

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina

125,-

HLAVNÍ CHODY

Kuřecí nugetky, hranolky **nebo** bramborová kaše

285,-

Svíčková omáčka s karlovarským knedlíkem

245,-

Svíčková omáčka, hovězí maso, karlovarský knedlík

345,-

Treska, bramborová kaše

365,-

Špagety s rajčatovou omáčkou

199,-

Hranolky s kečupem

95,-

DEZERTY

Lívance, čokoládová pěna, maliny, šlehačka

199,-

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu

90,-

SAVOYA
restaurant & lounge

DEGUSTAČNÍ MENU

Hovězí tatarák ze svíčkové, žloutkový gel, kaviár ze sóji, chlebové chipsy
Fatal No.1 Brut Nature, Roman Fabig, Česká republika

Tarhoňa, žampion, bazalka, špek, brynza
Bourgogne Blanc 2021, J.-M. Boillot, Francie

Treska Skrei, kimchi, pórek, Grenaille, kysané zelí
Götllessbrun Weiss 2020, Markowitsch, Rakousko

Kachna, yakitori, červená řepa, fíky, rakytník
Côte de Nuits Village 2018, Domaine Julien, Francie

Čokoládová pěna Valrona, maliny, crumble, Baileys, kakao
Eminente Reserva 7 years old, Kuba

5-ti chodové degustační menu 1995 CZK / osoba

5-ti chodové degustační menu včetně párování s vínem 2995 CZK / osoba

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

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

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.

SAVOYA

restaurant & lounge

SIGNATURE KOKTEJLY

Portofino & premium tonic	italský suchý gin, citrón, rozmarín	285,-
Alfred	Alfred vermut, grepová soda, grep	265,-
Hennessy coffee negroni	Hennessy V.S.O.P., Campari Bitter, Martini Rosso, káva, pomeranč	325,-
Penicillin	Glenmorangie original, citrón, zázvor, med	255,-

PŘEDKRMY

Tarhoňa, žampion, bazalka, špek, brynda	295,-	
Divoký losos, ředkev, kaviár, uzená majonéza, dashi	425,-	
 Náš sommeliér doporučuje Götlessbrun Weiss 2021, Markowitsch	180,-	
Hovězí tatarák ze svíčkové, žloutkový gel, kaviár ze sóji, chlebové chipsy	395,-	

POLÉVKY

Hovězí consommé, karotka, terina z hovězího žebra, domácí nudle, pažitka	185,-	
Cibulová polévka, sýr Comté, krutony, koňak Hennessy X.O.	195,-	

SALÁTY A VEGETARIÁN

Humus, paprika, rajče, koriandr, cizrná	345,-	
---	-------	--

NAŠE SPECIALITY

Chobotnice, hummus, paprika, rajče, koriandr, cizrná	575,- / 795,-	
Tygrí krevety, hummus, paprika, rajče, koriandr, cizrná	495,- / 675,-	

TĚSTOVINY

Tagliolini aglio olio, tygří krevety, chobotnice, piment d'Espelette	565,- / 785,-	
Tagliolini, černý lanýž, bio vejce 63°C, pažitka * extra gram lanýže navíc	495,- / 775,- 195,-	

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

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.

SAVOYA

restaurant & lounge

HLAVNÍ CHODY

Hovězí svíčková omáčka, karlovarský knedlík, brusinky, citrón	445,-	
Treska Skrei, kimchi, pórek, Grenaille, kysané zelí	585,-	
* doporučená příloha – Bramborová kaše	95,-	
Telecí řízek na přepuštěném másle s Bramborovou kaší, okurkový salát	525,-	
 Náš sommeliér doporučuje Riesling Trocken 2022, Zehnthal Luckert	190,-	
Bio kuřecí stehno a prso, lanýžový jus, variace květáků, černý zimní lanýž	565,-	
* doporučená příloha – Bramborová kaše	95,-	
Kachna, yakitori, červená řepa, fíky, rakytník	665,-	

PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát, Máslové grenaille s pažitkou	95,-	
Humus, paprika, rajče, koriandr, cizrná	265,-	

SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

Výběr francouzských sýrů, hrušková marmeláda, brioche	495,-	
Iberico, Pata Negra – Bellota, rajčatová bageta	485,-	

DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlín (cena za kopeček)	90,-	
Tvarohové knedlíčky, švestky, povidla, crumble, zmrzlina z bílého máku	245,-	
Čokoládová pěna Valrhona, maliny, crumble, kakao, Baileys	285,-	

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

RESTAURACE SAVOYA JE SOUČÁSTÍ SKUPINY ASTEN HOTELS.