

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina 135,-

HLAVNÍ CHODY

Kolínka s rajčatovou omáčkou a parmezánem 225,-

Kuřecí nugetky **nebo** přírodní kuřecí kousky, hranolky **nebo** bramborová kaše 245,-

Kuře na paprice, kolínka **nebo** jasmínová rýže 275,-

Grilovaný losos, bramborová kaše 285,-

Hranolky s kečupem 125,-

DEZERTY

Palačinka s marmeládou **nebo** nutellou, šlehačkou a vanilkovou omáčkou 235,-

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu 95,-

SAVOYA
restaurant & lounge

DEGUSTAČNÍ MENU

Tatarák z hovězí svíčkové, kimchi, Pata Negra, perlová cibulka, chlebové chipsy
Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Rakousko

Tarhoňa, kozí sýr, červená řepa, žlutá řepa, jablko, pohanka
Sauvignon Blanc Bavy 2023, Jaromír Gala, Česká republika

Divoký losos, vermut, brokolice, šafránový brambor, citrónová tráva, quinoa
Langhe Arneis 2023, Cordero di Montezemolo, Itálie

Kachní prso, knedlíček ze stehen, celer, černá kapusta, svatojánský ořech, povidla
Pinot Noir 2022, Phillipp Kuhn, Německo

Čokoládová pěna Valrhona, mučenka, mango, kokos
Planteray Cut & Dry, Barbados

5-ti chodové degustační menu 1995 CZK / osoba

5-ti chodové degustační menu včetně párování s vínem 3195 CZK / osoba

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


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

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.

SIGNATURE KOKTEJLY

Gin Fizz	Tanqueray No°10, limetka, cukr, vaječný bílek	290,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, okurka, červený pepř	320,-
Negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, pomeranč	360,-
Pomstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere vodka, passion fruit	650,-

PŘEDKRMY

Tatarák z hovězí svíčkové, kimchi, Pata Negra, perlová cibulka, chlebové chipsy	425,-
Divoký losos Label Rouge, nori řasa, květák, kaviár, yuzu, dashi	445,-
 Náš sommelier doporučuje Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

POLÉVKY

Kulajda, bio vejce 63°C, krkonošské hříbky, kopr, brambora	185,-
Hovězí consommé, karotka, játrové knedlíčky, žloutkové nudle, pažitka	225,-

VEGETARIÁN

Tarhoňa, kozí sýr, červená řepa, žlutá řepa, jablko, pohanka	325,- / 425,-
Dýně, hlíva královská, brokolice, arancini, dýňové curry	385,- / 485,-

TĚSTOVINY

Tagliolini, černý zimní lanýž, bio vejce 63°C, pažitka * extra gram lanýže navíc	525,- / 695,- 225,-
Tagliolini, hovězí svíčková, chilli, česnek, smetana, rajčatová omáčka	525,- / 785,-
Tagliolini aglio olio e peperoncino, chobotnice, krevety, parmezán	535,- / 795,-

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

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.

HLAVNÍ CHODY

Bio kuřecí stehno a prso na paprice, domácí těstoviny, zakysaná smetana, paprika	445,-
Hovězí na červeném víně, bramborové noky, horský sýr, žampion, karotka, špek * doporučená příloha – bramborová kaše	475,- 125,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát	545,-
Divoký losos, vermut, brokolice, šafránový brambor, citrónová tráva, quinoa	635,-
Tygrí krevety, černý zimní lanýž, pórek, brambora, bisque	675,-
Kachní prso, knedlíček ze stehen, celer, černá kapusta, svatojánský ořech, povidla	685,-
Chobotnice, arancini, černý česnek, kokosové mléko, pak choi, zázvor, dýňové curry	875,-
Hovězí svíčková Black Angus, hlíva královská, květák, lanýžová omáčka * doporučená příloha – steakové hranolky	995,- 125,-
Tournedos Rossini, foie gras, brioche, černý zimní lanýž, lanýžová omáčka	1595,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát, Jasmínová rýže	125,-
Grilovaná sezónní zelenina, divoké bylinky	195,-

SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

Iberico, Pata Negra – Bellota, rajčatová bageta	545,-
Výběr francouzských sýrů, hrušková marmeláda, brioche	495,-

DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček)	95,-
Tvarohové knedlíčky, žahour, borůvky, crumble, jogurt, šlehačka	275,-
Čokoládová pěna Valrhona, mučenka, mango, kokos	295,-

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

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.