

SAVOYA

restaurant & lounge

INSPIROVÁNO PŘÍRODOU.

při vytváření konceptu naší restaurace jsme se nechali inspirovat přírodou a tím nejlepším, co nabízí. Naši restauraci lze v krátkosti vystihnout jako moderní českou kuchyni, která se elegantně protíná s kuchyní mezinárodní a severskou. Její hlavní ingrediencí jsou čerstvé suroviny, které nám dodávají místní farmáři a také tradiční suroviny přivezené z celého světa. Naše menu vytvořil a denně na jeho kvalitu dohlíží Michal Húsek, zkušený šéfkuchař z významných pražských restaurací, který své zkušenosti sbíral mimo jiné v michelinských restauracích u nás i ve světě.

Věříme, že se Vám bude líbit nejenom náš food koncept, tak také elegantní, a přitom jednoduchý horský design s vůní dřeva a pohodlím ovčí vlny.

A proč se naše restaurace jmenuje právě SAVOYA restaurant & lounge? Hotel Savoy byl v celé své historii, ať již staro-nebo novodobé, pojmem příjemného a nenuceného luxusu. A taková je i naše restaurace. Na příští oběd a večeři tedy Vaše přátele pozvěte do SAVOYE.

Srdečně Vás vítáme, jsme rádi, že jste s námi.


SAVOYA

restaurant & lounge

SIGNATURE KOKTEJLY

Whitley Neill & Thomas Henry	Vynikající gin ochucený rebarborou a zázvorem	225,-
Brockman's & Fever-tree tonic	Anglický gin infuzovaný borůvkami a ostružinami	255,-
Opihr & Mediterranean tonic	Orientální suchý gin servírovaný s koriandrem a pepřem	210,-
Curiosity cuba	Flor de Caña 4yo rum, Fentimans cola, limety	185,-
Ginger Aperol	Aperol, Prosecco, zázvorové pivo, soda	175,-

PŘEDKRMY

Hovězí tatarák, konfitovaný žloutek, quinoa, majonéza z jedle, chlebový chips	295,-
 Pinot Blanc 2017, Reisten, Morava	145,-
Tuňák Hamachi, okurka, jablko, limetové listy, yuzu	345,-



POLÉVKY

Polévka dle denní nabídky	135,-
Hovězí consommé, vaječné nudle, kořenová zelenina	155,-

SALÁTY

Římské listy, kuře, parmezán, krutony, slanina, vejce	285,-
Mesclun salát, grilovaná chobotnice, koriandr, kukuřice, zázvor, chilli	445,-
Grilovaná podzimní zelenina, řepa, pastiňák, mrkev, jogurt, lanýž	295,-

NAŠE SPECIALITY

Tarhoňa, bryndza sýr, houby, špek	285,- / 395,-
 Chablis 2017, Domaine Servin, Bourgogne	255,-
Grilovaná chobotnice, fazole, chorizo, variace z rajčat	445,- / 695,-
 M de Minuty Rosé 2018, Provence	185,-

Ceny jsou uvedeny v Českých korunách a obsahují DPH.

Informace o obsažených alergenech Vám poskytne naše obsluha na vyžádání.

SAVOYA

restaurant & lounge

TĚSTOVINY

Tygří krevety, tagliolini, rajče, bisque 395,- / 595,-

HLAVNÍ CHODY


Bio kuřecí prso a stehno, cider, celer, jablko 415,-
*doporučená příloha – bramborová kaše


Pstruh lososovitý, kaviár, variace z řepy, kefír, „smažený hrášek“ 435,-

Jehněčí kotletky v bylinkové krustě, paprika, vejce, piment d'espelette, tomaty 695,-

Halibut, dýně, karotka, curry, koriandr, pak-choi, mandle 595,-
*doporučená příloha – jasmínová rýže

Telecí hrudí, svíčková na smetaně, citron, brusinky, karlovarský knedlík 385,-

Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát 395,-
 Riesling Sauvage 2018, Georg Breuer, Rheingau 185,-

Hovězí svíčková, růžový pepř, Harissa, padron papričky, domácí steakové hranolky 745,-
 Col di Sasso 2018, Banfi, Toscana 185,-


PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové domácí hranolky,
Šťouchané brambory, Špenát, Míchané salátové listy,
Okurkový salát, Sezónní grilovaná zelenina, Jasmínová rýže 95,-

DEZERTY A SÝRY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček) 55,-

Banana Split by Savoya 165,-
 Patron XO Café 155,-

„Krkonošské houby“, Chantilly krém, čokoláda Valrhona, hruška 195,-
 Baron Hildprandt z vyžralých hrušek 160,-

Výběr francouzských sýrů 395,-

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

SAVOYA

restaurant & lounge

DEZERTNÍ VÍNA

Moscato d'Asti DOCG 2018, La Serra	0,375l	550,-
Cuvée Auslese 2013, Kracher Burgenland	0,375l	550,-
Cuvée Eiswein 2012, Kracher Burgenland	0,375l	1450,-

VYBRANÉ DIGESTIVY

Godet Pearadise	0,04l	195,-
Godet Gastronome Organic	0,04l	295,-
Warner Edwards Sloe gin	0,04l	180,-
Baron Hildprandt zralá švestka/malina/hruška	0,04l	160,-
Ron de Jeremy XO	0,04l	180,-
Beach House rum	0,04l	145,-
Grappa Cuvée 2014, Nonino	0,04l	155,-
Grappa Brunello, Bepi Tosolini	0,04l	260,-

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