

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,-

Lachs, Kartoffelbrei 335,-

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, Knochenmark, Consommé, geräuchertes Eigelb, Sauerteigbrot, Chips

Fatal No.1 Brut Nature, Roman Fabig, Tschechien

Tarhonya, Champignon, Basilikum, Speck, Branka-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

SAVOYA

restaurant & lounge

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, Honig	255,-

VORSPEISEN

Tarhonya, Champignon, Basilikum, Speck, Branka-Käse	295,-
Wildlachs, Rettich, Gurke, Kaviar, geräucherte Mayonnaise, Dashi	445,-
 Unser Sommelier empfiehlt Göttesbrun Weiss 2021, Markowitsch	180,-
Rindstartar, Knochenmark, Consommé, Geräuchertes Eigelb, Sauerteigbrot, Chips	425,-

SUPPEN

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

SALAT UND VEGETARIAN

Ziegenkäse, Rübe-Variation, Walnuss, Chicorée, Verjus mit Trüffle	395,-
Aubergine, Garam Masala, Linsen-Dal, Chilli	315,-
Hummus, Paprika, Tomaten, Aubergine, Kichererbsen	345,-

UNSERE SPAZIALITÄTEN

Krake, Hummus, Paprika, Tomaten, Aubergine, Kichererbsen	575,- / 795,-
Tiger Garnelen, Paprika, Tomaten, Aubergine, 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,-


HAUPTSPEISEN

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

SAVOYA

restaurant & lounge

Geschälter Rinderbug, Sahnesauce, Karlsbad-Knödel, Preiselbeeren, Zitrone	445,-
Lammschulter, Aubergine, Garam Masala, Linsen-Dal	475,-
Skrei Kabeljau, Kimchi, Lauch, Grenaille, Sauerkraut * empfohlene Beilage – Kartoffelbrei	585,- 95,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelbrei und Gurkensalat	525,-
 Unser Sommelier empfiehlt Riesling Trocken 2022, Zehnthof Luckert	190,-
Bio-Hähnchenkeule und Brust, Trüffle-Jus, Blumenkohl-Variation, schwarze Wintertrüffel * empfohlene Beilage – Kartoffelbrei	565,- 95,-
Ente, Yakitori, Rote Bete, Feigen, Sanddorn	665,-
Rindersteak Black Angus, Karottenvariante, Zwiebel, Kalbjus * empfohlene Beilage – Steak-Pommes	995,- 95,-
Wagyu Lende, Karottenvariante, Zwiebel, Kalbjus	2995,-

BEILAGEN

Kartoffelbrei, Grenailen-Kartoffeln, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat	95,-
Butter-Grenaille mit Schnittlauch	95,-
Aubergine, Garam Masala, Linsen-Dal, Chilli	245,-
Hummus, Paprika, Tomaten, Aubergine, 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