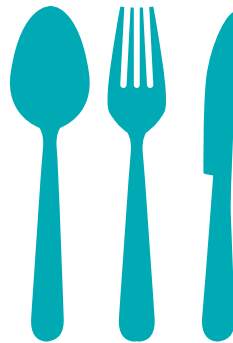




#ID

BAR & RESTAURANT



# RESTAURANT MENU



## Předkrmy

- # Králíčí paštika – sušené švestky – pečená cibule 190,- CZK
- # Zauzený hovězí Brisket – tomatový gel – pikantní cuketa 170,- CZK
- # Čočkový salát Beluga – grilovaný kozí sýr – bylinkový olej 150,- CZK
- # Foie gras – rillettes z kachních stehen – chlebové chipsy – jablečné pyré 420,- CZK
- # Pomalu pečený sumec – cizrnové pyré – sušené tomaty – tyrolský špek 160,- CZK

## Polévky

- # Silný rybí vývar – tomatové ravioly – krevetové carpaccio 120,- CZK
- # Krém z pečených paprik – pelmeně – dýňový olej 140,- CZK

## Hlavní pokrmy

- # Pošírovaný jeseter – hlíva ústříčná – houbová raviola 290,- CZK
- # Kuře Tabaka – zelené fazolky – basmati rýže 210,- CZK
- # Jelení ragú – květák – pečená polenta 240,- CZK
- # Vepřová panenka grilovaná – žampiony – domácí špecle 240,- CZK
- # Hovězí BIO žebro dušené na červeném víně – kořenová zelenina – pohankové krokety 250,- CZK

## Sýry

- # Farmářské krušnohorské sýry – jablečné chutney, cibulová bagetka 200,- CZK
- # Variace francouzských sýrů – chléb s vřidelní solí – máslo s mořskou solí 400,- CZK

## Dezerty

- # Mrkvový dort – mrkvový karamel – vanilková zmrzlina 100,- CZK
- # Tiramisu – kávové želé – Amaretto hlína 200,- CZK
- # Zmrzlina Mövenpick 90,- CZK
- # Dezert denní nabídky 90,- CZK

### Starters

- # Rabbit pâté – dried plums – roasted onion 190,- CZK
- # Smoked beef brisket – tomato gelée – spicy zucchini 170,- CZK
- # Beluga lentil salad – grilled goat cheese – herb-infused oil 150,- CZK
- # Foie gras – duck thigh rillettes – bread crisps – apple purée 420,- CZK
- # Slow roasted catfish – chickpea puree – dried tomatoes – Tyrolean bacon 160,- CZK

### Soups

- # Strong fish broth – tomato ravioli – shrimp carpaccio 120,- CZK
- # Cream of roasted peppers – pelmeni – pumpkin oil 140,- CZK

### Main Courses

- # Poached sturgeon – oyster mushroom – mushroom ravioli 290,- CZK
- # Chicken Tabaka – green beans – basmati rice 210,- CZK
- # Deer ragoût – cauliflower – baked polenta 240,- CZK
- # Grilled pork tenderloin – mushrooms – homemade Spätzle 240,- CZK
- # Organic beef rib stewed in red wine – root vegetables – buckwheat croquettes 250,- CZK

### Cheeses

- # Farmer's Ore Mountains cheeses – apple chutney, onion baguette 200,- CZK
- # Variety of French cheeses – spring salted bread – sea salt butter 400,- CZK

### Desserts

- # Carrot cake – carrot caramel – vanilla ice cream 100,- CZK
- # Tiramisu – coffee jelly – Amaretto clay 200,- CZK
- # Mövenpick ice cream 90,- CZK
- # Dessert of the day 90,- CZK

## RESTAURANT MENU DE

### Vorspeisen

- # Kaninchenpastete – getrocknete Pflaumen - Röstzwiebel 190,- CZK
- # Geräuchertes Brisket vom Rind - Tomatengel - Würzige Zucchini 170,- CZK
- # Beluga Linsensalat - gegrillter Ziegenkäse - Kräuter Öl 150,- CZK
- # Foie Gras – Enten-Rillettes - Brotchips - Apfelpüree 420,- CZK
- # Langsam gebratener Wels - Kichererbsen Püree - getrocknete Tomaten - Tiroler Speck 160,- CZK

### Suppen

- # Kräftige Fischbrühe - Tomatenravioli - Garnelencarpaccio 120,- CZK
- # Geröstete Paprikacremesuppe - Pelmeni - Kürbis Öl 140,- CZK

### Hauptspeisen

- # Pochierter Stör - Austernpilz - Pilzravioli 290,- CZK
- # Huhn Tabaka - Grüne Bohnen - Basmatireis 210,- CZK
- # Hirschragout - Blumenkohl - gebackener Polenta 240,- CZK
- # Gegrilltes Schweinefilet - Champignons - hausgemachte Spätzle 240,- CZK
- # In Rotwein geschmorte BIO Rinderrippchen - Wurzelgemüse - Buchweizenkroketten 250,- CZK

### Käse

- # Bauernkäse aus dem Erzgebirge - Apfel Chutney, Zwiebelbaguette 200,- CZK
- # Variationen von französischem Käse - Brot mit Quellsalz - Butter mit Meersalz 400,- CZK

### Desserts

- # Karottenkuchen – Karottenkaramell – Vanilleeis 100,- CZK
- # Tiramisu - Kaffeegelee – Amaretto Staub 200,- CZK
- # Mövenpick Eis 90,- CZK
- # Dessert des Tages 90,- CZK

### Закуски

- # Паштет из кролика – чернослив – запеченный лук 190,- CZK
- # Копченая говяжья грудинка – томатный гель – пикантные цуккини 170,- CZK
- # Салат с чечевицей Белуга – козий сыр на гриле – травяное масло 150,- CZK
- # Фуа-гра – рийет из утки – хлебные чипсы – яблочное пюре 420,- CZK
- # Томленый сом - пюре из нута – вяленые помидоры – тирольский шпик 160,- CZK

### Супы

- # Рыбный бульон – томатные равиоли – карпаччо из креветок 120,- CZK
- # Крем-суп из запеченных перцев – пельмени – тыквенное масло 140,- CZK

### Главные блюда

- # Осетрина пашот - вешенки – равиоли с грибами 290,- CZK
- # Цыпленок табака – зеленая фасоль - рис басмати 210,- CZK
- # Рагу из оленя – цветная капуста – запеченная полента 240,- CZK
- # Свиная вырезка на гриле – шампиньоны – домашние шпецле 240,- CZK
- # Тушеные в красном вине ребрышки из БИО говядины – корнеплоды – гречневые крокеты 250,- CZK

### Сыры

- # Фермерские крушногогорские сыры - яблочный чатни – луковый багет 200,- CZK
- # Ассорти из французских сыров – хлеб с минеральной солью – масло с морской солью 400,- CZK

### Десерты

- # Морковный торт – морковная карамель - ванильное мороженое 100,- CZK
- # Тирамису – кофейное желе – хрустящая крошка с Амаретто 200,- CZK
- # Мороженое Mövenpick 90,- CZK
- # Десерт дня 90,- CZK