс-салат из сезонных овощей*

**85,-Kč**

## VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA/ VEGETARISCHE SPEISEN/ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

---

**Těstoviny s omáčkou z drcených rajčat podávaným se sýrem Grand Moravia**  
*Nudeln mit zerstoßener Tomatensoße, serviert mit Grand Moravia Käse*  
*Паста с соусом из измельченных томатов, подается с сыром Гранд Моравия*

**150,-Kč**

OREA

Spa Hotel Bohemia  
Mariánské Lázně

## DĚTSKÁ JÍDLA / KINDERESSEN / ДЕТСКОЕ БЛЮДА

---

**Smažené kuřecí stripsy s vařeným bramborem**  
*Gebratene Hähnchenstreifen mit Salzkartoffeln*  
*Жареные куриные полоски с отварным картофелем*

**130,-Kč**

**Hovězí svíčková s houskovým knedlíkem**  
*Lendenbraten Sahnesoße mit Semmelknödel*  
*говяжьего филе с хлебными кнедликami*

**130,-Kč**

## DEZERTY / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

---

**Lívance s rozvarem z lesních plodů a šlehačkou**  
*Pfannkuchen mit Waldfrucht-Grütze und Schlagsahne*  
*Блинчики с ягодным соусом и взбитыми сливками*

**130,-Kč**

**Jablečný závin s rozinkami, šlehačkou a vanilkovou zmrzlinou**  
*Apfelstrudel mit Nüssen, Rosinen, Schlagsahne und Vanilleeis*  
*Грушевый штрудель с орехами, изюмом, взбитыми сливками и ванильным мороженым*

**100,-Kč**

**Horké maliny se zmrzlinou a šlehačkou**  
*Heiße Himbeeren mit Eis und Schlagsahne*  
*Горячая малина с мороженым и взбитыми сливками*

**120,-Kč**

ceny jsou účtovány v Českých korunách včetně DP  
Seznam obsažených alergenů k nahlédnutí u obsluhy

OREA

Spa Hotel Bohemia  
Mariánské Lázně