

# Královka

## KRÁLOVSKÉ MENU

ALERGENY

Královka na vrcholu hory Dekras, nejvyšším bodě Maxovského hřbetu. První dřevěnou konstrukce byla vysoká 19 m a solva převyšovala les. Plošina na jejím vrcholu vyrostla, na pozemku Stefana Streita, byla postavena také turistická chata s pohostinstvím. První živým olivem počasi věž stále velmi chátřala. Nápor silné vichřice se jí stal 2. listopadu 1902 metrů vysoká kamenná rozhledna podle projektu stavitele Stephana Arnolda. Vrchol kopce pojmenován Königshöhe. Počesštěním tohoto jména Králova výšina rozhledny vede 102 schodů. Když vystoupáte na vrchol, otevře se před vámi pohled nad Nisou, kousek Polska a Německa. Oblast Královky je také rodištěm nejznámějšího českého koklavého předka. Pyllačil začal prý už v mládí. Lidé z širokého okolí ho měli rádi a rádi ho opatřili srnce nebo jinou zvěřinu a tak zásoboval všechny svatební hostiny v okolí. V průběhu času stalo osudným. Lov byl pro něj vášní. Tehdy si lidé často vypravěli o tom, jak se ho zbaví. V Americe, kde nejsou hajní, si bude moci jizerskohorský pyllák vypravět k poslednímu rozloučení. Teště jednou, naposledy, se vydal do hor, aby se vypravil pryč a jen pár kilometrů od své rodné Královky, nad údolím Černé Nisy, střelil na zvěř a adjunkt Deuwinger z Nové louky. Když slyšeli výstřel, hned se tím směrem vydali. Stammel se náhle prudce narovnal, popadl rozkládací dvouhlavňovku a bleskurychle se ohrotil. Polé vystřelil Deuwinger. Bána padla, ozvěna se rozehřměla lesem a vypravil se do lesnímu, který krvácel z ošklivé rány na pravém stehně, a jal se ho ošetřovat. Lidé se jej vypravili hledat. Našli jej slabou čtvrťhodinku od místa, kde ji měl přilepený žíněný plnovous a jeho tvář měla neobvykle vážný, ale nikoli bolestný výraz. Byla na podušce ze zeleného čerstvě natrhaného mechů. Bašlou slávu hraběcího rodu Obora pro zvěř, kde tak rád Stammel pyllačil, vedla po kopcích a špatně se zachovalo a stále můžeme nalézt zhruba 8000 těchto magických sloupků naší historie.

[www.hotelkralovka.cz](http://www.hotelkralovka.cz)

## Předkrmy

**Výběr prémiových italských a francouzských sýrů, fíkové chutney, hroznové víno, karamelizované vlašské ořechy, náš rozpečený chléb (1,5,7,8,12)** **338,-**

*Selection of premium Italian and French cheeses, fig chutney, grapes, caramelized walnuts and our freshly baked bread*

**Telecí tartar s olejem z piemontských bílých lanýžů, marinované shimeji houby, lanýžová majonéza, křepelčí vejce, řeřicha, náš rozpečený chléb (1,3,6,10,12)** **435,-**

*Veal tartare with Piedmont white truffle oil, marinated shimeji mushrooms, truffle mayonnaise, quail eggs, watercress, our toasted bread*

**Gyoza knedlíčky plněné vepřovým masem (5 ks), opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr (1,3,4,6,11,14)** **335,-**

*Gyoza stuffed with pork (5 pcs), roasted in sesame oil, Tom Yum laksa made of coconut milk, cilantro*

**Gyoza knedlíčky vegetariánské (5 ks), opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr (1,3,4,6,11,14)** **298,-**

*Gyoza stuffed with vegetable (5pcs), roasted in sesame oil, Tom Yum laksa made of coconut milk, cilantro*

**Grilované tygří krevety (6 ks), chilli, petržel, olivový olej, bílé víno, rozpečená bylinková bageta (1,3,4,7,9,12)** **385,-**

*Grilled Tiger prawns (6 pcs), chilli, parsley, olive oil, white wine, toasted baguette with herb butter*

## Saláty

**Grilovaný kozí sýr Camembert di Capra, zeleninový salát, fermentované ředkvičky, fíky, karamelizované vlašské ořechy, medovo-hořčičný vinaigrette (7,10)** **395,-**

*Grilled Camembert di Capra goat cheese, vegetable salad, fermented radishes, figs, caramelized walnuts, and honey-mustard vinaigrette*

**Thajský salát s mangem, bylinkami a mungo klíčky, restovaná hovězí svíčková v Bulgogi omáče, černý sezam (1,2,4,6,11)** **425,-**

*Thai salad with mango, herbs and mungo sprouts, roasted beef tenderloin in Bulgogi sauce, black sesame*

## Polévky

**Silný vývar z kukuřičného kuřete, kořenová zelenina, trhané kuřecí maso (9)** **155,-**  
*Rich corn-fed chicken broth with root vegetables and shredded chicken*

**Kulajda s hříbký, zastřené vejce, koprový olej (1,4,6,9,11)** **168,-**  
*Traditional dill creamy mushroom and potato soup, poached egg, dill oil*

## Pasta & Gnocchi

**Pappardelle s hovězí svíčkovou a olejem z piemontských bílých lanýžů, pečenými žampiony portobello a hoblinami parmezánu (1,3,7,9)** **458,-**  
*Pappardelle with beef tenderloin and Piedmont white truffle oil, roasted portobello mushrooms, and Parmigiano Reggiano*

**Italské gnocchi s bazalkovým pestem, burratou, naše polosušená rajčata, rukola (1,3,7,8,9)** **395,-**  
*Italian gnocchi with basil pesto, burrata, our semi-dried tomatoes and arugula*

## Hlavní jídla

- Filet z mořského vlka na grilu, jarní zelenina, máslová bramborová kaše (4,7) 645,-**  
*Grilled sea bass fillet, spring vegetables, and buttery mashed potatoes*
- Prso z kukuřičného kuřete, citronová omáčka s kampotským pepřem, brambora pečená na soli s bylinkovým tvarohem a listovým salátem (7,9) 465,-**  
*Corn-fed chicken breast, lemon sauce with Kampot pepper, salt-baked potato with herb-flavored cottage cheese and leaf lettuce*
- Konfitované kachní stehno Barbarie, naše bramborové šišky s opraženou strouhankou, kedlubnové zelí s jablky, kachní juice (1,3,7,9,12) 565,-**  
*Confit Barbarie duck leg, our potato dumplings with roasted breadcrumbs, kohlrabi cabbage with apples, duck juice*
- Vepřová panenka sous vide na grilu, omáčka ze sušených hřibů, gratinované brambory s tymiánem (1,7,9) 495,-**  
*Grilled pork tenderloin (prepared sous-vide), dried mushroom sauce, potatoes au gratin with thyme*
- Řízky z vepřové panenky smažené na přepuštěném másle, máslová bramborová kaše, náš okurkový salát (1,3,7,12) 435,-**  
*Pork tenderloin schnitzels fried in clarified butter, buttered mashed potatoes, our cucumber salad*
- Steak z jihoamerické hovězí svíčkové, omáčka z fermentovaného Kampotského pepře, batátové hranolky s majonézou z bílých lanýžů (3,7,9,10) 798,-**  
*South American beef tenderloin steak, fermented Kampot pepper sauce, sweet potato fries with white truffle mayonnaise*
- Jelení kýta na smetaně s glazovanou kořenovou zeleninou a tymiánem, petrželové knedlíčky, naše brusinky (1,3,7,9,10) 485,-**  
*Venison round in creamy vegetable sauce with glazed root vegetables and thyme, parsley dumplings and our cranberries*
- Teriyaki julienne z hovězí svíčkové, jasmínová rýže, pečený pak choi na sezamovém oleji s chilli, kewpie majonéza, naše kimchi (1,3,6,11) 525,-**  
*Teriyaki beef tenderloin julienne, jasmine rice, roasted pak choi with sesame oil and chilli, kewpie mayonnaise, our kimchi*
- Naše koprová omáčka z podmáslí se zastřeným vejcem, opečené grenaille s pažitkou (1,3,7,9) 368,-**  
*Our buttermilk dill sauce with a poached egg, roasted grenaille potatoes with chives*

## Dětská jídla

<b>Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)</b> <i>Roasted beef in creamy vegetable sauce, traditional bread dumplings</i>	<b>255,-</b>
<b>Špagety s tomatovou omáčkou a parmezánem (1,3,7)</b> <i>Spaghetti with tomato sauce and Parmigiano Reggiano</i>	<b>198,-</b>
<b>Řížečky z vepřové panenky, máslová bramborová kaše (1,3,7,9,10,12)</b> <i>Pork tenderloin schnitzel, buttered mashed potatoes</i>	<b>265,-</b>

## Dezerty

<b>„Šiška“ – Pěna z lískových oříšků a karamelu, korpus z pečených palačinek, maliny (1,3,7,8)</b> <i>„Cone“ Mousse made of hazelnuts, salted caramel, corpus made of baked pancakes, raspberries</i>	<b>285,-</b>
<b>Naše dukátové buchtíčky s krémem z čerstvé vanilky (1,3,7,)</b> <i>Our sweet yeast buns with fresh vanilla cream</i>	<b>285,-</b>
<b>Denní nabídka sorbetů a mini dezertů</b> <i>Daily offer of sorbets and mini desserts</i>	

## Malý snack

<b>Edamame boby s maldonskou solí (6)</b> <i>Edamame beans with Maldon salt</i>	<b>175,-</b>
<b>Nakládané olivy s česnekem a chilli</b> <i>Pickled olives with garlic and chilli</i>	<b>145,-</b>
<b>Miska slaných pražených španělských mandlí (5,8)</b> <i>Bowl of salted roasted Spanish almonds</i>	<b>195,-</b>
<b>Batátové hranolky s lanýžovou majonézou (1,7,8)</b> <i>Sweet potato fries with white truffle mayonnaise</i>	<b>195,-</b>

### Seznam alergenů

1 – Obiloviny obsahující lepek, 2 – Korýši, 3 – Vejce, 4 – Ryby, 5 – Podzemnice olejná (arašidy), 6 – Sójové boby (sója), 7 – Mléko,  
8 – Skořápkové plody, 9 – Celer, 10 – Hořčice, 11 – Sezamová semínka (Sezam), 12 – Oxid siřičitý a siřičitany, 13 – Vlíčí bob (lupina), 14 – Měkkýši

### List of Allergens

1 – Cereals containing gluten, 2 – Crustaceans, 3 – Eggs, 4 – Fish, 5 – Peanuts, 6 – Soybeans, 7 – Milk, 8 – Nuts, 9 – Celery,  
10 – Mustard, 11 – Sesame seeds, 12 – Sulphur dioxide and sulphites, 13 – Lupin, 14 – Molluscs

## Nápojový lístek

### **PIVO**

0,3 l	Pilsner Urquell (čepované)	65,-
0,5 l	Pilsner Urquell (čepované)	85,-
0,4 l	Tahoun (čepované)	70,-
0,5 l	Maisel's Weisse (lahvové)	80,-
0,33 l	Maisel's Weisse nealko (lahvové)	70,-
0,33 l	Birell nealko (lahvové)	70,-

### **NEALKO NÁPOJE**

0,35 l	Naše voda „Královka“ (neperlivá)	45,-
1,0 l	Naše voda „Královka“ (neperlivá)	80,-
0,35 l	Naše voda „Královka“ (perlivá)	45,-
1,0 l	Naše voda „Královka“ (perlivá)	80,-
0,75 l	Evian (jemně perlivá)	130,-
0,75 l	Evian (neperlivá)	130,-
0,25 l	Curiosa juice (dle nabídky)	65,-
0,2 l	Čerstvá ovocná šťáva z pomeranče	95,-
0,4 l	Naše limonády (dle nabídky)	85,-
0,4 l	Náš ovocný ledový čaj (dle nabídky)	95,-
0,33 l	Coca Cola, Coca Cola Zero	75,-
0,33 l	Fanta	75,-
0,2 l	Fever-Tree tonic (dle nabídky)	75,-
0,25 l	Red Bull	95,-

### **APERITIVY, LIKÉRY**

17,5 cl	Crodino (Biondo, Rosso) nealko	95,-
10 cl	Cinzano (Bianco, Extra Dry, Rosso)	105,-
5 cl	Campari Bitter	95,-
4 cl	Jägermeister	90,-
4 cl	Becherovka	85,-
4 cl	Fernet Stock	85,-
4 cl	Gloria (kávový likér)	135,-
4 cl	Grand Marnier	105,-
4 cl	Justino's Madeira 10 Y.O. Malvasia	145,-
4 cl	Fireball cinnamon whisky liqueur (USA)	95,-

### **PÁLENKY**

2 cl	Ratafia „mandlička“ (Česko)	85,-
2 cl	Navrátilova slivovice (Česko)	115,-
2 cl	Pircher Williams (Itálie)	85,-
2 cl	Gölles Williamsbirne (Rakousko)	140,-
2 cl	Fassbind / Stařená hruška (Švýcarsko)	120,-
2 cl	Fassbind / Stařená meruňka (Švýcarsko)	130,-
2 cl	Fassbind / Stařená malina (Švýcarsko)	130,-
2 cl	Grappa Sarpa di Poli (Itálie)	105,-
2 cl	Grappa Barrique Sarpa di Poli (Itálie)	105,-
2 cl	Dorange „Of“ Bonollo (Itálie)	145,-

### **WHISKEY, BOURBON, COGNAC**

4 cl	Bushmills Original (Irsko)	95,-
4 cl	Wild Turkey Rye (USA, Kentucky)	150,-
4 cl	Ardbeg single malt 10 Y.O. (Skotsko)	220,-
4 cl	Nikka Barel (Japonsko)	210,-
2 cl	Godet V.S.O.P. Original	135,-
2 cl	Godet Grande Champagne Single Cru 15 YO	380,-

### **GINY**

4 cl	Roku (Japonsko)	140,-
4 cl	ETSU Pacific Ocean Water (Japonsko)	180,-
4 cl	Brockmans (Anglie)	160,-
4 cl	Broker's (Anglie)	105,-
4 cl	Citadelle Rouge (Francie)	140,-
4 cl	Canaima (Venezuela)	180,-
4 cl	Scapegrace Blood Moon (Nový Zéland)	190,-
4 cl	Xibal (Guatemala)	170,-
4 cl	Cubical Mango (Španělsko)	160,-
4 cl	Elephant Sloe (Německo)	210,-

### **RUMY**

4 cl	Appleton Estate 15 Y.O. (Jamajka)	235,-
4 cl	Blackwell (Jamajka)	115,-
4 cl	Pusser's Gunpowder Proof (Trinidad a Tobago)	165,-
4 cl	Canerock Spiced (Jamajka)	155,-
4 cl	Meticho (Honduras)	140,-
4 cl	Don Papa Baroko (Filipíny)	165,-
4 cl	Doorly's 12 Y.O. (Barbados)	175,-
4 cl	Planteray XO 20th (Barbados)	220,-
4 cl	Planteray Cut & Dry coconut (Barbados)	155,-
4 cl	Rum Nation Demerara N°14 (Guyana)	175,-
2 cl	New Grove Emotion 1969 (Mauritius)	335,-
4 cl	Depaz Réserve Spéciale VSOP (Martinik)	190,-
4 cl	Botran No. 18 Reserva (Guatemala)	180,-
4 cl	Cihuatán Cinabrio 12 Y.O. (Salvadore)	195,-
4 cl	Dos Maderas 5+5 (Barbados)	185,-
2 cl	Dos Maderas LUXUS (Barbados)	395,-
4 cl	Millonario 10 Aniversario (Peru)	170,-
4 cl	Millonario XO (Peru)	340,-
4 cl	Planteray 3 Stars (Barbados)	105,-

### **VODKY**

4 cl	Skyy (USA)	95,-
4 cl	Grey Goose (Francie)	195,-
4 cl	Beluga Noble (Monte Negro)	215,-
4 cl	Beluga Gold Line (Monte Negro)	550,-

## Nápojový lístek

### MÍCHANÉ NÁPOJE, LONG DRINKS

Nochino	
Mediterranean Fever-Tree Tonic (nealko)	165,-
Crodino Spritz (nealko)	135,-
Negroni	180,-
Skinny Bitch	155,-
Skyy Mule	170,-
Dark'n'Stormy	210,-
Blackwell Cocktail „James Bond“	185,-
Cuba Libre	160,-
G&T Citadelle gin NO ALCOHOL	170,-
Indian Fever-Tree Tonic (nealko)	
G&T Canaima Gin	220,-
Double Dutch Pink Grapefruit Soda	
G&T Roku Gin	190,-
Mediterranean Fever-Tree Tonic	
G&T Etsu Gin	220,-
Indian Fever-Tree Tonic	
G&T Brockmans Gin	210,-
Bezový Fever-Tree Tonic	
G&T „Ladies“ Broker's Gin	170,-
Rebarborovo-malinový Fever Tree Tonic	
G&T Citadelle Rouge Gin	190,-
Indian Fever-Tree Tonic	
G&T Scapegrace Gin	240,-
Mediterranean Fever-Tree Tonic	
G&T Xibal Gin	220,-
Mediterranean Fever-Tree Tonic	
G&T Cubical Mango Gin	210,-
Indian Fever-Tree Tonic	
G&T Elephant Sloe Gin	250,-
Ginger Beer Fever-Tree	
Ron Millonario 10	220,-
Ginger Ale Fever-Tree Tonic	
Campari Spritz	160,-
Hugo Spritz	155,-
Aperol Spritz	160,-
Chinola Spritz	175,-
Sarti Spritz	160,-
Limoncello Spritz	160,-

### KÁVA – TEPLÉ NÁPOJE

8 g	Espresso Ristretto	75,-
8 g	Espresso	75,-
8 g	Espresso Lungo	75,-
8 g	Espresso Macchiato	85,-
16 g	Espresso Doppio	115,-
8 g	Cappuccino	90,-
8 g	Latte Macchiato	95,-
16 g	Flat White	120,-
0,15 l	Horká čokoláda se šlehačkou	105,-
0,08 l	Bombardino se šlehačkou	145,-
0,1 l	Bombardino, espresso a šlehačka	165,-
8 g	Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru	95,-
8 g	Čaj sypaný dle nabídky	85,-
0,2 l	Grog Bartida	95,-
0,2 l	Horká „Višnička“ Ratafia	95,-
0,2 l	Fireball (Skořicový whisky likér, jablečný juice)	150,-
0,2 l	„Grand Wine“ Svařené víno	160,-

Nejznámějším místem **Tizerských hor** je nepochybně kamenná rozhledna **Královka**. Rozhlednu tu nechal postavit roku **1888** místní horský spolek. Jednoduchá trémová byla přístupná pouze po žebříku. Stavba tehdy stála **700 zlatých**. Vedle rozhledny přestože se spolek o **věž** staral, trémky byly přelétrány a některé z nich vyměněny, **1906 osudným**. Dásledující rok byla na tomto kouzelném místě postavena **23**. Pozemek pro výstavbu rozhledny daroval sedlák **König**, na jehož památku byl vznikl dnešní název rozhledny **Královka**. Na vyhlídkovou plošinu **kamenné** nezapomenutelný **výhled** na Tizerské hory, Krkonoše, Český ráj, Ještěd, Jablonec a **pylláka** Tizerských hor Augustina Benknera, přezdívaného **Stammel** podle svého velmi rádi pro jeho dobrosrdečnost, **laskavost** a spolehlivost. Za pět zlatek kdy Tizerských horách. Vytláčil v lesích hraběte **Clam-Gallas**, a to se mu v průběhu Americe, zemi pro lovce **zaslíbené**. Mnoho se jich tam z Tizerských hor v té době střílel, jak se mu zachce. **Stammel** se rozhodl, koupil lístky na **loď** a sezval karabulovil **jelena** a vystrojil pro přátele hostinu. V úterý 6. října 1863 přešel celé ho svého posledního jelena. Dedaletko byli toho dne na **říhané** dva lesníci Antonín Mielh liše vydali. Na svahu u Černé Disy spalřili pylláka, skloněného nad jelenem. **Pyllák vystřelil**. Adjunkt uskočil za strom, ale starší a pomalejší Mielh **vykřikl** a z pyllák zmizel. Jako by se do země propadl. Adjunkt se o něj nestaral, přiklekl k zemi. Teprve pozřtří 8. října se po horách roznesla **zpráva**, že se **Stammel** nevrátil ze svého místa **přestřelky** v hustém lese. Často jej tam vídali chodit na lov. Na obličejě bolesný výraz. Nejpodivnější věc však byla, že hlava **zemřelého** pyllíka spočívá v **Clam-Gallasů** připomínají žulové **sloupce**, na kterých byl zavěšen dřevěný plot. proslupných lesích na rozloze 5560ha. Původně jich bylo **11800**, dodnes se jich do



[www.hotelkralovka.cz](http://www.hotelkralovka.cz)



[www.eshop.hotelkralovka.cz](http://www.eshop.hotelkralovka.cz)