

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina 135,-

HLAVNÍ CHODY

Kuřecí nugetky, hranolky **nebo** bramborová kaše 235,-

Candát, bramborová kaše 275,-

Špagety s rajčatovou omáčkou 189,-

Hranolky s kečupem 95,-

DEZERTY

Palačinka s marmeládou **nebo** nutellou a šlehačkou 189,-

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu 90,-

SAVOYA
restaurant & lounge

DEGUSTAČNÍ MENU

Sashimi z divokého lososa, okurka, kaviár, ponzu, sója, ředkev, rýžový chips
Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Rakousko

Tarhoňa, kozí sýr, divoký česnek, mladý špenát, lišky, slunečnice
Sauvignon Blanc Sahara 2021, Roman Fabig, Česká republika

Candát, Pata Negra, lišky, pórek, kaviár, šafránová brambora
Bourgogne Blanc 2020, Henri Germain, Francie

Bio kuřecí stehno a prso, celer, hnědé máslo, hříbky, kuřecí jus
Langhe Nebbiolo 2022, Sottimano, Itálie

Čokoládová pěna Valrhona, slaný karamel, banán, zázvor
Most Amarone Barrique, Bepi Tosolini, Itálie

5-ti chodové degustační menu 1995 CZK / osoba

5-ti chodové degustační menu včetně párování s vínem 2995 CZK / osoba

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

Ceny jsou uvedeny v Českých korunách a obsahují DPH.
Informace o obsažených alergenech Vám poskytne naše obsluha na vyžádání.

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.


SAVOYA

restaurant & lounge

SIGNATURE KOKTEJLY

Portofino & premium tonic	Italský suchý gin, citrón, rozmarýn	295,-
Rose Belvedere	Belvedere vodka, limetka, růžová limonáda	295,-
Strawberry negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, jahody	375,-
Pomstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere vodka, passion fruit	455,-

PŘEDKRMY

Hovězí tatarák ze svíčkové, žloutkový gel, kaviár ze sóji, kimchi, chlebové chipsy	395,-
Sashimi z divokého lososa, okurka, kaviár, ponzu, sója, ředkev, rýžový chips	445,-
 Náš sommelier doporučuje Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	180,-

POLÉVKY

Polévka dle denní nabídky	165,-
Hovězí consommé, karotka, jádrové knedlíčky, žloutkové nudle, pažitka	215,-

VEGETARIÁN

Tarhoňa, kozí sýr, divoký česnek, mladý špenát, lišky, slunečnice	295,- / 395,-
Dýně, hříbky, pórek, šafránová brambora, celer	325,- / 495,-

TĚSTOVINY

Tagliolini, černý lanýž, bio vejce 63°C, pažitka	475,- / 685,-
* extra gram lanýže navíc	165,-
Tagliolini, hovězí svíčková, chilli, česnek, rozmarýn, smetana, rajčatová omáčka	495,- / 775,-

Ceny jsou uvedeny v Českých korunách a obsahují DPH.
Informace o obsažených alergenech Vám poskytne naše obsluha na vyžádání.

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.

SAVOYA

restaurant & lounge

HLAVNÍ CHODY

Hovězí loupaná plec, "Znojmo", arancini, rýžová pěna, kyselá okurka, špek	425,-
Bio kuřecí stehno a prso, celer, hnědé máslo, hříbky, kuřecí jus	485,-
* doporučená příloha – bramborová kaše	95,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát	525,-
Candát, Pata Negra, lišky, pórek, kaviár, šafránová brambora	645,-
Tygří krevety v tempuře, dýně, curry, kaviár, rýžový chips, kafrová limeta	675,-
* doporučená příloha – jasmínová rýže	95,-
Hovězí svíčková Black Angus, brokolice, šalotka, květák, lanýžová omáčka	995,-
* doporučená příloha – steakové hranolky	95,-
Tournedos Rossini, foie gras, brioche, černý lanýž, lanýžová omáčka	1495,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát, Jasmínová rýže	95,-
---	------

SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

Iberico, Pata Negra – Bellota, rajčatová bageta	485,-
Výběr francouzských sýrů, hrušková marmeláda, brioche	495,-

DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček)	90,-
Tvarohové knedlíčky, Krkonošské borůvky, crumble, jogurt	265,-
Čokoládová pěna Valrhona, slaný karamel, banán, zázvor	295,-

Ceny jsou uvedeny v Českých korunách a obsahují DPH.
Informace o obsažených alergenech Vám poskytne naše obsluha na vyžádání.

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.