

STÁLÝ JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRM

100g	Domácí husí paštika s brusinkami, opečenou bagetkou a malým salátkem (1,3,7,8,9,12)	95,-
------	--	------

POLÉVKY

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

TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ

200g	Smažený kuřecí nebo vepřový řízek s petrželovými bramborami (1,3,7,12)	195,-
150g	Svíčková na smetaně podávaná s karlovarskými knedlíky a brusinkami (1,3,7,9,10,12)	190,-
150g	Hovězí guláš s červenou cibulí a čerstvým křenem podávaný se špekovými knedlíky (1,3,7,9,12)	180,-
350g	Konfitované kachní stehno servírované na dušeném červeném zelí s domácími bramborovými knedlíky (1,3,9,12)	195,-

HLAVNÍ JÍDLA

600g	Marinovaná hovězí žebra s kávovou omáčkou karamelizovanou cibulkou a chlebem (1,3,9,10,12)	245,-
220g	Hovězí biftek s omáčkou z pravých lišek (7,9,12) <u>Doporučená příloha:</u> Pečené brambory	330,- 45,-
200g	Filírovaný jelení hřbet s kaštanovým pestem a brusinkami (7,8,9,12) <u>Doporučená příloha:</u> Šťouchané brambory (7,9,12)	290,- 50,-
200g	Plněná vepřová panenka s anglickou slaninou, sušenými švestkami a silnou telecí šťávou (1,7,9,12) <u>Doporučená příloha:</u> Farmářské hranolky	249,- 55,-
150g	Hovězí burger v domácí sezamové bulce se smaženými cibulovými kroužky, čedarem, zeleninou a hořčicovou majonézou, hranolky (1,3,7,9,11,12)	225,-
200g	Kuřecí steak s grilovanou zeleninou, cherry rajčaty a bazalkovým pestem (7,8,9,12) <u>Doporučená příloha:</u> Opečená bagetka (1,3,7)	195,- 45,-
200g	Grilovaný losos s holandskou omáčkou a zeleným chřestem na másle (3,4,7,9,11) <u>Doporučená příloha:</u> Vařené brambory s petrželkou	255,- 40,-
150g	Vegetariánský burger s grilovaným sýrem Halloumi, cibulovou marmeládou, čedarem, zeleninou a opečeným lilkem, batátové hranolky (1,3,7,8,11,12)	225,-
300g	Bramborové gnocchi s bazalkovým pestem, rajčaty, olivami, listovým špenátem a hoblíčkami sýru Grana padano (1,3,7,8,9,12)	185,-
150g	Tatarský biftek s topinkami (6ks) (1,3,10,12)	275,-
300g	Salát Caesar (1,3,4,7,10) 100g kuřecí maso 80g losos	110,- 60,- 90,-

DEZERTY

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou (7,8)	90,-
Pohár se sezónním ovocem a šlehačkou (7,8)	90,-
Medovník (1,3,7,8)	60,-
Palačinka s čokoládou , vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou (1,3,7,8)	110,-
Dezerty dle denní nabídky	60,-

PŘÍLOHY 200 g

Pečené brambory	45,-
Steakové hranolky	50,-
Bramborová kaše (7)	40,-
Vařené brambory s petrželkou	40,-
Teplá zelenina (7)	55,-
Šťouchané brambory (7,9,12)	50,-
Grilovaná zelenina (7)	65,-
Farmářské hranolky	55,-
Basmati rýže (7)	40,-
Opečená bagetka (1,3,7)	45,-

Od 11/2019 akceptujeme platby kartou od částky 80,- 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 (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. 10 % DPH.

U polovičních porcí účtujeme 70 % z ceny pokrmu.

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