

RESTAURACE MODERNA

Menu odráží principy a myšlenky
SLOW FOOD

Menu pro Vás připravili
Executive Chef Michal Kuczera & team hotelu Vitality

SPECIÁLNÍ MENU

6. 1. 2020 – 3. 2. 2020

Francouzská cibulačka, čedar, tymián, chlebový krutón

Guláš z pravé hovězí svíce, grilovaná paprika, glazurovaná šalotka,
těstoviny pappardelle, slaninový chips


Tarte Tatin, jablko Granny Smith, zmrzlina z lískových ořechů

Cena tříchodového menu 505 Kč

Menu je servírováno se džbánkem vody. Lze objednávat pouze celé tříchodové menu za fixní cenu.

Předkrmy

Kozí sýr Chèvre, marinovaná řepa, zázvor, pomeranč, květový med,
piniové oříšky, řeřicha
135 Kč

 Vitello tonnato, telecí karé, sashimi tuňák, kapary, ančovičky, sakura mix
265 Kč

Telecí tartar, nakládaná zelenina, křepelčí vejce, lanýžová majonéza,
kouř Jack Daniels, toast
255 Kč

Otevřená raviola, konfitovaná křepelka, špenát, lišky, demi glace
245 Kč

Krevety black tiger, červené curry, koriandr, listy Pak Choi, lilek, kokosové mléko, ciabatta
265 Kč

Polévky

Hovězí consommé z oháňky, játrový knedlíček, zelenina Brunoise
85 Kč

 Smetanovo koprový krém, křepelčí vejce, konfitovaný brambor, lišky, slaninový chips
115 Kč

 Pikantní polévka Thai curry, kreveta black tiger, houby shiitake, listy Pak Choi,
kokosové mléko, koriandr
195 Kč

Francouzská cibulačka, čedar, tymián, chlebový krutón
105 Kč


Rizota, těstoviny, saláty

Linguine alla puttanesca, chilli, česnek, ančovičky, kapary,
olivy Kalamata, Grana Padano
185 Kč

Linguine alla puttanesca ve variantěs farmářským kuřecím prsem
265 Kč

Linguine alla puttanesca ve variantěs krevetami black tiger
345 Kč

Domácí ravioly plněné liškami, telecí ragú, pancetta, šalvěj, Grana Padano
375 Kč

 Krémové rizoto, lesní hříbky, černý lanýž, Grana Padano
245 Kč

 Rizoto ve variantěs farmářským kuřecím prsem
325 Kč


Caesar salát, pečená slanina, česnekové krutóny, Grana Padano
165 Kč

Caesar salát ve variantě s farmářským kuřecím prsem
265 Kč


Caesar salát ve variantě s krevetami black tiger ve strouhance Panko
325 Kč

Teplý zimní salát, kozí sýr Chèvre, hruška, řepa, pastinák, karotka, fenykl, špenát,
vlašský ořech, medovo citronová zálivka, cibulový chléb
195 Kč

Hlavní chody


 Farmářské kuřecí prso, grilovaná zelenina, gratinované brambory,
sós z medvědího česneku
275 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zelí, rozinky, bramborovo tvarohové gnocchi,
pošírovaná hruška
305 Kč


 Pštroší steak, pomeranč, zelený pepř, bramborovo dýňové pyré, smažená cibulka
395 Kč

Vepřová panenka, vepřový bok, jelítkový prejt, cizrna, karotka, fazole fava,
gratinované brambory, demi glace
265 Kč

Wiener Schnitzel, brambory grenaille, červená cibule, kapary,
okurkový salát s koprem
295 Kč

 Telecí líčka na portském víně, kořenová zelenina, bramborové pyré,
petrželový chips
385 Kč

Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík, brusinky
255 Kč

 Grilovaný mořský vlk, hroznové zelí, pečené brambory grenaille, sós z humra
425 Kč

Sashimi tuňák, středomořská zelenina, olivová tapenáda,
rajčatová bruschetta s bazalkou
395 Kč

Krevety black tiger, červené curry, koriandr, listy Pak Choi, lilek, kokosové mléko,
rýže jasmínová
415 Kč

Hovězí steaky

 Steak Rib-eye z vysokého roštěnce 300 g
465 Kč

 Steak filet - steak ze svíčkové 200 g
535 Kč

Steaky dozrávají 20 – 28 dnů v oblasti Vítkova na Moravě


Omáčky


 Au poivre omáčka pepřová, brandy
65 Kč

 Bordelaise omáčka, slanina, cibulka, lesní hříbky
75 Kč

Malé saláty

 Pečená řepa, vlašský ořech, baby špenát, modrý sýr
85 Kč

 Řecký salát, olivy Kalamata, okurky, paprika, tomaty, balkánský sýr
55 Kč

 Variace listových salátů
55 Kč

Dětské menu

Kuřecí vývar, maso, nudle, zelenina
45 Kč

Kuřecí stripsy ve strouhance Panko, bramborové pyré, ovocný kompot
135 Kč

Špagety al pomodoro, kuřecí prso, Grana Padano
145 Kč

Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík, brusinky
155 Kč

Dukátové buchtičky, lesní ovoce, vanilkový krém
125 Kč


Přílohy

 Steakové hranolky
55 Kč

 Bramborové pyré
55 Kč

Bramborovo tvarohové gnocchi
55 Kč

 Gratinované brambory
65 Kč

 Rýže jasmínová
55 Kč

 Grilovaná středomořská zelenina
75 Kč

 Listový špenát
85 Kč

Moučníky

Čokoládový fondant, vanilková zmrzlina, Grand Marnier likér, perníkový lupínek
185 Kč

Selekce sorbetů, ovocné carpaccio, sušené ovoce
145 Kč

Nugátový mousse s kaštany, sorbet passion fruit, želé Martini
165 Kč

Čokoládový cheesecake Valrhona, pistáciový mousse, malinový sorbet
165 Kč

Sýry, salámy

Variace českých a zahraničních sýrů, čerstvé ovoce, ořechy, domácí chléb
255 Kč

Variace italských salámů, sušená rajčata, cornichons, hrubozrnná hořčice,
domácí chléb
255 Kč

 Pokrmy připravené bez lepku.

Některé Vámi vybrané pokrmy lze připravit i v bezlepkové úpravě.
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání.

Veškeré ceny jsou uvedené v Kč a zahrnují 21% DPH.

Objednávky jídla přijímáme do 21:30 hod.

Jídelní lístek je platný od 1. 11. 2019.