STÁLÝ JÍDELNÍ LÍSTEK

Předkrmy

75g	**Tatarák z lososa** s olivovým olejem a plody kapary	89,-
100g	**Zvěřinová paštika** s cumberlandskou omáčkou a praženými mandlemi	75,-
75g	**Marinovaný kozí sýr** podávaný na míchaném salátku s pečenou řepou	89,-
100g	**Restovaná kuřecí jatýrka** s estragonovou omáčkou podávaná s domácí opečenou bagetkou	69,-

Polévky

0,3l	**Hovězí vývar** s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi	45,-
0,3l	**Česnečka** se šunkou, sýrem a opečeným chlebem	45,-
0,3l	**Staročeská kulajda** se ztraceným vejcem a restovanými liškami	65,-

Speciality

150g	**Telecí líčka na víně** s grilovanými žampiony a glazovanou šalotkou *Doporučená příloha: Bramborová kaše*	219,-
400g	**Hovězí Chateaubriand** flambovaný s brandy podávaný s pošírovanou zeleninou *Doporučená příloha: Bramborový gratin*	699,-

Ryby

200g	**Grilovaný filet z lososa** s holandskou omáčkou a pečeným citronem *Doporučená příloha: Vařené brambory*	209,-
200g	**Pošírovaný losos** s dušenou zeleninou na másle *Doporučená příloha: Domácí rozpečená bagetka*	209,-
200g	**Pečený filet z candáta** podávaný na listovém špenátu *Doporučená příloha: Pečené brambory*	219,-

Tradiční česká kuchyně

150g	**Svíčková na smetaně** podávaná s karlovarskými knedlíky	135,-
150g	**Hovězí guláš** s červenou cibulí a čerstvým křenem podávaný se špekovými knedlíky	119,-
350g	**Konfitované kachní stehno** servírované na červeném zelí s domácími bramborovými knedlíky	169,-
150g	**Smažený vepřový řízek** na máslových bramborách s kyselou okurkou	129,-
300g	**Staročeská cmunda** (bramborák prokládaný uzenou krkovicí, doplněný salátem z kyselého zelí)	119,-

Hlavní jídla

200g	**Rib-eye steak** s opečenými plátky anglické slaniny *Doporučená příloha: Bramborový gratin*	289,-
200g	**Biftek z hovězí svíčkové** se sázeným vejcem servírovaný na zelených fazolkách *Doporučená příloha: Domácí rozpečená bagetka*	299,-
150g	**Tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové** podávaný s chlebovými topinkami	219,-
300g	**Grilovaná krkovice s medovo-hořčičnou omáčkou** doplněná restovanými žampiony a cibulí *Doporučená příloha: Šťouchané brambory*	159,-
200g	**Vepřová panenka** pečená v anglické slanině doplněná ragů z lišek *Doporučená příloha: Bramborový gratin*	195,-
200g	**Pečená vepřová panenka do růžova** podávaná s omáčkou ze zeleného pepře *Doporučená příloha: Pečené brambory*	179,-
200g	**Jelení steak** s hříbkovou omáčkou *Doporučená příloha: Domácí bramboráčky*	259,-
200g	**Kachní prso** podávané na rattatouile *Doporučená příloha: Domácí rozpečená bagetka*	169,-
200g	**Filírované kachní prso** servírované na širokých nudlích se sušenými rajčaty, olivami a parmskou šunkou	179,-
200g	**Kuřecí steak na roštu** podávaný s grilovanou zeleninou *Doporučená příloha: Domácí rozpečená bagetka*	149,-

Saláty

300g	**Míchaný salát s grilovanými kousky lososa** s olivami a parmezánovým dresinkem podávaný s rozpečenou bagetkou	169,-
300g	**Rukolový salát s kuřecím masem**, opečenou anglickou slaninou a ztraceným vejcem, dochucený balzamicovým octem a strouhaným parmezánem	142,-
200g	**Mix listových salátů** a zeleniny s limetkovou zálivkou	75,-

Bezmasá nabídka

Domácí plněné ravioly s ricottou a listovým špenátem podávané v omáčce Pomodoro	139,-
Kuskus s grilovanou zeleninou a bylinkovým crème fraiche	119,-
Vaječná omeleta s grilovanými žampiony podávaná s béarnskou omáčkou	95,-

Přílohy

Vařené brambory	30,-
Šťouchané brambory	30,-
Steakové hranolky	30,-
Jasmínová rýže	30,-
Rozpečená bagetka s bylinkovým máslem	30,-
Domácí bramboráčky	30,-
Bramborová kaše	30,-
Restované brambory na másle	30,-
Listový špenát	30,-
Restované zelené fazolky s anglickou slaninou	45,-
Grilovaná zelenina	40,-
Bramborový gratin	30,-

Dresingy

Domácí tatarská omáčka	15,-
Česneková omáčka	20,-
Barbecue omáčka	20,-
Kečup	15,-

Moučníky

Jablkový závin s vanilkovým krémem	55,-
Čerstvá palačinka s čokoládou, sypaná lískovými ořechy, doplněná šlehačkou	75,-
Domácí medovník	55,-
Banán v čokoládě s vaječným likérem a šlehačkou	52,-
Dezerty dle denní nabídky	

Veškerý sortiment moučníků pro Vás připravují kuchaři Hotelu Havel.

Zmrzlinové poháry

Míchaný zmrzlinový pohár „Havel“ s čerstvým sezónním ovocem	55,-
Čokoládový pohár s ořechy	55,-
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	59,-

Ceny pokrmů jsou kalkulovány vč. 21% DPH.
U polovičních porcí účtujeme 70% z ceny pokrmu.

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