

MENU

HOTEL U PRINCE

SALÁTY

SALADS

- | | | |
|---|--|---------------|
| 1 | KUŘECÍ CAESAR SALÁT S KRUTONY A VEJCEM
Chicken caesar salad with croûtons and egg | 149 Kč |
| 2 | OKURKOVÝ SALÁT S KOKTEJLOVÝMI KREVETKAMI
Cucumber salad with shrimp | 159 Kč |
| 3 | MÍCHANÝ SALÁT S FRANCOUZSKÝM DRESINKEM
Mixed salad with french dressing | 99 Kč |
| 4 | FRISSÉE SALÁT S PEČENÝMI TYGRÍMI KREVETAMI NA DŘEVĚNÉM UHLÍ
S MEDOVÝM DRESINKEM
Frisée salad with tiger prawns grilled on charcoal dressed in honey dressing | 169 Kč |
| 5 | HUMROVÝ SALÁT S CITRONOVÝM DRESINKEM A SALÁTEM FRISSÉE
Lobster salad with lemon dressing and frisée salad | 690 Kč |
| 6 | CHOBOTNICOVÝ SALÁT S TŘEMI DRUHY CIBULE
Octopus salad with three types of onion | 169 Kč |

STUDENÉ PŘEDKRMY

COLD STARTERS

- | | | |
|----|---|---------------|
| 7 | HOVĚZÍ TATARSKÝ BIFTEK S KRUTONY
Beef tartare with croûtons | 179 Kč |
| 8 | ŠUNKOVÁ ROLKA S KŘENOVOU ŠLEHAČKOU
Ham roll with whipped horseradish cream | 99 Kč |
| 9 | HOVĚZÍ CARPACCIO S RUKOLOVOU EMULZÍ
Beef carpaccio with rucola sauce | 169 Kč |
| 10 | DOMÁCÍ UZENÁ KACHNÍ PRSA S REDUKCÍ Z ČERVENÉHO VÍNA A RUKOLY
Home-smoked duck breast with red-wine reduction and rucola | 179 Kč |

- | | | |
|----|--|---------------|
| 11 | DOMÁCÍ KACHNÍ PARFAIT S BRUSINKOVÝM ŽELÉ
Home-made duck parfait with cranberry jelly | 99 Kč |
| 12 | MOZZARELLA S RAJČATY A BAZALKOU
Mozzarella with tomatoes and basil | 119 Kč |
| 13 | PARMSKÁ ŠUNKA “LUPPI” S CUKROVÝM MELOUNEM
“Luppi” parma ham with honeydew melon | 129 Kč |

POLÉVKY

SOUPS

- | | | |
|----|---|---------------|
| 14 | KRÉMOVÁ HUMŘÍ POLÉVKA S VŮNÍ KOŇAKU PODÁVANÁ S CRÈME FRAÎCHE
Cream of lobster soup flavoured with cognac served with crème fraîche | 139 Kč |
| 15 | CONSOMÉ Z HOVĚZÍ OHÁŇKY S TORTELLINAMI PLNĚNÝMI MASEM Z OHÁŇKY A ČERSTVOU ZELENINOU
Oxtail consommé with tortellini stuffed with oxtail meat and fresh vegetables | 89 Kč |
| 16 | KUŘECÍ POLÉVKA S DOMÁCÍMI NUDLEMI A ZELENINOU
Chicken soup with home-made noodles and vegetables | 79 Kč |
| 17 | GULÁŠOVÁ POLÉVKA
Goulash soup | 99 Kč |

TEPLÉ PŘEDKRMY

WARM STARTERS

- | | | |
|----|--|---------------|
| 18 | PEČENÍ HLEMÝŽDI V ČESNEKOVÉM MÁSLÉ
Escargots baked in garlic butter | 159 Kč |
| 19 | RÝŽOVÁ KROKETA PLNĚNÁ BOCCONCINI (MINI MOZZARELLA)
Rice croquette stuffed with bocconcini (mini mozzarella) | 99 Kč |
| 20 | KACHNÍ JÁTRA S ČERSTVÝM ŠPENÁTEM A RICOTTOU PODÁVANÁ SE ZASTŘENÝM VEJCEM
Duck liver with fresh spinach and ricotta served with a poached egg | 149 Kč |
| 21 | HOUBOVÉ RISOTO (CIBULE, HŘÍBKY, SHI-TAKÉ, ENOKI, SETÁ KUDRNKA)
Mushroom risotto (onion, ceps, shitake, enoki, parsley) | 119 Kč |
| 22 | POLENTA S HOUBAMI NA ČESNEKU A SMETANĚ
Polenta with mushrooms and cream | 119 Kč |
| 23 | PANINI S PRAŽSKOU ŠUNKOU, SÝREM A RUKOLOU PODÁVANÉ S MALÝM SALÁTEM
Panini with prague ham, cheese and rucola served with a small salad | 129 Kč |

TĚSTOVINY VYROBENÉ Z MOUKY SEMOLINO

PASTA - MADE FROM SEMOLINA FLOUR

- | | | |
|----|--|---------------|
| 24 | DOMÁČÍ ŠPAGETY CARBONARA (SLANINA, PARMAZÁN, ČESNEK, BÍLÉ VÍNO, SMETANA, ŽLOUTEK) | 149 Kč |
| | Home-made spaghetti carbonara (bacon, parmesan, garlic, white wine, cream, egg yolk) | |
| 25 | DOMÁČÍ SPIRÁLY S KUŘECÍM MASEM A ŽAMPIONY (CIBULE, ČESNEK, PARMSKÁ ŠUNKA, KUŘECÍ PRSA, ŽAMPIONY, RAJČATA, BÍLÉ VÍNO, SMETANA, KUDRNKA SETÁ) | 159 Kč |
| | Home-made fusilli with chicken and mushrooms (onion, garlic, Parma ham, chicken breast, mushrooms, tomatoes, white wine, sour cream, parsley) | |
| 26 | DOMÁČÍ TORTELLINY PLNĚNÉ TELECÍM MASEM S RAJČATOVOU OMÁČKOU, SLANINOU A BAZALKOU (SLANINA, ČESNEK, FEFERONKY, RAJČATA PELATI, SMETANA, BAZALKA) | 149 Kč |
| | Home-made tortellini stuffed with veal with tomato sauce, bacon and basil (bacon, garlic, peppers, peeled plum tomatoes, sour cream, basil) | |
| 27 | DOMÁČÍ LINGUINE S ČERSTVÝM ŠPENÁTEM, PINIOVÝMI OŘÍŠKY, ČESNEKEM A ŽAMPIONY (PARMAZÁN, SŮL, PEPŘ) | 159 Kč |
| | Home-made linguine with fresh spinach, pine nuts, garlic and mushrooms (parmesan, salt, pepper) | |
| 28 | DOMÁČÍ RAVIOLY PLNĚNÉ UZENÝM LOSOSEM A SÝREM RICOTTA (BÍLÉ VÍNO, RAJČATA PELATI, CIBULE, MRKEV, CELER ŘAPÍK, BAZALKA, CHŘEST, KREVETY KOKTEJLOVÉ, KUDRNKA SETÁ) | 159 Kč |
| | Home-made ravioli stuffed with smoked salmon and ricotta cheese (white wine, peeled plum tomatoes, carrots, celery stalks, basil, asparagus, shrimp, parsley) | |
| 29 | DOMÁČÍ PAPPARDELLE S OMÁČKOU BOLOGNESE (OLEJ, ČESNEK, CIBULE, MRKEV, ŘAPÍK, RAJČATA PELATI, SETÁ KUDRNKA, ČERVENÉ VÍNO) | 159 Kč |
| | Home-made pappardelle in bolognese sauce (olive oil, garlic, onion, carrots, celery stalks, plum tomatoes, parsley, red wine) | |
| 30 | DOMÁČÍ RAVIOLY PLNĚNÉ ČERSTVÝM ŠPENÁTEM A SÝREM RICOTTA PODÁVANÉ S HOUBOVOU OMÁČKOU (ŽAMPIONY, HŘÍBKY, SMETANA, KUDRNKA SETÁ) | 159 Kč |
| | Home-made ravioli filled with fresh spinach and ricotta cheese served with mushroom sauce (button mushrooms, ceps, sour cream, parsley) | |
| 31 | DOMÁČÍ RAVIOLY PLNĚNÉ HOUBAMI A SÝREM RICOTTA PODÁVANÉ NA BÍLÉM VÍNĚ (ČESNEK, BÍLÉ VÍNO, KUDRNKA SETÁ, HŘÍBKY) | 169 Kč |
| | Home-made ravioli filled with mushrooms and ricotta cheese served in white wine sauce (garlic, white wine, parsley, cep mushrooms) | |

- 32 **DOMÁCÍ TAGLIATELLE S TYGRÍMI KREVETAMI A SMETANOU (CIBULE, ČESNEK, SMETANA, BÍLÉ VÍNO, ŠAFRÁN, SETÁ KUDRNKA)** **179 Kč**
Home-made tagliatelle with tiger prawns and sour cream (onions, garlic, sour cream, white wine, saffron, parsley)
- 33 **DOMÁCÍ RAVIOLY PLNĚNÉ TELECÍM MASEM A SÝREM RICOTTA (HŘÍBKY, CÍSAŘSKÝ LUSK, CHERRY RAJČE, ŠALVĚJ, ŠPENÁT BABY, KUDRNKA, BÍLÉ VÍNO, ČESNEK)** **169 Kč**
Home-made ravioli stuffed with veal and ricotta cheese (cep mushrooms, snap peas, cherry tomatoes, sage, baby spinach, parsley, white wine, garlic)

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

FISH AND SEA FOOD

- 34 **TYGRÍ KREVETY SE ŠAFRÁNOVOU OMÁČKOU A BRAMBOROVOU KAŠÍ** **219 Kč**
Tiger prawns with saffron sauce and potato purée
- 35 **KREVETY 13/15 NA ČESNEKU S PEČENÝM BRAMBOREM (6 NEBO 12 KS KREKET)** **229 Kč**
Prawns 13/15 in garlic with baked potatoes
6pcs:
12pcs:
- 36 **GRILOVANÝ LOSOS NA DŘEVĚNÉM UHLÍ S CUKETOU A BRAMBOROVOU KAŠÍ** **239 Kč**
Salmon grilled on charcoal with courgette (zucchini) and potato purée
- 37 **ZAPEČENÝ ZÁVITEK Z MOŘSKÉHO JAZYKA S PARMAZÁNEM, ČERSTVÝM ŠPENÁTEM A RAJČATY** **219 Kč**
Baked paupillette of sole with parmesan, fresh spinach and tomatoes
- 38 **GRILOVANÝ TUŇÁK NA DŘEVĚNÉM UHLÍ PODÁVANÝ NA ZELENINOVÉM RISOTU** **289 Kč**
Tuna grilled on charcoal served with vegetable risotto
- 39 **GRILOVANÁ CHOBOTNICE NA ŠAFRÁNOVÉM RISOTU** **289 Kč**
Grilled octopus served on saffron risotto
- 40 **ŘAS PEČENÝ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ S MLADÝMI CÍSAŘSKÝMI LUSKY** **399 Kč**
Monkfish baked on charcoal served with young snap peas
- 41 **VAŘENÝ KANADSKÝ HUMR PODÁVANÝ S ČERSTVOU ZELENINOU** **799 Kč**
Boiled canadian lobster served with fresh vegetables
- 42 **KANADSKÝ HUMR NA VERMOUTHU (ŠAFRÁN, VERMOUTH, CITRON, MRKEV, CELER BULVA, ŘAPÍK, KUDRNKA, CIBULE, SMETANA)** **799 Kč**
Canadian lobster in vermouth (saffron, vermouth, lemon, carrot, celeriac, celery stalks, parsley, onion, sour cream)

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 43 | <p>RISOTO Z MOŘSKÝCH PLODŮ (TYGŘÍ KREVETY, MOŘSKÝ ĎAS, LOSOS, TUŇÁK, CHOBOTNICE, SLÁVKY, JAZYK, BÍLÉ VÍNO, ČESNEK, ŠAFRÁN, MASCARPONE, ŠPENÁT, RAJČATA, SETÁ KUDRNKA)</p> <p>Sea-food risotto (tiger prawns, monkfish, salmon, tuna, octopus, mussels, lemon sole, white wine, garlic, saffron, mascarpone, spinach, tomatoes, parsley)</p> | 219 Kč |
| 44 | <p>MIX GRIL MOŘSKÉ PLODY NA ČESNEKU PODÁVANÉ S PEČENÝM BRAMBOREM V ALOBALU (TYGŘÍ KREVETY 13/15 – 3KS, PANDALUS 150G, MUŠLE SLÁVKY 150G, HUMR ½,)</p> <p>mixed sea food grilled with garlic served with a baked potato (tiger prawns 13/15 – 3 pieces, shrimp 150g, mussels 150g, lobster ½)</p> | 699 Kč |
| 45 | <p>VAŘENÉ MOŘSKÉ PLODY NA LEDOVÉ TŘÍŠTI (KANADSKÝ HUMR ½, NORSKÝ KRAB 0,6 KG, ÚSTRICE 2 KS, TYGŘÍ KREVETY 13/15 2 KS, SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 0,075 KG)</p> <p>Sea food platter served on a bed of ice (Canadian lobster ½, Norwegian crab 0,6 kg, oysters 2 pieces, tiger prawns 13/15 2 pieces, salad of seaweed 0,075 kg)</p> | 1 499 Kč |
| 46 | <p>VAŘENÉ MOŘSKÉ PLODY NA LEDOVÉ TŘÍŠTI (KANADSKÝ HUMR 1 KS, NORSKÝ KRAB 1,2 KG, ÚSTRICE 4 KS, TYGŘÍ KREVETY 13/15 4 KS, SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 0,15 KG)</p> <p>Sea food platter served on a bed of ice (Canadian lobster 1 piece, Norwegian crab 1,2 kg, oysters 4 pieces, tiger prawns 13/15 4 pieces, salad of seaweed 0,15 kg)</p> | 2 229 Kč |
| 47 | <p>VAŘENÉ MOŘSKÉ PLODY NA LEDOVÉ TŘÍŠTI (KANADSKÝ HUMR 1 KS, NORSKÝ KRAB 1,8 KG, ÚSTRICE 6 KS, TYGŘÍ KREVETY 13/15 6 KS, SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 0,15 KG)</p> <p>Sea food platter served on a bed of ice (Canadian lobster 1 piece, Norwegian crab 1.8 kg, oysters 6 pieces, tiger prawns 13/15 6 pieces, salad of seaweed 0.15 kg)</p> | 2 999 Kč |

HLAVNÍ CHODY

MAIN COURSES

- | | | |
|----|--|---------------|
| 48 | <p>KUŘECÍ STEAK S ROZMARÝNOVÝM RISOTEM PODÁVANÝ S DÝŇOVÝM PYRÉ A OMÁČKOU Z ČERVENÉHO VÍNA</p> <p>Chicken steak with rosemary risotto served with pumpkin purée and red-wine sauce</p> | 199 Kč |
| 49 | <p>KUŘECÍ MASO Z WOKU</p> <p>Stir-fried chicken in the wok</p> | 199 Kč |
| 50 | <p>GRILOVANÁ KACHNÍ PRSA NA DŘEVĚNÉM UHLÍ PODÁVANÁ S KAŠTANOVOU KAŠÍ A ŠVESTKOVOU OMÁČKOU</p> <p>Charcoal- grilled breast of duck served with chestnut purée and plum sauce</p> | 299 Kč |

51	PEČENÉ KACHNÍ STEHNO A GRILOVANÉ PRSÍČKO PODÁVANÉ S ČERVENÝM ZELÍM A BYLINKOVÝMI KNEDLÍKY Roast leg of duck and grilled duck breast served with red cabbage and herb dumplings	299 Kč
52	VEPŘOVÉ MEDAILONKY S KUBOU (KROUPY, SLANINA, CIBULE, ČESNEK, KMÍN, MAJORÁNKA, HŘÍBKY) Pork medallions with “kuba“ pudding (barley, bacon, onion, garlic, caraway, marjoram, cep mushrooms)	229 Kč
53	VEPŘOVÁ PANENKA NA GRILU S PORTSKOU OMÁČKOU A KAŠTANY Grilled pork tenderloin with port-wine sauce and chestnuts	229 Kč
54	MORAVSKÝ VRABEC Z VEPŘOVÉ PANENKY S ČERVENÝM ZELÍM A ŠPEKOVÝMI KNEDLÍKY Traditional roast pork made from pork tenderloin with red cabbage and bacon dumplings	229 Kč
55	SELSKÁ PÁNEV (KLOBÁSKY, UZENÁ KRKOVICE, VEPŘOVÁ KOTLETA, UZENÝ BŮČEK, BÍLÉ A ČERVENÉ ZELÍ S TŘEMI DRUHY KNEDLÍKŮ) Country mixed grill special (pork sausages, smoked neck of pork, pork cutlet, smoked pork belly, white and red cabbage with three types of dumpling)	239 Kč
56	TELECÍ VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK S LEHKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM Wiener schnitzel with a light potato salad	229 Kč
57	TELECÍ FILET S FAZOLOVÝM LUSKEM, BRAMBŮRKY A SLANINOU Fillet of veal with green beans, potatoes and bacon	239 Kč
58	TELECÍ KOTLETA S VLAŽNÝM SALÁTEM Z ČEKANKY Veal cutlet with warm chicory salad	399 Kč
59	TELECÍ ROŠTĚNÁ SE ŠPENÁTOVOU KAŠÍ A ZASTŘENÝM VEJCEM Veal entrecote with spinach purée and poached egg	359 Kč
60	PEČENÁ TELECI PLEC S ČERSTVÝM ŠPENÁTEM A RICOTTOU PODÁVANÁ SE ŠTOUCHANÝMI BRAMBORY, JÁHLAMI A SLANINOU Roast shoulder of veal with fresh spinach and ricotta served with mashed potatoes, millet and bacon	239 Kč
61	TELECÍ JÁTRA NA ROŠTU S BRAMBOROVOU KAŠÍ veal liver on the griddle with potato purée	259 Kč
62	HOVĚZÍ BURGER SE SLANINOU A SÝREM, HRANOLKY Beefburger with bacon and cheese, potato chips (french fries)	139 Kč
63	DVOJITÝ HOVĚZÍ BURGER SE SLANINOU A SÝREM, HRANOLKY Double beefburger with bacon and cheese, potato chips (french fries)	179 Kč
64	HOVĚZÍ BIFTEK NA ČERSTVÉ ZELENINĚ Beef tenderloin and fresh vegetables	359 Kč
65	HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ S RUKOLOU A CHERRY RAJČATY Beef entrecote with rucola and cherry tomatoes	329 Kč

66	<p>TEPLÝ HOVĚZÍ ROASTBEEF S ČERSTVOU ZELENINOU Warm roastbeef with fresh vegetables</p>	199 Kč
67	<p>HOVĚZÍ T- BONE STEAK PODÁVANÝ S PEČENÝM BRAMBOREM V ALOBALU T-bone steak served with a baked potato</p>	499 Kč
68	<p>HOVĚZÍ MINUTKOVÝ GULÁŠ Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ SE ZELENÝM HRÁŠKEM A MLADÝMI ŽAMPIONY PODÁVANÝ S BYLINKOVÝMI KNEDLÍKY Beef sirloin goulash “à la minute“ served with green peas and young button mushrooms served with herb dumplings</p>	299 Kč
69	<p>CHILLI CON CARNE Chilli con carne</p>	199 Kč
70	<p>JEHNĚČÍ KOLÍNKO S ČERSTVÝM ŠPENÁTEM A BRAMBOROVOU KAŠÍ Knuckle of lamb with fresh spinach and potato purée</p>	299 Kč
71	<p>JEHNĚČÍ HRĚBET NA ČERVENÉM VÍNĚ S KAŠTANOVOU KAŠÍ A PEČENOU POLENTOU Carré of lamb cooked in red wine with chestnut purée and baked polenta</p>	359 Kč
72	<p>JEHNĚČÍ SVÍČKOVÁ SE ŠPENÁTEM A DÝŇOVÝM PYRÉ A SMAŽENÝM BRAMBOREM Loin of lamb served with spinach, pumpkin purée and fried potatoes</p>	369 Kč
73	<p>JEHNĚČÍ KOTLETKA S TEPLÝM SALÁTEM (ČEKANKA, ŠPENÁT, ČESNEK, BRAMBŮREK, SLANINA) Lamb cutlet with a warm salad (chicory, spinach, garlic, potato, bacon)</p>	369 Kč
74	<p>SPECIALITA A LÀ CHEF (½ HUMRA, 250GR BIFTEK, PEČENÝ BRAMBOR V ALOBALU) Chef's special (½ lobster, 250g beef tenderloin, baked potato)</p>	799 Kč
75	<p>TALÍŘ FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ (KOZÍ SÝR, SAINTE MAURE, BRIE DE MEAUX, ROQUEFORT PAPILLON) French-cheese platter (goat's cheese, saint maure, brie de meaux, roquefort papillon)</p>	189 Kč