

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 135,-

HAUPTSPEISEN

Pasta mit Tomatensauce und Parmesan 225,-

Hühner Nuggets **oder** natürliche Hünchenstücke, Julienne-Pommes **oder** Kartoffelbrei 245,-

Hänchen in Paprika-Sauce, Pasta **oder** Reis 275,-

Gegrillter Lachs, Kartoffelbrei 285,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 125,-

NACHSPEISEN

Pfannkuchen mit Marmelade **oder** Nutella, Schlagsahne und Vanillesauce 235,-

Eis **oder** Sorbet Kugel 95,-

SAVOYA
restaurant & lounge

DEGUSTATION MENÜ

Rinderfilet-Tartar, Kimchi, Pata Negra, Perlzwiebeln, Brotchips
Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Österreich

Tarhonya, Rote Bete, Ziegenkäse, Apfel, Buchweizen
Sauvignon Blanc Bavory 2023, Jaromír Gala, Tschechien

Wildlachs, Wermut, Brokkoli, Safrankartoffel, Zitronengras, Quinoa
Langhe Arneis 2023, Cordero di Montezemolo, Italien

Entenbrust, Keulenknödel, Sellerie, Schwarzkohl, Johanninüsse, Pflaumenmus
Pinot Noir 2022, Philipp Kuhn, Deutschland

Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Kokosnuss
Planteray Cut & Dry, Barbados

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

Preis für 5 – Gang degustation Menü mit Weinbegleitung 3195 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

Gin Fizz	Tanqueray No°10, Limette, Zucker, Eiweiss	290,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, Gurke, Roter Pfeffer	320,-
Negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, Orange	360,-
Pornstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere-Wodka, Passionsfrucht	650,-

VORSPEISEN

Rinderfilet-Tartar, Kimchi, Pata Negra, Perlzwiebeln, Brotchips	425,-
Label Rouge Wildlachs, Nori-Algen, Blumenkohl, Kaviar, Yuzu, Dashi	445,-
 Unser Sommelier empfiehlt Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

SUPPEN

"Kulajda" Suppe, Bio-Ei 63°C, Steinpilze, Dill, Kartoffeln	185,-
Rinder-Consommé, Karotte, Leberknödel, Eiernudeln, Schnittlauch	225,-

VEGETARIAN

Tarhonya, Rote Bete, Ziegenkäse, Apfel, Buchweizen	325,- / 425,-
Kürbis, Austernpilz, Brokkoli, Arancini, Kürbiscurry	385,- / 485,-

PASTA

Tagliolini, schwarzer Wintertrüffel, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch * 1 Gram Trüffel extra	525,- / 695,- 225,-
Tagliolini, Rinderfilet, Chili, Knoblauch, Sahne, Tomatensauce	525,- / 785,-
Tagliolini Aglio Olio e Peperoncino, Krake, Granelen, Parmesan	535,- / 795,-

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

Bio-Hähnchenkeule und Brust in Paprika-Sauce, hausgemachte Nudeln, Sauerrahm, Paprika	445,-
Rindfleisch in Rotwein, Kartoffelgnocchi, Bergkäse, Pilze, Karotte, Speck * empfohlene Beilage – Kartoffelbrei	475,- 125,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelbrei und Gurkensalat	545,-
Wildlachs, Wermut, Brokkoli, Safrankartoffel, Zitronengras, Quinoa	635,-
Garnelen, schwarzer Wintertrüffel, Lauch, Kartoffeln, Bisque	675,-
Entenbrust, Keulenknödel, Sellerie, Schwarzkohl, Johanninüsse, Pflaumenmus	685,-
Krake, Arancini, schwarzer Knoblauch, Kokosmilch, Pak Choi, Ingwer, Kürbiscurry	875,-
Rindersteak Black Angus, Austernpilz, Blumenkohl, Trüffelsauce * empfohlene Beilage – Steak-Pommes	995,- 125,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, schwarze Trüffel, Trüffelsauce	1595,-

BEILAGEN

Kartoffelbrei, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat, Jasmin Reis	125,-
Gegrilltes Saisongemüse, Wildkräuter	195,-

KÄSE UND ROHSCHINKEN

Iberico - Pata Negra – Palette Bellota, Tomatenbaguette	545,-
Französische Käsevariation, Birne-Marmelade, Brioche	495,-

NACHSPEISEN

Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	95,-
Quarkknödeln, Blaubeeren-Sauce, Streusel, Joghurt, Schlagsahne	275,-
Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Kokosnuss	295,-

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