

## PRO NAŠE NEJMENŠÍ

### POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina 125,-

### HLAVNÍ CHODY

Kuřecí nugetky, hranolky **nebo** bramborová kaše 285,-

Treska, bramborová kaše 325,-

Špagety s rajčatovou omáčkou 199,-

Hranolky s kečupem 95,-

### DEZERTY

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

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu 90,-

SAVOYA  
restaurant & lounge

## DEGUSTAČNÍ MENU

Hovězí tatarák ze svíčkové, žlutkový gel, kaviár ze sóji, kimchi, chlebové chipsy  
*Fatal No.1 Brut Nature, Roman Fabig, Česká republika*

\*\*\*

Chřest, tarhoňa, kozí sýr, medvědí česnek  
*Grüner Veltliner Kalmuck 2022, F.J.Gritch, Rakousko*

\*\*\*

Treska Skrei, hrášek, kysané zelí, Champagne, kaviár  
*Sur Sur 2022, Donnafugata, Sicílie*

\*\*\*

Jehněčí hřbet a ramínko, smrž, zelený chřest, černý česnek, bryzda  
*Ultreia St. Jacques 2021, Raúl Pérez, Španělsko*

\*\*\*

Čokoládová pěna Valrhona, maliny, crumble, Baileys, kakao  
*Eminente Reserva 7 years old, Kuba*

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.

## SIGNATURE KOKTEJLY

Portofino & premium tonic	Italský suchý gin, citrón, rozmarýn	285,-
Alfred	Alfred vermut, grepová soda, grep	265,-
Hennessy coffee negroni	Hennessy V.S.O.P., Campari Bitter, Martini Rosso, káva, pomeranč	325,-
Penicillin	Glenmorangie original, citrón, zázvor, med	255,-

## PŘEDKRMY

Variace chřestu, smažené vejce, Pražská šunka, křen	345,-
Hovězí tatarák ze svíčkové, žloutkový gel, kaviár ze sóji, kimchi, chlebové chipsy	395,-
Divoký losos, ponzu, kaviár, ředkvička, kopr	425,-
 Náš sommelier doporučuje Grüner Veltliner Kalmuck 2022, F.J.Gritch	195,-

## POLÉVKY

Polévka dle denní nabídky	165,-
Hovězí consommé, karotka, terina z hovězího žebra, domácí nudle, pažitka	185,-

## SALÁTY A VEGETARIÁN

Chřest, tarhoňa, kozí sýr, medvědčí česnek	295,-
Chřest, srdíčkový salát, miso, karotka, piemontský oříšek, ředkvička * extra tygří krevety navíc (cena za jeden kus)	365,- 75,-

## TĚSTOVINY

Tagliolini, černý letní lanýž, bio vejce 63°C, pažitka * extra gram lanýže navíc	495,- / 645,- 165,-
Tagliolini aglio olio, tygří krevety	475,- / 665,-

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.

## HLAVNÍ CHODY

Tarhoňa, kozí sýr, chřest, medvědčí česnek	395,-
Bio kuřecí stehno a prso, lanýž, brokolice, bílý chřest, lanýžový jus * doporučená příloha – bramborová kaše	485,- 95,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát	525,-
Treska Skrei, hrášek, kysané zelí, Champagne, kaviár	595,-
Jehněčí hřbet a ramínko, smrž, zelený chřest, černý česnek, brynza	685,-
Hovězí svíčková Black Angus, variace karotky, cibule, telecí jus * doporučená příloha – steakové hranolky	995,- 95,-

## PŘÍLOHY

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

## SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

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

## DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlín (cena za kopeček)	90,-
Tvarohové knedlíčky, jahoda, rebarbora, pampeliška	265,-
Čokoládová pěna Valrhona, maliny, crumble, kakao, Baileys	285,-

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.