

MENU

HOTEL U PRINCE

TERASA

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | KUŘECÍ SALÁT S MODRÝM SÝREM A BRUSINKAMI
CHICKEN SALAD WITH BLUE CHEESE AND CRANBERRIES | 189 Kč |
| 2 | KREKETOVÝ CAESAR SALÁT S KRUTONY
CAESAR SALAD WITH PRAWNS AND CROÛTONS | 189 Kč |
| 3 | SALÁT CAPRESE
SALAD CAPRESE | 169 Kč |
| 4 | DOMÁCÍ UZENÝ LOSOS S HOŘČIČNÝM DRESINKEM A CRÈME FRAÎCHE
HOME-SMOKED SALMON WITH MUSTARD DRESSING AND CRÈME FRAÎCHE | 169 Kč |
| 5 | VLAŽNÝ ROASTBEEF SE SALÁTEM
WARM ROASTBEEF WITH SALAD | 189 Kč |
| 6 | HOVĚZÍ CARPACCIO S RUKOLOVOU EMULSÍ
BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA SAUCE | 189 Kč |
| 7 | POLÉVKA Z HOVĚZÍ OHÁŇKY S ČERSTVOU ZELENINOU A MASEM
OXTAIL SOUP WITH FRESH VEGETABLES AND CHUNKS OF MEAT | 99 Kč |
| 8 | KOZÍ SÝR V JARNÍM KABÁTKU NA DÝŇOVÉM PYRÉ DOCHUCENÝ SLADKOU RÝŽÍ A MEDEM, PODÁVANÝ S RUKOLOVOU EMULZÍ A PISTÁCIOVÝMI OŘÍŠKY
GOAT'S CHEESE IN A SPRING JACKET ON PUMPKIN PURÉE FLAVOURED WITH SWEET RICE AND HONEY SERVED WITH RUCOLA SAUCE AND PISTACHIO NUTS | 189 Kč |
| 9 | ČERSTVÝ CHŘEST S TEPLOU HOLANDSKOU OMÁČKOU
FRESH ASPARAGUS WITH WARM HOLLANDAISE SAUCE | 129 Kč |

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 10 | PEČENÍ HLEMÝŽDI V ČESNEKOVÉM MÁSLĚ
ESCARGOTS BAKED IN GARLIC BUTTER | 179 Kč |
| 11 | DOMÁCÍ TAGLIATELLE S TYGRÍMI KREKETAMI A OMÁČKOU ARRABBIATA (TYGRÍ KREKETY, ČESNEK, FEFERONKY, BAZALKA, SETÁ KUDRNKA, CIBULE, RAJČATA, SŮL, PEPŘ)
HOME-MADE TAGLIATELLE WITH TIGER PRAWNS AND ARRABBIATA SAUCE (TIGER PRAWNS, GARLIC, CHILLI PEPPERS, BASIL, PARSLEY, ONIONS, TOMATOES, SALT, PEPPER) | 199 Kč |
| 12 | KACHNÍ JÁTRA S DOMÁCÍMI PAPPARDELLY (KACHNÍ JÁTRA, SLANINA, ŠALOTKA, SETÁ KUDRNKA, OLIVOVÝ OLEJ)
DUCK LIVER WITH HOME-MADE PAPPARDELLE (DUCK LIVER, BACON, SHALLOTS, PARSLEY, OLIVE OIL) | 199 Kč |
| 13 | DOMÁCÍ LINGUINE S ČESNEKEM, RUKOLOU A TYGRÍMI KREKETAMI (TYGRÍ KREKETY, FEFERONKY, RUKOLA, ČESNEK, OLIVOVÝ OLEJ)
HOME-MADE LINGUINE WITH GARLIC, RUCOLA AND TIGER PRAWNS (TIGER PRAWNS, CHILLI PEPPERS, RUCOLA, GARLIC, OLIVE OIL) | 199 Kč |
| 14 | GRILOVANÝ LOSOS NA DŘEVĚNÉM UHLÍ S HOLANDSKOU OMÁČKOU, BRAMBOROVOU KAŠÍ A CHŘESTEM
CHARCOAL-GRILLED SALMON WITH SAUCE HOLLANDAISE SERVED WITH ASPARAGUS AND POTATO PURÉE | 299 Kč |
| 15 | GRILOVANÝ TUŇÁK NA DŘEVĚNÉM UHLÍ PODÁVANÝ S DUŠENÝM FENYKLEM NA ANÝZU A CHERRY RAJČATECH
CHARCOAL-GRILLED TUNA SERVED WITH BRAISED FENNEL IN ANISEED WITH CHERRY TOMATOES | 329 Kč |
| 16 | RYBÍ ŠPÍZ Z MOŘSKÉHO JAZYKA A MARINOVANÉHO ĎASE GRILOVANÝ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ PODÁVANÝ S PEČENÝM BRAMBOREM V ALOBALU, CRÈME FRAÎCHE
FISH SKEWER OF LEMON SOLE AND MARINATED MONKFISH GRILLED ON CHARCOAL SERVED WITH JACKET POTATO BAKED IN ALUMINIUM FOIL, CRÈME FRAÎCHE | 329 Kč |
| 17 | MOŘSKÝ ĎAS PEČENÝ NA TÁLU PODÁVANÝ S GRILOVANÝM LILKEM, ŠPENÁTEM A RAJČATY
BAKED MONKFISH SERVED WITH GRILLED AUBERGINE, SPINACH AND TOMATOES | 369 Kč |
| 18 | KREKETY 13/15 NA ČESNEKU S PEČENÝM BRAMBOREM (6 KREKET)
PRAWNS 13/15 IN GARLIC WITH BAKED POTATOES (6 PRAWNS) | 229 Kč |
| 18 | KREKETY 13/15 NA ČESNEKU S PEČENÝM BRAMBOREM (12 KREKET)
PRAWNS 13/15 IN GARLIC WITH BAKED POTATOES (12 PRAWNS) | 399 Kč |
| 19 | GRILOVANÝ HUMR S ČESNEKOVÝM MÁSLEM, PODÁVANÝ S PEČENÝM BRAMBOREM V ALOBALU, CRÈME FRAÎCHE
GRILLED LOBSTER WITH GARLIC BUTTER, SERVED WITH JACKET POTATO BAKED IN ALUMINIUM FOIL, CRÈME FRAÎCHE | 899 Kč |

- | | | |
|-----------|--|-----------------|
| 20 | VAŘENÉ MOŘSKÉ PLODY NA LEDOVÉ TŘÍŠTI (KANADSKÝ HUMR ½, NORSKÝ KRAB 0,6 KG, ÚSTŘICE 2 KS, TYGŘÍ KREVETY 13/15 2 KS, SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 0,075 KG)
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) | 1 499 Kč |
| 21 | VAŘENÉ MOŘSKÉ PLODY NA LEDOVÉ TŘÍŠTI (KANADSKÝ HUMR 1 KS, NORSKÝ KRAB 1,2 KG, ÚSTŘICE 4 KS, TYGŘÍ KREVETY 13/15 4 KS, SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 0,15 KG)
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) | 2 229 Kč |
| 22 | VAŘENÉ MOŘSKÉ PLODY NA LEDOVÉ TŘÍŠTI (KANADSKÝ HUMR 1 KS, NORSKÝ KRAB 1,8 KG, ÚSTŘICE 6 KS, TYGŘÍ KREVETY 13/15 6 KS, SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS 0,15 KG)
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) | 2 999 Kč |
| 23 | KUŘECÍ PRSA NA CITRONU SE SMETANOU A ČERSTVOU ZELENINOU
CHICKEN BREAST IN LEMON WITH SOUR CREAM AND FRESH VEGETABLES | 299 Kč |
| 24 | KUŘECÍ MASO Z WOKU
STIR-FRIED CHICKEN IN THE WOK | 299 Kč |
| 25 | GRILOVANÁ KACHNÍ PRSA NA DŘEVĚNÉM UHLÍ PODÁVANÁ SE ŠPENÁTOVOU KAŠÍ S REDUKCÍ Z ČERVENÉHO PORTSKÉHO VÍNA A MRKVE
GRILLED DUCK BREAST GRILLED ON CHARCOAL SERVED WITH SPINACH PURÉE AND CARROTS IN PORT-WINE REDUCTION | 329 Kč |
| 26 | VEPŘOVÁ PANENKA PODÁVANÁ SE ŠVESTKOVOU OMÁČKOU A KAŠTANOVÝM PYRÉ
PORK TENDERLOIN SERVED WITH PLUM SAUCE AND CHESTNUT PURÉE | 299 Kč |
| 27 | TEPLÝ ROASTBEEF S ČERSTVOU ZELENINOU A BRAMBŮRKY NA MÁSLE
WARM ROASTBEEF WITH FRESH VEGETABLES AND BUTTERED POTATOES | 229 Kč |
| 28 | HOVĚZÍ BIFTEK VE SLANINĚ PODÁVANÝ S OMÁČKOU "BÉARNAISE" A ČERSTVOU ZELENINOU
BEEF STEAK WRAPPED IN BACON, SERVED WITH "BÉARNAISE" SAUCE AND FRESH VEGETABLES | 459 Kč |
| 29 | HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ NA ROZMARÝNU S ČERSTVOU ZELENINOU
BEEF ENTRECOTE IN ROSEMARY WITH FRESH VEGETABLES | 399 Kč |
| 30 | HOVĚZÍ T- BONE STEAK PODÁVANÝ S PEČENÝM BRAMBOREM V ALOBALU
T-BONE STEAK SERVED WITH JACKET POTATO BAKED IN ALUMINIUM FOIL | 599 Kč |

- 31 JEHNĚČÍ HŘEBÍNEK PODÁVANÝ S ČERSTVOU ZELENINOU, 459 Kč**
VAŘENÝMI BRAMBŮRKAMI A S HOŘČIČNOU OMÁČKOU
CROWN ROAST OF LAMB SERVED WITH FRESH VEGETABLES AND BOILED
POTATOES WITH MUSTARD SAUCE
- 32 MASOVÝ ŠPÍZ NA ŠIBENICI (HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ, KUŘECÍ PRSA, 359 Kč**
VEPŘOVÁ PANENKA, CUKETA, HOUBY SHIITAKE, ANGLICKÁ
SLANINA, ŠALOTKA, ROZMARÝN, FEFERONKY)
SKEWER "ON THE GALLOWS" (BEEF SIRLOIN, CHICKEN BREAST, PORK
TENDERLOIN, COURGETTES (ZUCCHINI), SHIITAKE MUSHROOMS, BACON,
SHALLOTS, ROSEMARY, CHILLI PEPPERS)
- 33 TALÍŘ FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ (KOZÍ SÝR SAINTE-MAURE, BRIE DE 189 Kč**
MEAUX, ROQUEFORT PAPILLON)
FRENCH-CHEESE PLATTER (GOAT'S CHEESE SAINT-MAURE, BRIE DE MEAUX,
ROQUEFORT PAPILLON)