

Studené předkrmy - Kalte Vorspeisen - Cold starters

60g	<i>Tataráček z lososa, toast (1,3,4,7)</i> <i>Lachstatar, Toast</i> <i>Salmon tartar, toast</i>	131,-
-----	---	-------

Teplé předkrmy – Warme Vorspeisen – Warm starters

100 g	<i>Dřívěží jaterka na cibulce, chléb (1,3,7,9,11)</i> <i>Geflügelleber mit Zwiebel, Brot</i> <i>Poultry liver with onion, bread</i>	96,-
100g	<i>Gratinovaný kozí sýr s figovým chutney</i> <i>a drcenými ořechy, toast (1,3,5,7,8,11)</i> <i>Gratin-Ziegenkäse mit Feigenchutney und</i> <i>zerstoßenen Nüssen, Toast</i> <i>Goat cheese gratin with fig chutney and crushed nuts,</i> <i>toast</i>	149,-

Polévky – Suppen - Soups

0,25 l	<i>Česneková polévka s krutony (1,3,7,11)</i> <i>Knoblauchsuppe mit Croutons</i> <i>Garlic soup with croutons</i>	53,-
0,25 l	<i>Hovězí vývar s masem a nudlemi (1,3,9)</i> <i>Rinderbrühe mit Fleisch und Nudeln</i> <i>Beef broth with meat and noodles</i>	56,-

Hotová jídla – Fertiggerichte - Ready-made meals

150 g	<i>Hovězí guláš (1,11)</i> <i>Rindergulasch</i> <i>Beef goulash</i>	128,-
150 g	<i>Svičková na smetaně (1,7,9,10)</i> <i>Lendenbraten auf Rahm</i> <i>Roast sirloin in sour cream sauce</i>	138,-
150g	<i>Vepřová pikantní směs se zeleninou (1,11)</i> <i>Würziges Schweinefleisch mit Gemüse</i> <i>Spicy pork with vegetables</i>	146,-
1 ks	<i>Konfitované kachní stehno, červené zelí (1,13)</i> <i>Entenschenkel-Confit, Rotkohl</i> <i>Confit duck leg, red cabbage</i>	196,-
200g	<i>Kuřecí roláda se špenátem (1,3,5,6,7,8,9,10)</i> <i>Hühnerroulade mit Spinat</i> <i>Chicken roulade with spinach</i>	128,-

Speciality kuchyně - Spezialitäten der Küche - Specialities

150g	<i>Srnčí panenka s brusinkovou omáčkou (9,12)</i> <i>Rehlende mit Preiselbeersauce</i> <i>Deer tenderloin with cranberry sauce</i>	315,-
200g	<i>Špenátové noky s listovým špenátem a kuřecím masem</i> <i>v jemné smetanové omáčce (1,3,7,11)</i> <i>Spinat-gnocchi mit Blattspinat und Hühnerfleisch mit</i> <i>feiner Sahnesauce</i> <i>Spinach gnocchi with leaf spinach and chicken in fine</i> <i>cream sauce</i>	179,-
500g	<i>Staročeská žebírka, cibulka, zelí, chléb (1,3,7,10,11)</i> <i>Altböhmische Schweinerippchen, Zwiebel, Kraut,</i> <i>Brot</i> <i>Old Bohemian pork rippchen, onion, cabbage, bread</i>	238,-



HOTEL PRAHA

Hovězí maso – Rindfleisch – Beef

150g	<i>Tatarský biftek z pravé svičkové, 6ks topinek (1,3,7,10)</i> <i>Echtes Tatar, 6 Toaststücke</i> <i>Classic steak tartar, 6 pieces of toast</i> <i>*syrové vejce přidáváme do pokrmů na přání hosta</i>	279,-
200g	<i>Stroganov z pravé svičkové (1,7)</i> <i>Rindlende mit Sahnesauce und Gurken</i> <i>Beef tenderloin in cream sauce with gherkins</i>	299,-
200g	<i>Biftek, grilovaná cibulka (11)</i> <i>Rind Steak, gegrillte Zwiebeln</i> <i>Beef steak, grilled onion</i>	288,-
200g	<i>Steak z hovězího roštěnce s restovanými žampiony (11)</i> <i>Roastbeef mit geröstete Champignons</i> <i>Roast beef with roasted champignons</i>	268,-

Omáčky – Sauce – Sauce

	<i>Pepřová omáčka (1,7,11)</i> <i>Pfeffersauce</i> <i>Pepper sauce</i>	41,-
	<i>Žampionová omáčka (1,7,11)</i> <i>Champignonsauce</i> <i>Champignon sauce</i>	49,-
	<i>Hříbkové ragú (7,11)</i> <i>Pilzragout</i> <i>Mushroom ragout</i>	69,-



Vepřové maso – Schweinefleisch – Pork

200 g	<i>Vepřový steak na restované zelenině (11)</i> <i>Schweinesteak mit geröstetem Gemüse</i> <i>Pork steak with roasted vegetables</i>	186,-
200 g	<i>Vepřový steak na žampionech (1)</i> <i>Schweinesteak mit Champignons</i> <i>Pork steak with champignons</i>	179,-
200g	<i>Smažený vepřový řízek (1,3,7,11)</i> <i>Schweineschnitzel</i> <i>Pork schnitzel</i>	148,-
200g	<i>Vepřová panenka s hříbkovým ragú (7,11)</i> <i>Schweinelende mit Pilzragout</i> <i>Pork tenderloin with mushroom ragout</i>	269,-

Drůbeží maso – Geflügelfleisch – Poultry

200g	<i>Smažený kuřecí řízek (1,3,7,11)</i> <i>Hühnerschnitzel</i> <i>Chicken schnitzel</i>	138,-
200g	<i>Kuřecí nudličky na zelenině (1,11)</i> <i>Hühnerfleisch mit Gemüse</i> <i>Pan roasted chicken with vegetables</i>	164,-
150g	<i>Kuřecí steak Florida (1,7)</i> <i>Hühnersteak Florida</i> <i>Chicken steak Florida</i>	152,-

Ryby – Fische – Fish

200 g	<i>Grilovaný steak z lososa na pomeranči</i> <i>(3,4,7,11)</i> <i>Gegrilltes Lachssteak an Orange</i> <i>Grilled salmon steak on oranges</i>	269,-
200g	<i>Grilovaný filet z candáta na bylinkovém másle (4,7,11)</i> <i>Gegrilltes Zanderfilet</i> <i>Grilled Zander fillet</i>	289,-

Bezmasá jídla - Vegetarische Gerichte - Vegetarian meals

120 g	<i>Smažený sýr (1,3,7,11)</i> <i>Gebackene Käse</i> <i>Fried cheese</i>	94,-
120 g	<i>Smažený camembert s brusinkovým terčíkem (1,3,7,11)</i> <i>Gebackene Camembert mit Preiselbeeren</i> <i>Fried Camembert-type cheese served with cranberries</i>	102,-
300g	<i>Ratatouille s opečeným chlebem (1,3,11)</i> <i>Ratatouille mit geröstetem Brot</i> <i>Ratatouille with toasted bread</i>	148,-

Zeleninové saláty – Gemüsesalate – Vegetable salads

180g	<i>Okurkový salát</i> <i>Gurkensalat</i> <i>Cucumber salad</i>	68,-
180g	<i>Rajčatový salát</i> <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato salad</i>	69,-
150g	<i>Zeleninový salát s jogurtovým dresingem (3,7,11)</i>	94,-
300g	<i>Gemüsesalat mit Joghurtdressing</i> <i>Vegetable salad with yoghurt dressing</i>	134,-



HOTEL PRAHA

180g	- s mozarellou a olivami (3,7,8,11) - mit Mozzarella und Oliven - with mozzarella and olives	179,-
------	--	-------

Přílohy – Beilagen - Side dishes

200g	<i>Hranolky</i> <i>Pommes Frites</i> <i>French fries</i>	44,-
200g	<i>Krokety (1,3)</i> <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquettes</i>	44,-
4 ks	<i>Bramboráčky (1,3,7)</i> <i>Kartoffelpuffer</i> <i>Potato pancakes</i>	44,-
300g	<i>Vařené brambory s máslem (7)</i> <i>Gekochte Kartoffeln mit Butter</i> <i>Boiled potatoes with butter</i>	43,-
300 g	<i>Šťouchané brambory po staročesku (7)</i> <i>Gestampfte Kartoffeln nach altböhmischer Art</i> <i>Mashed potatoes by old bohemian style</i>	69,-
200g	<i>Dušená ryže</i> <i>Gedämpfter Reis</i> <i>Boiled rice</i>	43,-




HOTEL PRAHA

4 ks	<i>Kynutý knedlík (1,3,7)</i> <i>Semmelknödel</i> <i>Bread dumplings</i>	42,-
2 ks	<i>Špekový knedlík (1,3,7,8)</i> <i>Speckknödel</i> <i>Speck dumplings</i>	44,-
4 ks	<i>Karlovarský knedlík (1,3,7,8)</i> <i>Karlsbaderknödel</i> <i>Special Carlsbad dumplings</i>	46,-
60 g	<i>Tatarĕa (3,10)</i> <i>Tatarensauce</i> <i>Tartar sauce</i>	24,-
60 g	<i>Keĕup</i> <i>Ketchup</i> <i>Ketchup</i>	24,-

*K poloviĕní porci je úĕtován pŕ íplateĕ 20,- CZĕ,
Zur halben Portion rechnen wir einen Zuschlag von 20,- CZĕ,
Half portions are available with additional charge of 20,- CZĕ,*



Dezerty – Desserts – Desserts

- 2ks *Palačinka s pomerančovým karamellem a šlehačkou (1,3,7) 79,-*
Palatschinke mit Orangenkaramell und Schlagsahne
Pancake with orange caramel and whipped cream
- 1ks *Jablečný závin se skořicí, šlehačkou a zmrzlinou (1,3,5,7,8) 58,-*
Apfelstrudel mit Zimt, Schlagsahne und Eis
Apple strudel with cinnamon, whipped cream and ice cream

Poháry – Eisbecher – Ice cream cups

- Horká láska (3,7) 84,-*
Heiße Liebe
Hot Love
- Ovocný zmrzlinový pohár (7,3,13) 84,-*
Obst Eisbecher
Fruit sundae
- Kopeček zmrzliny (3,7,8) 15,-*
Eiskugel
Scoop of ice cream

Seznam potravinových alergenů , které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11

EU (od 13.12.2014)

-
- 1) Obiloviny obsahující lepek – výrobky z nich**
 - 2) Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
 - 3) Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
 - 4) Ryby a výrobky z nich**
 - 5) Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich- patří mezi potraviny ohrožující život**
 - 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
 - 7) Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život**
 - 8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů**
 - 9) Celer a výrobky z něj**
 - 10) Hořčice a výrobky z ní**
 - 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich**
 - 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg nebo 10g,ml/l, vyjádřeno SO₂**
 - 13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**
 - 14) Měkkýši a výrobky z nich**

Liste der Lebensmittelallergien, die nach der Etikettierungsrichtlinie in Legislative 1169/11 EU in Frage zu stellen

- 1) Getreide enthält Gluten-Dies geht es nicht um Zöliakie, Produkte von Ihnen
- 2) Krebstiere und Sojaerzeugnisse
- 3) Eier und Eiprodukte aus Ihnen
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnuß (Erdnuß) und Erzeugnissen aus diesen
- 6) Soja (Soja) und Erzeugnissen aus diesen
- 7) Milch und Erzeugnisse aus
- 8) Nüsse und Produkte von Ihnen – diese sind alle Arten von Nüssen
- 9) Sellerie und Sojaerzeugnisse
- 10) Senf und Sojaerzeugnisse
- 11) Sesam (Sesam) und Erzeugnissen aus diesen
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen höher als 10 mg ml/kg
- 13) Lupinen (Lupin) und Sojaerzeugnisse
- 14) Weichtieren und Waren Kraus

Allergenkennzeichnung ist legislativ am Tag der 13. Dezember 2014 in Übereinstimmung mit den Lebensmittelrecht festgelegt

The list of the food allergens, which are under legislative label and according to regulation 1169/11 EU

- 1) Cereals containing gluten-not a celiac and their products
- 2) crustaceans and their products
- 3) eggs and their products
- 4) Fish and their products
- 5) The peanut vine oily (peanut) and their products
- 6) Soybeans (soya) and their products
- 7) Milk and their products
- 8) Nuts and products made from them-these are all kinds of nuts
- 9) Celery and their products
- 10) Mustard and their products
- 11) Sesame seeds (sesame) and their products
- 12) sulfur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg, ml / kg
- 13) The lupin(Lupine) and their products
- 14) molluscs and their products

Allergen labeling is legislatively determined on the date of December 13, 2014 in compliance with food law