

PŘEDKRMY

75 g Carpaccio z červené řepy se smaženým kozím sýrem, na malém rukolovém salátku s opečenou bagetkou (1,3,7)	110 Kč
75 g Husí paštika s cumberlandskou omáčkou, opečená bagetka (1,3,7,12)	95 Kč
75 g Tartar z tuňáka na opečeném bílém toastu s limetkou (1,3,4,6,7,12)	115 Kč

POLÉVKY

0,3l Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou (1,3,9)	45 Kč
0,3l Česnečka se šunkou, sýrem a opečeným chlebem (1,3,7,9)	55 Kč
0,3l Kulajda se ztraceným vejcem a restovanými liškami (1,3,7)	69 Kč

HLAVNÍ CHODY

150 g Steak z lososa s holandskou omáčkou a pečeným citronem (4,7) Doporučená příloha: Vařené brambory	235 Kč
150 g Pečený tuňák v sezamové krustě s barevným pepřem, batátové pyré s máslovou brokolicí (4,6,7,11)	215 Kč
200 g Kuřecí prso Suprême marinované v zakysané smetaně, s čerstvými bylinkami a grilovanou zeleninou (7,12) Doporučená příloha: Rozpečená bageta	165 Kč
150 g Zauzené kachní prso s višňovou omáčkou, a zeleným pepřem (7,9,12) Doporučená příloha: Bramborové placky	205 Kč 40 Kč
350 g Konfitované kachní stehno s červeným zelím a bramborovými knedlíky (1,3)	185 Kč
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⁾	320 Kč
Doporučená příloha: Steakové hranolky	
200 g Rump steak z vyzrálé hovězí kýty s fazolovými lusky a anglickou slaninou	270 Kč
Doporučená příloha: belgické hranolky	40 Kč
150 g Tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové s chlebovými topinkami ^(1,3,6,12)	250 Kč
200 g Smažená vepřová krkovička na sádle, s petrželovými bramborami a kyselou okurkou ^(1,3,7,12)	155 Kč
300 g Grilovaná krkovička v cibulovo-hořčičném mantlu s restovanou slaninou ⁽¹⁰⁾	195 Kč
Doporučená příloha: Šťouchané brambory	
200 g Plněná vepřová panenka parmskou šunkou, listovým špenátem a olivami ^(1,7,9,12)	205 Kč
Doporučená příloha: Restované brambory	
150 g Grilovaná vepřová panenka v anglické slanině, na ragú z lišek ⁽⁷⁾	205 Kč
Doporučená příloha: Pečené brambory	40 Kč
Kuskus s grilovanou zeleninou a bylinkovým crème fraîche ^(1,7,12)	125 Kč
Tagliatelle se sušenými rajčaty, olivami, bazalkovým pestem a parmazánem ^(1,3,5,7,12)	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
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

Plněné tvarohové knedlíčky dle sezóny, s vanilkovou omáčkou (1,3,6,7)	70 Kč
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 (arašídny) 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** vlčí bob a výrobky z něj | **14** měkkýši a výrobky z nich

Geny 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.