

Starters/Předkrmy

Chopped salad leaves with cherry tomatoes and curd cheese marinated in lovage
Trhaný salát s cherry rajčátky a marinovanými tvarůžky v libečkovém pestu

Allergens: (7,8,12)

140,-CZK / 5,60€

Mozzarella Burrata with tomato concasse, herb pesto and balsamic „di Modena“ reduction
*Mozzarella Burrata s rajčatovým concasse, bylinkovým pestem
a balzamickou redukcí di Modena*

Allergens: (7,12)

180,-CZK / 7,20€

Caesar salad with bread croutons and grilled chicken / grilled prawns
Caesar salát s chlebovými krutóny s grilovaným kuřecím masem / s grilovanými krevetami

Allergens: (1,3,4,7,8,10,12)

250,-CZK/310,-CZK / 10,00€/12,40€

Tiger prawn tartar with avocado, bread chips
Tartare z nakládáných tygřích krevet a avokáda s chlebovým chipsem

Allergens: (2,12)

250,-CZK / 10,00€

Mixed salad of shredded leaves, colored cherry tomatoes, pomegranate and maple-mint
dressing

*Míchaný salát z trhaných listů, barevných cherry rajčat, granátového jablka a javorovo-
mátovým dresinkem*

Allergens: (7,)

180,-CZK / 7,20€

Grilled goat cheese with roasted tomatoes, olive tapenade and cheese wafer
Gratinovaný kozí sýr s pečenými rajčaty, olivovou tapenádou a sýrovou oplatkou

Allergens: (7,)

240,-CZK / 9,60€

Pan seared duck Foie gras with apples caramelized in Jean Loret Calvados, roasted celery
Opečené kachní foie gras s marinovanými jablky v Jean Loret Calvados a pečeným celerem

Allergens: (1,3,7,8,9,11)

260,-CZK / 10,40€

Prices quoted in EUR are approximate and indicative only, based on an exchange rate of CZK 25,00 to 1 euro.

Prices inclusive of VAT. Service is not included.

JUNE 2019. Accountable Manager: Roman Vaněk roman.vanek@le-hotels.cz/ www.le-hotels.cz

Soups/Polévky

Baked tomato soup and fresh basil
Polévka z pečených rajčat a čerstvé bazalky

Allergens: (1,7,9)

110,-CZK / 4,40€

Beef consommé with vegetables and Rump roast meat
Hovězí consommé se zeleninou a masem z květové špičky

Allergens: (9)

130,-CZK / 5,20€

Czech Cuisine/Speciality České kuchyně



200g Traditional Pilsen goulash served with Carlsbad dumplings and fresh horseradish
200g Tradiční Plzeňský guláš podávaný s karlovarským knedlíkem a čerstvým křenem

Allergens: (1,3,7,8,11)

340,-CZK / 13,60€

150g Beef sirloin medallions in sour cream sauce with dumplings,
cranberry compote and lemon

150g Medailonky z hovězí svíčkové na smetaně, žemlový knedlík, brusinkový kompot a citron

Allergens: (1,3,7,8,9,11,12)

350,-CZK / 14,00€

180g Veal cheeks roasted on dark beer with onion porridge and butter vegetables
180g Pečená telecí líčka na černém pivu s cibulovou kaší a máslovou zeleninou

Allergens: (1,7,8,9,11)

360,-CZK / 14,40€

Prices quoted in EUR are approximate and indicative only, based on an exchange rate of CZK 25,00 to 1 euro.
Prices inclusive of VAT. Service is not included.

JUNE 2019. Accountable Manager: Roman Vaněk roman.vanek@le-hotels.cz/ www.le-hotels.cz

Main Courses/*Hlavní chody*

250g Spagetti with asparagus, cherry tomatoes, garlic, anchovies, chilli and fresh roquette
250g Špagety s chřestem, cherry rajčatky, česnekem, ančovičkami, chilli a čerstvou rukolou

Allergens: (1,4,7)

290,-CZK / 11,60€

180g Thai spicy salad with slices of grilled beef flank steak
180g Thajský pikantní salát s plátky grilovaného hovězího flank steaku

Allergens: (8)

300,-CZK / 12,00€

180g Grilled octopus tentacle with asparagus, cherry tomatoes, capers, red onions and dill

180g Grilované chapadlo chobotnice se salátem z chřestu, cherry rajčat, kapary, červené cibule a kopru

Allergens: (7,12,14)

480,-CZK / 19.20€

180g Beef T-bone steak with steak fries and red pepper sauce

180g Hovězí T-bone steak se steakovými hranolky a omáčkou z červeného pepře

Allergens: (7)

550,-CZK / 22,00€

180g Grilled salmon steak with lemon butter and grilled seasonal vegetables

180g Grilovaný steak z lososa s citronovým máslem a grilovanou sezónní zeleninou

Allergens: (4,7,12)

360,-CZK / 14,40€

200g Chicken roll wrapped in Tyrolean speck with pea purée and mini vegetables

200g Kuřecí závitek zabalený v tyrolském špeku s hráškovým pyrém s mini zeleninou

Allergens: (1,7,9)

320,-CZK / 12,80€

180g Pork tenderloin roasted on garlic and thyme with beluga lentils, Brussels sprouts

180g Vepřová panenka na česneku a tymiánu s čočkou beluga, růžičkovou kapustou

Allergens: (1,7)

320,-CZK / 12,80€

200g Cheeseburger with grilled beef, honey mustard, avocado and bacon chips, steak fries

200g Cheeseburger s grilovaným hovězím masem, medovou hořčicí, avokádem a slaninovými chipsy, steakové hranolky

Allergens: (1,3,7,8,11)

350,-CZK / 14,00€

Prices quoted in EUR are approximate and indicative only, based on an exchange rate of CZK 25,00 to 1 euro.

Prices inclusive of VAT. Service is not included.

JUNE 2019. Accountable Manager: Roman Vaněk roman.vanek@le-hotels.cz / www.le-hotels.cz

Desserts

White chocolate cut with raspberry jelly, lemon cream and chocolate clay

Čokoládový řez z bílé čokolády s malinovým želé, citronovým krémem a čokoládovou hlínou

Allergens: (1,3,5,7,8,11)

150,-CZK / 6,00€

Coconut panna cotta with pina colada and caramelized pineapple

Kokosová panna cotta s pina coladou a karamelizovaným ananasem

Allergens: (1, 3, 5, 7, 8, 11)

160,-CZK / 6,40€

Dark chocolate fondant with mango and maracuja sorbet

Fondán z hořké čokolády s mangem a maracujovým sorbetem

Allergens: (1,3,7,11)

140,-CZK / 5,60€

Variation of sorbet according to daily offer

Variace sorbetů dle denní nabídky

Allergens: (1, 3, 7, 12)

110,-CZK / 4,40€

Apple Strudel with nuts and vanilla ice cream

Jablečný závin s ořechy a vanilkovou zmrzlinou

Allergens: (1,3,7,8)

110,-CZK / 4,40€