

## PRO NAŠE NEJMENŠÍ

### POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina 135,-

### HLAVNÍ CHODY

Kuřecí nugetky **nebo** přírodní kuřecí kousky, hranolky **nebo** bramborová kaše 265,-

Kuře na paprice, kolínka 275,-

Grilovaný mořský vlk, bramborová kaše 325,-

Hranolky s kečupem 125,-

### DEZERTY

Palačinka s marmeládou **nebo** nutellou, šlehačkou a vanilkovou omáčkou 245,-

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu 95,-

SAVOYA  
restaurant & lounge

### DEGUSTAČNÍ MENU

Tatarák z hovězí svíčkové, kimchi, Pata Negra, perlová cibulka, chlebové chipsy  
*Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Rakousko*

\*\*\*

Tarhoňa, medvědí česnek, mascarpone, chřest, smažené vejce, smrž  
*Sauvignon Blanc Hermes 2021, Jaromír Gala, Česká republika*

\*\*\*

Mořský vlk, květák, romanesco, Vadouvan, bramborové noky, dashi, kaviár  
*Langhe Arneis 2023, Cordero di Montezemolo, Itálie*

\*\*\*

Kachní prso, knedlíček ze stehen, wonton, cibule, jablko, sýr Comté  
*Pinot Noir Krásná Hora 2023, Milan Sůkal, Česká republika*

\*\*\*

Čokoládová pěna Valrhona, citronová verbená, máta, pusinka, zmrzlina ze slané karamelu  
*Don Papa Baroko, Filipíny*

5-ti chodové degustační menu 1995 CZK / osoba

5-ti chodové degustační menu včetně párování s vínem 3195 CZK / osoba

Degustační menu je s ohledem na délku konzumace možné objednat do 20:30.


# SAVOYA

restaurant & lounge

## SIGNATURE KOKTEJLY

Gin Fizz	Tanqueray No°10, limetka, cukr, vaječný bílek	290,-
Hendrick's gin & premium tonic	Hendrick's gin Original, okurka, červený pepř	320,-
Negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, pomeranč	360,-
Pomstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere vodka, passion fruit	650,-

## PŘEDKRMY

Tatarák z hovězí svíčkové, kimchi, Pata Negra, perlová cibulka, chlebové chipsy	425,-
Divoký losos Label Rouge, koriandr, bergamot, pohanka, bílý chřest, mandle	445,-
 Náš sommelier doporučuje Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

## POLÉVKY

Hráškový krém, kozí sýr, řeřicha, bramborový chips, mladý hrášek, tmavý chléb	195,-
Hovězí consommé, kořenová zelenina, játrové knedlíčky, žlutkové nudle, pažitka	235,-

## VEGETARIÁN

Tarhoňa, medvědí česnek, mascarpone, chřest, smažené vejce, smrž	335,- / 435,-
Chřest, pórek, polenta, medvědí česnek, smrž, mangold	395,-

## SALÁT

Little Gem, ančovička, parmezán, česnek, vejce, slanina	375,-
---	-------

## TĚSTOVINY

Tagliolini, černý lanýž, bio vejce 63°C, pažitka	495,- / 685,-
* extra gram lanýže navíc	185,-
Tagliolini, hovězí svíčková, chilli, česnek, smetana, rajčatová omáčka, rozmarýn	545,- / 785,-

# SAVOYA

restaurant & lounge

## HLAVNÍ CHODY

Bio kuřecí prso a stehno, polenta, chřest, smrž, mangold, kuřecí šťáva	465,-
Hovězí na červeném víně, žampion, karotka, špek, brambora, divoký česnek * doporučená příloha – bramborová kaše	475,- 125,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát	595,-
Mořský vlk, květák, romanesco, Vadouvan, bramborové noky, dashi, kaviár	645,-
Kachní prso, knedlíček ze stehen, wonton, cibule, jablko, sýr Comté	695,-
Chobotnice, paprika, pórek, choriso, nori řasa, medvědí česnek, harissa	775,-
Hovězí svíčková Black Angus, brokolice, cuketa, lanýžová omáčka * doporučená příloha – steakové hranolky	995,- 125,-
Tournedos Rossini, foie gras, brioche, černý lanýž, lanýžová omáčka	1595,-

## PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát	125,-
Grilovaná sezónní zelenina, divoké bylinky, pohankový popcorn	195,-

## SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

Iberico, Pata Negra – Bellota, bageta, divoké jarní bylinky, cherry rajčátka	565,-
Výběr francouzských sýrů, lilková marmeláda, brioche	495,-

## DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček)	95,-
Tvarohové knedlíčky, žahour, borůvky, crumble, jogurt, šlehačka	285,-
Čokoládová pěna Valrhona, citronová verbena, máta, meringue, zmrzlina ze slaneého karamelu	325,-