

# STÁLÝ JÍDELNÍ LÍSTEK

## K pivu

120 g	<b>Marinovaný uzený bok na dřevě</b> s karamelizovanou cibulkou, domácími zázvorovými okurkami a rozpečeným chlebem (1,3,7,9,10,12)	115,-
120 g	<b>Pomazánka z olomouckých syrečků</b> , s chlebovou topinkou s česnekem (1,3,7)	95,-
100 g	<b>Topinka s uzenou krkovicí</b> a sázeným vejcem (1,3,7)	80,-
400 g	<b>Belgické domácí hranolky s BBQ omáčkou</b> (6,10,12)	55,-
120 g	<b>Kachní kompot s čerstvým chlebem a cibulovou marmeládou</b> (konfinované kachní maso v sádle s čerstvým tymiánem) (1,3,7,12)	95,-

## Polévky

0,3l	<b>Hovězí vývar</b> s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi (1,3,7,9)	45,-
0,3l	<b>Česnečka</b> se šunkou, sýrem a opečeným chlebem (1,3,7,9)	55,-
0,3l	<b>Hráškový krém</b> s máslovými krutony a slaninovým chipsem (1,3,7,9)	65,-

## Speciality

400 g	<b>Marinovaná vepřová žebra</b> s paprikovou salsou, domácí meruňkovou hořčicí, kyselou zeleninou a čerstvým chlebem (1,3,7,10,12)	170,-
150 g	<b>Domácí hamburger z krůtího masa</b> s cibulovou marmeládou a listovým salátkem v opečené bazalkové bulce, hranolky (1,3,7,10,12)	160,-

## Česká kuchyně

150 g	<b>Svíčková na smetaně</b> s karlovarskými knedlíky, brusinkami a šlehačkou (1,3,7,9,10)	165,-
150 g	<b>Hovězí guláš</b> s červenou cibulí a čerstvým křenem, se špekovými knedlíky (1,3,7)	150,-
350 g	<b>Konfitované kachní stehno</b> na červeném zelí s domácími bramborovými knedlíky (1,3)	185,-
200 g	<b>Smažená vepřová krkovička na sádle</b> s pažitkovými bramborami a kyselou okurkou (1,3,7,12)	155,-

## Hlavní chod

150 g	<b>Steak z lososa</b> s cuketovo-limetkovou omáčkou a pečeným citronem (4,7) Doporučená příloha: Vařené brambory	235,-
200 g	<b>Kuřecí prso Suprême</b> marinované v zakysané smetaně s čerstvými bylinkami a grilovanou zeleninou (7,12) Doporučená příloha: Rozpečená bagetka	165,-
150 g	<b>Zauzené kachní prso</b> s višňovou omáčkou se zeleným pepřem (7,9,12) Doporučená příloha: Bramborové placky	205,- 40,-

200 g	<b>Biftek z pravé hovězí svíčkové</b> s lanýžovou omáčkou (7) Doporučená příloha: Steakové hranolky	320,-
150 g	<b>Tatarský biftek z hovězí svíčkové</b> s chlebovými topinkami (1,3,6,12)	250,-
200 g	<b>Rump steak z vyzrálé hovězí kýty</b> s fazolovými lusky a anglickou slaninou Doporučená příloha: Domácí belgické hranolky	270,- 40,-
300 g	<b>Grilovaná krkovice</b> v cibulovo-hořčičném mantlu s restovanou slaninou (10) Doporučená příloha: Šťouchané brambory	195,-
150 g	<b>Plněná vepřová panenka</b> s mozzarellou, cherry rajčátky a silnou telecí šťávou (7,9) Doporučená příloha: Restované brambory	165,-
150 g	<b>Grilovaná vepřová panenka</b> v anglické slanině na restovaném cukrovém hrášku (7) Doporučená příloha: Šťouchané brambory	205,-

### Saláty

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

### Přílohy

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

### Dresinky

<b>Domácí tatarská omáčka</b> (3,7,12)	20,-
<b>Česneková omáčka</b> (3,7)	20,-
<b>Barbecue omáčka</b> (7,12)	20,-
<b>Kečup</b>	15,-
<b>Domácí meruňková hořčice</b>	20,-

## **Moučníky**

<b>Jablko v županu s mátovým pestem a šlehačkou</b> (1,3,7,8)	55,-
<b>Domácí medovník</b> (1,3,7,8)	55,-
<b>Plněné tvarohové knedlíčky dle sezóny,</b> s vanilkovou omáčkou (1,3,6,7)	70,-

### **Dezerty dle denní nabídky**

*Veškerý sortiment moučníků pro Vás připravují  
kuchaři Hotelu Havel.*

## **Zmrzlinové poháry**

<b>Míchaný zmrzlinový pohár "Havel"</b> s čerstvým sezónním ovocem (5,7,8)	65,-
<b>Čokoládový pohár</b> s ořechy (5,7,8)	65,-
<b>Horké maliny</b> s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou (7,8)	70,-

---

### **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 (arašídý) 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** vlnčí 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.**