

PŘEDKRMY

75 g Carpaccio z červené řepy se smaženým kozím sýrem, 110 Kč
na malém rukolovém salátku s opečenou bagetkou (1,3,7)

75 g Terina z jarního kuřátka s pistáciemi a anglickou slaninou, 95 Kč
opečený toast (1,3,7)

75 g Tartar z tuňáka 115 Kč
na opečeném bílém toastu s limetkou (1,3,4,6,7,12)

POLÉVKY

0,3l Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, 45 Kč
domácími nudlemi a zeleninou (1,3,9)

0,3l Česnečka se šunkou, sýrem a opečeným chlebem (1,3,7,9) 55 Kč

0,3l Hráškový krém s máslovými krutony 65 Kč
a slaninovým chipsem (1,3,7,9)

HLAVNÍ CHODY

150 g Steak z lososa s cuketovo-limetkovou omáčkou 235 Kč
a pečeným citronem (4,7)
Doporučená příloha: Vařené brambory

150 g Pečený tuňák v sezamové krustě s barevným pepřem, 215 Kč
batátové pyré s máslovou brokolicí (4,6,7,11)

200 g Kuřecí prso Suprême marinované v zakysané smetaně, 165 Kč
s čerstvými bylinkami a grilovanou zeleninou (7,12)
Doporučená příloha: Rozpečená bageta

150 g Zauzené kachní prso s višňovou omáčkou, 205 Kč
a zeleným pepřem (7,9,12)
Doporučená příloha: Bramborové placky 40 Kč

350 g Konfitované kachní stehno s červeným zelím 185 Kč
a domácími bramborovými knedlíky (1,3)

450 g Jehněčí kolínko na rozmarýnu s kořenovou zeleninou 295 Kč
Doporučená příloha: Bramborová kaše (7)

150 g Svíčková na smetaně, s karlovarskými knedlíky, brusinkami a šlehačkou (1,6,7,9)	165 Kč
150 g Hovězí guláš s červenou cibulkou a čerstvým křenem, se špekovými knedlíky (1,3,7)	150 Kč
200 g Biftek z pravé hovězí svíčkové s lanýžovou omáčkou (7) Doporučená příloha: Steakové hranolky	320 Kč
200 g Rump steak z vyztřalé hovězí kýty s fazolovými lusky a anglickou slaninou Doporučená příloha: Domáci belgické hranolky	270 Kč 40 Kč
150 g Tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové s chlebovými topinkami (1,3,6,12)	250 Kč
200 g Smažená vepřová krkovicе na sádle, s petrželovými bramborami a kyselou okurkou (1,3,7,12)	155 Kč
300 g Grilovaná krkovicе v cibulovo-hořčičném mantlu s restovanou slaninou (10) Doporučená příloha: Šťouchané brambory	195 Kč
150 g Plněná vepřová panenka s mozzarellou a cherry rajčaty, se silnou telecí šťávou (7,9) Doporučená příloha: Restované brambory	165 Kč
150 g Grilovaná vepřová panenka v anglické slanině, na restovaném cukrovém hrášku (7) Doporučená příloha: Pečené brambory	205 Kč 40 Kč
Kuskus s grilovanou zeleninou a bylinkovým crème fraiche (1,7,12)	125 Kč
Ravioli s červenou řepou, kozím sýrem, a citronovo – bazalkovou omáčkou s hoblinkami parmazánu (1,3,7)	145 Kč

SALÁTY

Salát Caesar (1,3,4,7)	95 Kč
- 100 g kuřecí maso (10)	45 Kč
- 80 g losos (4)	90 Kč
Mix listových salátů se zeleninou, limetkovou zálivkou, parmskou šunkou a zastřeným vajíčkem (3,7)	125 Kč

PŘÍLOHY 200 g

Vařené brambory (7)	35 Kč
Šťouchané brambory (3,7)	40 Kč
Steakové hranolky	40 Kč
Jasmínová rýže	35 Kč
Rozpečená bagetka s bylinkovým máslem (1,3,7)	30 Kč
Domácí bramboráčky (1,3,7)	40 Kč
Bramborová kaše (7)	40 Kč
Restované brambory na másle (7)	40 Kč
Restované zelené fazolky s anglickou slaninou	50 Kč
Grilovaná zelenina	50 Kč

DEZERTY A ZMRZLINA

Jablko v županu s mátovým pestem a šlehačkou (1,3,7,8)	55 Kč
Plněné tvarohové knedlíčky dle sezóny, s vanilkovou omáčkou (1,3,6,7)	70 Kč
Domácí medovník (1,3,7,8)	55 Kč
Banán v čokoládě s vaječným likérem a šlehačkou (5,7,8)	70 Kč
Míchaný zmrzlinový pohár „Havel“ s čerstvým sezónním ovocem (5,7,8)	65 Kč
Čokoládový pohár s ořechy (5,7,8)	65 Kč
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou (7,8)	70 Kč

Seznam označených alergenů v pokrmech

1 obiloviny obsahující lepek | **2** koryši a výrobky z nich | **3** vejce a výrobky z nich | **4** ryby a výrobky z nich | **5** jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich | **6** sójové boby a výrobky z nich | **7** mléko a výrobky z něj | **8** skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich | **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 | **13** včelí bob a výrobky z něj | **14** měkkýši a výrobky z nich

Ceny pokrmů jsou kalkulovány vč. 15 % DPH.

U polovičních porcí účtujeme 70 % z ceny pokrmu.

Pokrm pro Vás připravuje kuchařský tým Hotelu Havel pod vedením šéfkuchaře Petra Seiberta.