Královka

www.hotelkralovka.cz

Předkrmy/Appetizers

Burrata Pugliese s cherry rajčaty a bazalkou, letité aceto balsamico, olivový olej, Maldonská sůl, náš rozpečený chléb **268,-**
Burrata Pugliese with cherry tomatoes and basil, aged aceto balsamico, Maldon salt, home made toasted bread
(Vege)

Telecí tartar s olejem z piemontských bílých lanýžů, marinované shimeji houby, lanýžová majonéza, křepelčí vejce, řeřicha, náš rozpečený chléb **325,-**
Veal tartare with Piemonte white truffle oil, marinated shimeji mushrooms, mayo with truffles, quail egg, watercress, home made toasted bread

Tygří krevety (5 ks) pečené na přepuštěném másle s česnekem, chilli a petrželí, rozpečená bageta s bylinkovým máslem, lehký salát **299,-**
Tiger prawns (5 pcs) roasted in clarified butter (ghee) with garlic, chilli and parsley, home made toasted baguette with herb butter, light vegetable salad

Saláty/Salads

Grilované chapadlo z kalamárů peruánských, cuketový salát s bazalkovým pestem, chips z tapioky **299,-**
Grilled Peruvian squid, zucchini salad with basil pesto, tapioca chips

Grilovaný kozí sýr z farmy, trhaný salát s pečenou jarní zeleninou, nakládaná červená cibule, fíkové chutney **275,-**
Grilled goat farm cheese, mixed salad with baked spring vegetables, marinated red onion, fig chutney
(Vege)

Thajský salát s mangem, bylinkami a mungo klíčky, restovaná hovězí svíčková v Bulgogi omáčce, černý sezam **298,-**
Thai salad with mango, herbs and mungo sprouts, roasted beef tenderloin marinated in Bulgogi sauce, black sesame

Thajský salát s mangem, bylinkami a mungo klíčky, marinované tofu v Bulgogi omáčce, černý sezam **256,-**
Thai salad with mango, herbs and mungo sprouts, tofu marinated in Bulgogi sauce, black sesame
(Vegan)

Polévky/Soups

Silný vývar z kukuřičného kuřete s kořenovou zeleninou pečenou na másle, trhané maso, petržel **95,-**
Corn chicken broth made with roasted root vegetables, shredded meat, parsley

Kulajda s hříbky, zastřené vejce, petrželový olej **118,-**
Traditional dill creamy mushroom and potato soup, poached egg, parsley oil

Pasta, Risotto, Gnocchi

Špagety s hovězím ragú a kořenovou zeleninou, parmezán **265,-**
Spaghetti with beef ragout made with root vegetables, parmesan

Pappardelle s hovězí svíčkovou a olejem z piemontských bílých lanýžů, pečené žampiony Portobello **335,-**
Pappardelle, beef tenderloin, Piemonte white truffle oil, baked Portobello (mushroom)

Špenátové lasagne s tomatovou omáčkou **278,-**
Spinach lasagne with home made tomato sauce
(Vege)

Krémové risotto se zeleným chřestem a parmezánem **278,-**
Creamy risotto with green asparagus and parmesan
(Vege)

Gnocchi s krůtím masem, rajčaty, pancettou, špenátem a parmezánem **288,-**
Gnocchi with turkey meat, tomatoes, pancetta, spinach and parmesan

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Královka

Hlavní jídla/Main course

Tataki z tuňáka žlutoploutvého (150 g) s černým sezamem a chilli, wasabi majonéza, Pak Choi grilovaný na sezamovém oleji, wakame salát, ponzu omáčka, jasmínová rýže **435,-**
Yellowfin tuna tataki (150 g), black sesame, chilli, wasabi mayo, Pak Choi grilled in sesame oil, wakame salad, Ponzu Sauce, jasmine rice

Filet z pražmy královské, květákové pyré, cuketa s bazalkovým pestem a špenátem, jemná omáčka z mušlí a bílého vína **398,-**
Dorada, cauliflower puree, zucchini with basil pesto and spinach, soft mussel and white wine sauce

Grilované prso z kukuřičného kuřete, přírodní kuřecí šťáva zjemněná máslem, bramborové pyré s parmezánem, jarní grilovaná zelenina **335,-**
Grilled corn chicken breast, chicken sauce softened with butter, mashed potatoes with parmesan cheese, grilled spring vegetables

Kachní prso pečené do růžova, naše bramborové noky s petrželí, salát ze špičatého zelí, kachní demi glace **398,-**
Grilled duck breast, home made mini potato dumplings with parsley, cabbage salad, duck demi glace

Grilovaná vepřová panenka, omáčka ze sušených hřibů, gratinované brambory s tymiánem, pečená šalotka **345,-**
Grilled pork tenderloin, dried mushroom sauce, potatoes au gratin with thyme, roasted shallots

Steak z telecí pečeně, pečená brambora s pažitkovým tvarohem a lehkým salátem, pepřová omáčka s citrónem **468,-**
Veal loin steak, baked potato with herb curd and light salad, pepper sauce with lemon

Steak z hovězí svíčkové plemene Limousine, hranolky s lanýžovou majonézou, telecí demi glace **545,-**
Beef steak, french fries with truffle mayonnaise, veal demi glace

Řízky z krůtích prsou smažené na přepuštěném másle, vařené brambory, náš okurkový salát **298,-**
Turkey breast fillet fried in clarified butter (ghee), boiled potatoes, our cucumber salad

Dětská jídla/For our youngest guests

Špagety s tomatovou omáčkou a parmezánem **148,-**
Spaghetti with tomato sauce and parmesan

Špagety s hovězím ragú a kořenovou zeleninou, parmezán **175,-**
Spaghetti with beef ragout made with root vegetables, parmesan

Filé z tresky, pečené na přepuštěném másle, bramborová kaše **188,-**
Cod fillet baked in clarified butter, mashed potatoes

Filírovaný krůtí steak, přírodní šťáva, jasmínová rýže **185,-**
Filleted turkey steak, jasmine rice

Řízek z kukuřičného kuřete, vařené brambory **185,-**
Corn chicken breast fillet (breaded) fried in clarified butter (ghee), boiled potatoes

Dezerty/Desserts

„Květináč"/"Flowerpot"
Čokoládová pěna s višněmi a brownies drobenkou **245,-**
Chocolate mousse with sour cherries and brownies crumble

,,Šiška''/"Cone"
Pěna z lískových oříšků, slaný karamel, korpus z pečených palačinek, maliny **198,-**
Mousse made of hazelnuts, salted caramel, corpus made of baked pancakes, raspberries

Denní nabídka sorbetu a mini dezertů
Daily offer of home made sorbets and mini desserts

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

www.hotelkralovka.cz