

Předkrmy

75g	Míchaný salátek s čerstvým kozím sýrem, bagetkou s bylinkovým máslem a pestem z červené řepy (1,3,7)	125,-
75g	Tartar z tuňáka na opečeném bílém toastu s limetkou (1,3,4,7)	120,-

Polévky

0,3l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi (1,3,7,9)	55,-
0,3l	Kulajda s restovanými liškami a zastřeným vejcem (1,3,7,9,12)	85,-

Tradiční česká kuchyně

200g	Smažený kuřecí nebo vepřový řízek s petrželovými bramborami (1,3,7)	195,-
150g	Svíčková na smetaně podávaná s karlovarskými knedlíky a brusinkami (1,3,7,9,12)	190,-
150g	Hovězí guláš s červenou cibulí a čerstvým křenem podávaný se špekovými knedlíky (1,3,7,9)	180,-
350g	Konfitované kachní stehno servírované na červeném zelí s domácími bramborovými knedlíky (1,3,7,9,12)	195,-

Od 11/2019 akceptujeme platby kartou od částky 80,- Kč

Hlavní jídla

200g	Hovězí biftek na grilu s omáčkou se zeleným pepřem (1,7,9,12)	330,-
300g	Těstoviny s hovězím ragú z vyzrálé kýty s červeným vínem a hoblinami sýru Grana Padano (1,3,7,9,12)	210,-
200g	Kuřecí Supreme s grilovanou zeleninou (7,9,12)	195,-
180g	Burger z divočáka v sezamové bulce s uzeným sýrem, zeleninou a BBQ omáčkou, belgické hranolky (1,3,7,10,11,12)	225,-
200g	Vepřová filírovaná panenka na ragú z lišek s bílým vínem a smetanou (7,9,12)	249,-
300g	Grilovaná vepřová krkovice s pečenou anglickou slaninou a žampiony se silnou telecí šťávou (1,7,9,12)	235,-
200g	Marinované kachní prsíčko v kikkoman omáčce s pomeranči a zázvorem doplněné rýžovými nudlemi, bambusovými výhonky a pórkem (6,7,9,12)	245,-
200g 255,-	Steak z lososa s holandskou omáčkou a zeleným chřestem (4,3,7,9)	
200g	Pečený tuňák na roštu s máslovou zeleninou a batátovým pyrém (4,7)	255,-
150g	Tatarský biftek s opečenými topinkami (6 ks) (1,3)	275,-
300g	Bramborové gnocchi se sýrovou omáčkou a parmezánem (1,3,7,9)	185,-
	Salát Caesar (1,3,4,7)	110,-
	100g kuřecí maso (10)	55,-
	80g losos (4)	90,-

Přílohy

200 g	Pečené brambory	40,-
200 g	Steakové hranolky	50,-
200 g	Bramborová kaše (7)	40,-
200 g	Teplá zelenina	55,-
200 g	Šťouchané brambory (3,7)	45,-
200 g	Grilovaná zelenina	65,-
200 g	Belgické hranolky	50,-
200 g	Basmati rýže	40,-

Dezerty

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou (7,8)	90,-
Pohár se sezónním ovocem a šlehačkou (7,8)	90,-
Dezerty dle denní nabídky	60,-

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** vlnička 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.