

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 125,-

### HAUPTSPEISEN

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

Sahnesauce mit Karlsbad-Knödel 245,-

Sahnesauce, Geschälter Rinderbug, Karlsbad-Knödel 345,-

Kabeljau, Kartoffelbrei 365,-

Spaghetti mit Tomatensauce 199,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 95,-

### NACHSPEISEN

Pfannkuchen, Schokoladenmousse, Himbeeren, Schlagsahne 199,-

Eis **oder** Sorbet Kugel 90,-

SAVOYA  
restaurant & lounge

### DEGUSTATION MENÜ

Rindstartar, Eigelb Gel, Soya Kaviar, Brot Chips  
*Fatal No.1 Brut Nature, Roman Fabig, Tschechien*

\*\*\*

Tarhonya, Champignon, Basilikum, Speck, Brynza-Käse  
*Bourgogne Blanc 2021, J.-M. Boillot, Frankreich*

\*\*\*

Skrei Kabeljau, Kimchi, Lauch, Grenaille, Sauerkraut  
*Götlessbrun Weiss 2020, Markowitsch, Österreich*

\*\*\*

Ente, Yakitori, Rote Bette, Feigen, Sanddorn  
*Côte de Nuits Village 2018, Domaine Julien, Frankreich*

\*\*\*

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, lemon, Ingwer, Hönig                      | 255,- |

## VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| Tarhonya, Champignon, Basilikum, Speck, Brynza-Käse  | 295,- |
| Wildlachs, Rettich, Gurke, Kaviar, geräucherte Mayonnaise, Dashi   | 425,- |
|  Unser Sommelier empfiehlt Göttesbrun Weiss 2021, Markowitsch | 180,- |
| Rindstartar, Eigelb Gel, Soya Kaviar, Brot Chips   | 395,- |

## SUPPEN

|   |       |
|---|-------|
| Rinder-Consommé, Karotte, Rinderrippen-Terrine, hausgemachte Nudeln, Schnittlauch | 185,- |
| Zwiebelsuppe, Comte-Käse, Crouton, Cognac Hennessy XO                             | 195,- |

## SALAT UND VEGETARIAN

|   |       |
|---|-------|
| Hummus, Paprika, Tomaten, Koriander, Kichererbsen | 345,- |
|---|-------|

## UNSERE SPAZIALITÄTEN

|   |               |
|---|---------------|
| Krake, Hummus, Paprika, Tomaten, Koriander, Kichererbsen  | 575,- / 795,- |
| Tiger Garnelen, Paprika, Tomaten, Koriander, Kichererbsen | 495,- / 675,- |


## PASTA

|   |               |
|---|---------------|
| Tagliolini Aglio Olio, Tiger Garnelen, Krake, Piment d´ Espelette | 565,- / 785,- |
| Tagliolini, schwarze Trüffel, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch           | 495,- / 775,- |
| * 1 Gram Trüffel extra  | 195,-         |

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

|   |               |
|---|---------------|
| Geschälter Rinderbug, Sahnesauce, Karlsbad-Knödel, Preiselbeeren, Zitrone   | 445,-         |
| Skrei Kabeljau, Kimchi, Lauch, Grenaille, Sauerkraut<br>* empfohlene Beilage – Kartoffelbrei  | 585,-<br>95,- |
| Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelbrei und Gurkensalat   | 525,-         |
|  Unser Sommelier empfiehlt Riesling Trocken 2022, Zehnthof Luckert | 190,-         |
| Bio-Hähnchenkeule und Brust, Trüffel-Jus, Blumenkohl-Variation, schwarze Wintertrüffel<br>* empfohlene Beilage – Kartoffelbrei                        | 565,-<br>95,- |
| Ente, Yakitori, Rote Bete, Feigen, Sanddorn   | 665,-         |
| Rindersteak Black Angus, Karottenvariante, Zwiebel, Kalbjus<br>* empfohlene Beilage – Steak-Pommes  | 995,-<br>95,- |

## BEILAGEN

|   |       |
|---|-------|
| Kartoffelbrei, Grenailen-Kartoffeln, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat | 95,-  |
| Hummus, Paprika, Tomaten, Koriander, Kichererbsen                               | 265,- |

## KÄSE UND ROHSCHINKEN

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

## NACHSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)    | 90,-  |
| Quarktaschen mit Pflaumen, Pflaumenmus, Streusel, weißer Mohn-Eis | 245,- |
| 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