

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina 125,-

HLAVNÍ CHODY

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

Svíčková omáčka s karlovarským knedlíkem 245,-

Svíčková omáčka, hovězí maso, karlovarský knedlík 345,-

Treska, bramborová kaše 365,-

Špagety s rajčatovou omáčkou 199,-

Hranolky s kečupem 95,-

DEZERTY

Lívance, čokoládová pěna, maliny, šlehačka 199,-

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu 90,-

SAVOYA
restaurant & lounge

DEGUSTAČNÍ MENU

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

Tarhoňa, žampion, bazalka, špek, bryzda
Bourgogne Blanc 2021, J.-M. Boillot, Francie

Treska Skrei, kimchi, pórek, Grenaille, kysané zelí
Götllessbrun Weiss 2020, Markowitsch, Rakousko

Kachna, yakitori, červená řepa, fíky, rakytník
Côte de Nuits Village 2018, Domaine Julien, Francie

Čokoládová pěna Valrona, 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

Tarhoňa, žampion, bazalka, špek, bryzda		295,-
Divoký losos, ředkev, kaviár, uzená majonéza, dashi		425,-
 Náš sommelier doporučuje Götlessbrun Weiss 2021, Markowitsch		180,-
Hovězí tatarák ze svíčkové, žloutkový gel, kaviár ze sóji, chlebové chipsy		395,-

POLÉVKY

Hovězí consommé, karotka, terina z hovězího žebra, domácí nudle, pažitka		185,-
Cibulová polévka, sýr Comté, krutony, koňak Hennessy X.O.		195,-

SALÁTY A VEGETARIÁN

Hummus, paprika, rajče, koriandr, cizrna		345,-
------------------------------------------	--	-------

NAŠE SPECIALITY

Chobotnice, hummus, paprika, rajče, koriandr, cizrna		575,- / 795,-
Tygrí krevety, hummus, paprika, rajče, koriandr, cizrna		495,- / 675,-


TĚSTOVINY

Tagliolini aglio olio, tygrí krevety, chobotnice, piment d'Espelette		565,- / 785,-
Tagliolini, černý lanýž, bio vejce 63°C, pažitka * extra gram lanýže navíc		495,- / 775,- 195,-

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

Hovězí svíčková omáčka, karlovarský knedlík, brusinky, citrón		445,-
Treska Skrei, kimchi, pórek, Grenaille, kysané zelí * doporučená příloha – bramborová kaše		585,- 95,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát  Náš sommelier doporučuje Riesling Trocken 2022, Zehnthof Luckert		525,- 190,-
Bio kuřecí stehno a prso, lanýžový jus, variace květáku, černý zimní lanýž * doporučená příloha – bramborová kaše		565,- 95,-
Kachna, yakitori, červená řepa, fíky, rakytník		665,-
Hovězí svíčková Black Angus, variace karotky, cibule, telecí jus * doporučená příloha – steakové hranolky		995,- 95,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát, Máslové grenaille s pažitkou		95,-
Hummus, paprika, rajče, koriandr, cizrna		265,-

SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

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

DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček)		90,-
Tvarohové knedlíčky, švestky, povidla, crumble, zmrzlina z bílého máku		245,-
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.