

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 125,-

HAUPTSPEISEN

Hühner Nuggets, Julienne-Pommes **oder** Kartoffelbrei 285,-

Kabeljau, Kartoffelbrei 325,-

Spaghetti mit Tomatensauce 199,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 95,-

NACHSPEISEN

Pfannkuchen mit Marmelade **oder** Nutella und Schlagsahne 189,-

Eis **oder** Sorbet Kugel 90,-



DEGUSTATION MENÜ

Rindstartar, Eigelb Gel, Soya Kaviar, Kimchi, Brot Chips

Fatal No.1 Brut Nature, Roman Fabig, Tschechien

Spargel, Tarhonya, Ziegenkäse, Bärlauch
Grüner Veltliner Kalmuck 2022, F.J.Gritch, Österreich

Skrei Kabeljau, Erbsen, Sauerkraut, Champagne, Kaviar
Sur Sur 2022, Donnafugata, Sizilien

Lammlende und Schulter, Morchel, Grüne Spargel, Schwarzer Knoblauch, Brynza-Käse

Ultreia St. Jacques 2021, Raúl Pérez, Spanien

Schokoladenmousse Valrhona, Himbeeren, Streusel, Baileys, Kakao
Eminente Reserva 7 years old, Cuba

Preis für 5 – Gang degustation Menü 1995 CZK / für eine Person

Preis für 5 – Gang degustation Menü mit Weinbegleitung 2995 CZK / für eine Person

Das Degustation Menü muss auf Grunde seines Dauers spätestens bis 20:30 Uhr bestellt werden.

Preise sind in Tschechischen Kronen angegeben, beinhalten bereits die MwSt.
Informationen über Allergene bekommen Sie auf Anfrage.

SAVOYA RESTAURANT IST MITGLIED DER ASTEN HOTELS GROUP

SIGNATURE COCKTAILS

Portofino & premium tonic	Italienischer Dry Gin, Zitrone, Rosmarin	285,-
Alfred	Alfred vermut, Grapefruit soda, Grapefruit	265,-
Hennessy coffee negroni	Hennessy V.S.O.P., Campari Bitter, Martini Rosso, Kaffee, Orange	325,-
Penicillin	Glenmorangie original, Zitrone, Ingwer, Honig	255,-

VORSPEISEN

Spargel-Variation, Gebratene Ei, Prager Schinken, Meerrettich	345,-
Rindstartar, Eigelb Gel, Soya Kaviar, Kimchi, Brot Chips	395,-
Wildlachs, Ponzu, Kaviar, Rettich, Dill	425,-
 Unser Sommelier empfiehlt Grüner Veltliner Kalmuck 2022, F.J.Gritch	195,-

SUPPEN

Suppe nach Tagesangebot	165,-
Rinder-Consommé, Karotte, Rinderrippen-Terrine, hausgemachte Nudeln, Schnittlauch	185,-

SALAT UND VEGETARIAN

Spargel, Tarhonya, Ziegenkäse, Bärlauch	295,-
Spargel, Salatherzen, Miso, Karotten, Piemonteser Nuss, Rettich *extra Tiger Garnelen (Preis pro Stück)	365,- 75,-

PASTA

Tagliolini, schwarze Sommer-Trüffel, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch * 1 Gram Trüffel extra	495,- / 645,- 165,-
Tagliolini Aglio Olio, Tiger Garnelen	475,- / 665,-

Preise sind in Tschechischen Kronen angegeben, beinhalten bereits die MwSt.
Informationen über Allergene bekommen Sie auf Anfrage.

SAVOYA RESTAURANT IST MITGLIED DER ASTEN HOTELS GROUP

HAUPTSPEISEN

Tarhonya, Ziegenkäse, Spargel, Bärlauch	395,-
Bio-Hähnchenkeule und Brust, Trüffel, Brokkoli, Weisse Spargel, Trüffel-Jus * empfohlene Beilage – Kartoffelbrei	485,- 95,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelbrei und Gurkensalat	525,-
Skrei Kabeljau, Erbsen, Sauerkraut, Champagne, Kaviar	595,-
Lammlende und Schulter, Morchel, Grüne Spargel, Schwarzer Knoblauch, Brynza-Käse	685,-
Rindersteak Black Angus, Karottenvariation, Zwiebel, Kalbjus * empfohlene Beilage – Steak-Pommes	995,- 95,-

BEILAGEN

Kartoffelbrei, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat	95,-
---	------

KÄSE UND ROHSCHINKEN

Iberico - Pata Negra – Palette Bellota, Tomatenbaguette	485,-
Französische Käsevariation, Birne-Marmelade, Brioche	495,-

NACHSPEISEN

Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	90,-
Quarkknödeln, Erdbeeren, Rhabarber, Löwenzahn	265,-
Schokoladenmousse Valrhona, Himbeeren, Streusel, Baileys, Kakao	285,-

Preise sind in Tschechischen Kronen angegeben, beinhalten bereits die MwSt.
Informationen über Allergene bekommen Sie auf Anfrage.

SAVOYA RESTAURANT IST MITGLIED DER ASTEN HOTELS GROUP