



#ID

BAR & RESTAURANT



RESTAURANT
MENU



RESTAURANT MENU

Předkrmy

- # Ceviche z mušlí svatého Jakuba – salát z jablek Granny Smith – fenykl – řapíkatý celer 280,- CZK
- # Zauzený hovězí tataráček – lanýžová majonéza – sušený žloutek 300,- CZK
- # Quinoa salát – granátové jablko – restované ořechy 250,- CZK
- # Terina z Foie Gras – hruškové chutney, vlašské ořechy – čokoládový demi-glace 380,- CZK
- # Žloutková raviola – kuřecí velouté – petrželový olej – zelenina brunoise 200,- CZK

Polévky

- # Zvěřinové consommé – domácí ravioli – zelenina 130,- CZK
- # Fenyklový krém – uzený losos – mléčná pěna 130,- CZK

Hlavní pokrmy

- # Pečený filet z Bečovského pstruha – pálená cherry rajčata – grilovaný meloun – citronová omáčka 330,- CZK
- # Kuřecí ballotine plněná Foie Gras – pečená cibulka – houbové ragú – lusky mladého hrášku 470,- CZK
- # Grilovaná jehněčí kotleta – šafránové risotto – parmazánový chips 320,- CZK
- # Vepřový bok sous-vide – zeleninový salát s černou čočkou – vinegar sauce 290,- CZK
- # Pomalu dušená hovězí plec – domácí houbové těstoviny – konfitovaný česnek 280,- CZK
- # Domácí dýňové pelmeně – dýňové cappuccino – oříškové máslo – dýňový olej 210,- CZK

Sýry

- # Farmářské krušnohorské sýry – jablečné chutney, cibulová bagetka 270,- CZK
- # Variace francouzských sýrů – chléb s vřídlní solí – máslo s mořskou solí 450,- CZK

Dezerty

- # Mrkvový dort – crumble se slaným karamellem – vanilková zmrzlina 140,- CZK
- # Blondies – lesní ovoce – hořká čokoláda 170,- CZK
- # Dezert dle denní nabídky 150,- CZK

RESTAURANT MENU

Starters

- # Ceviche from St. James Shells – Granny Smith Salad – Fennel – Celery Stalks 280,- CZK
- # Smoked Beef Tartare – Truffle Mayonnaise – Dried Egg Yolk 300,- CZK
- # Quinoa Salad – Pomegranate – Roasted Nuts 250,- CZK
- # Pâté de Foie Gras – Pear Chutney, Walnuts – Chocolate Demi-Glace 380,- CZK
- # Yolk Ravioli – Chicken Velouté – Parsley Oil – Vegetables Brunoise 200,- CZK

Soups

- # Venison Consommé – Homemade Ravioli – Vegetables 130,- CZK
- # Fennel Cream Soup – Smoked Salmon – Milk Foam 130,- CZK

Main Dishes

- # Baked Fillet of Bečov Trout – Roasted Cherry Tomatoes – Grilled Watermelon – Lemon Sauce 330,- CZK
- # Chicken Ballotine Stuffed with Foie Gras – Roasted Onion – Mushroom Ragout – Young Snap Peas 470,- CZK
- # Grilled Lamb Chop – Saffron Risotto – Parmesan Chips 320,- CZK
- # Pork Flank Sous Vide – Vegetable Salad with Black Lentils – Vinegar Sauce 290,- CZK
- # Slow-steamed Beef Shoulder – Homemade Mushroom Pasta – Confit Garlic 280,- CZK
- # Homemade Pumpkin Pelmeni – Pumpkin Cappuccino – Hazelnut Butter – Pumpkin Oil 210,- CZK

Cheeses

- # Farmer's Cheeses from the Ore Mountains – Apple Chutney, Onion Baguette 270,- CZK
- # Variations of French Cheeses – Bread with Hot Spring Salt – Butter with Sea Salt 450,- CZK

Desserts

- # Carrot Cake – Salted Caramel Crumble – Vanilla Ice Cream 140,- CZK
- # Blondies – Forest Fruits – Dark Chocolate 170,- CZK
- # Dessert of the day 150,- CZK

RESTAURANT MENU

Vorspeisen

- # Ceviche von Jakobsmuscheln – Granny-Smith-Salat – Fenchel – Stangensellerie 280,- CZK
- # Geräuchertes Rindertatar – Trüffelmayonnaise – Getrocknetes Eigelb 300,- CZK
- # Quinoasalat – Granatapfel – geröstete Nüsse 250,- CZK
- # Pâté de Foie Gras – Birnen-Chutney, Walnüsse – Schokoladen – Demi-Glace 380,- CZK
- # Eigelbravioli – Hühnervelouté – Petersilien Öl – Gemüse Brunoise 200,- CZK

Suppen

- # Wild Consommé – Hausgemachte Ravioli – Gemüse 130,- CZK
- # Fenchelcremesuppe – Räucherlachs – Milchschaum 130,- CZK

Hauptspeisen

- # Gebackenes Bečov Forellenfilet – Geröstete Kirschtomaten –
Gegrillte Wassermelone – Zitronensauce 330,- CZK
- # Hähnchen-Ballotine gefüllt mit Gänseleber – Röstzwiebeln – Pilzragout –
Junge Erbsen 470,- CZK
- # Gegrilltes Lammkotelett – Safran Risotto – Parmesanchips 320,- CZK
- # Schweineflanke Sous Vide – Gemüsesalat mit schwarzen Linsen – Essigsauce 290,- CZK
- # Langsam gedämpfte Rinderschulter – Hausgemachte Pilznudeln –
Knoblauchconfit 280,- CZK
- # Hausgemachte Kürbis-Pelmeni – Kürbis-Cappuccino – Haselnussbutter –
Kürbis Öl 210,- CZK

Käse

- # Bauernkäse aus dem Erzgebirge – Apfel Chutney, Zwiebelbaguette 270,- CZK
- # Variationen französischer Käsesorten – Brot mit Thermalsalz – Butter mit Meersalz 450,- CZK

Desserts

- # Karottenkuchen – Gesalzene Karamellstreusel – Vanilleeis 140,- CZK
- # Blondies – Waldfrüchte – Dunkle Schokolade 170,- CZK
- # Tägliches Nachtischangebot 150,- CZK

RESTAURANT MENU

Закуски

- # Севиче из мидий святого Якуба – салат из яблок Гренни Смит – фенхель – стебли сельдерея 280,- CZK
- # Тартар из копченой говядины – трюфельный майонез – сушеный желток 300,- CZK
- # Салат из киноа – гранат – жареные орешки 250,- CZK
- # Террин из фуа-гра – грушевый чатни, грецкие орехи – шоколадный демиглас 380,- CZK
- # Равиоли с желтком – куриный велюте – масло из петрушки – овощи брюнуаз 200,- CZK

Супы

- # Консоме из дичи – домашние равиоли – овощи 130,- CZK
- # Крем-суп из фенхеля – копченый лосось – молочная пена 130,- CZK

Главные блюда

- # Запеченное филе бечовской форели – запеченные помидоры черри – арбуз на гриле – лимонный соус 330,- CZK
- # Куриный рулет, фаршированный фуа-гра – жареный лук – грибное рагу – стручки молодого гороха 470,- CZK
- # Отбивная из баранины на гриле – шафрановое ризотто – чипсы из пармезана 320,- CZK
- # Свиной бок су-вид – овощной салат с черной чечевицей – Уксусный соус 290,- CZK
- # Томленая говяжья лопатка – домашняя грибная паста – чеснок конфи 280,- CZK
- # Домашние пельмени из тыквы – капучино из тыквы – ореховое масло – масло из тыквы 210,- CZK

Сыры

- # Фермерские крушногорские сыры – яблочный чатни, луковый багет 270,- CZK
- # Ассорти французских сыров – хлеб с карловарской солью – масло с морской солью 450,- CZK

Десерты

- # Морковный торт – крамбл с соленой карамелью – ванильное мороженое 140,- CZK
- # Blondies – лесные ягоды – горький шоколад 170,- CZK
- # Десерт дня 150,- CZK