



RESTAURACE | RESTAURANT

Vážení a milí hosté,
dovolujeme si Vás přivítat v restauraci EuroAgentur Hotel U královny Elišky. Naší snahou je, abyste strávili příjemné chvíle u dobrého jídla, lahodných nápojů nebo chutné kávy včetně neodolatelných dezertů. Velmi rádi Vás obsloužíme při Vašem rodinném posezení, pracovním setkání, malé či velké oslavě, při svatební hostině a dalších významných soukromých i firemních akcích. Věříme, že Vám u nás vytvoříme kvalitní a příjemné prostředí, do kterého se budete rádi vracet.
Vaše rezervace přijmeme na telefonním čísle: 495 518 052.

Sehr geehrte Gäste,
Herzlich willkommen in unserem Restaurant des EuroAgentur Hotels U královny Elišky. Wir werden uns bemühen, Ihnen angenehme Momente bei gutem Mahl, köstlichem Getränk oder bei schmackhaftem Kaffee und unwiderstehlichem Dessert zu bereiten. Wir bedienen Sie gerne bei Ihrem Familienbesuch, Arbeitsveranstaltung, Ihrer Feiern, Hochzeitsmahl und weiteren bedeutsamen Events. Wir glauben, dass Sie bei uns einen angenehmen Ort finden, wo Sie gerne wieder zurückkommen.
Ihre Reservierung nehmen wir unter der Nummer: 495 518 052.

Dear guests,
welcome to restaurant of EuroAgentur Hotel U královny Elišky. We hope you will enjoy your meal, luscious drink, delicious coffee or irresistible dessert here. We will do our best to make a perfect service for your family celebrations, business meetings, wedding reception and other social gatherings. We believe you will find our restaurant as a comfortable place where you will like to return back to.
Please make your reservations at: 495 518 052.



DÁRKOVÝ POUKAZ

Nevíte si rady jaký dárek koupit rodičům, přátelům, kolegům v práci nebo chcete jen tak udělat někomu radost? My Vám rádi pomůžeme Váš problém vyřešit... Nabízíme Vám možnost předplatit si u nás „Dárkový poukaz“, kterým potěšíte nebo příjemně odměníte. Dle Vašeho přání vystavíme poukaz na jméno a v hodnotě, kterou si sami určíte.



„Dárkový poukaz“ si můžete objednat u obsluhy restaurace a dohodnout si termín a způsob předání. Poukaz pro Vás připravíme také na jakékoli služby našeho hotelu a relax centra dle Vašeho výběru.

Nabízené služby:

Kongresy, školení, semináře, firemní večírky, rauty, společenské akce, rodinné oslavy, svatby, promoce, smuteční hostiny a další služby dle Vašeho přání.



Jídelní lístek

Menü

Menu

*„Ze všech lásek nejupřímnější
je láska k jídlu.“*

G.B.Shaw

Naši kuchaři a číšníci byli členy Culinary Teamu,
který zajišťoval gastronomii v Českém domě
na Letních olympijských hrách v Pekingu v roce 2008



JÍDELNÍ LÍSTEK



**STUDENÉ PŘEDKRMY | KALTE VORSPEISEN | COLD STARTERS**

50g	Černý kaviár, máslo, toast Schwarzer Kaviar, Butter, Toast Black caviar, butter, toast	105,-
80g	Carpaccio z hovězí svíčkové a šupin parmesánu s pestem Rindfleischfilet Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Peste Carpaccio from sirloin with Parmesan and pesto	145,-
75g	Tataráček z filetu norského lososa, toast Tartar aus norwegischem Lachs, Toast Tartar from norwegian salmon, toast	75,-
60g	Parmská šunka se žlutým melounem Prosciutto di Parma mit Melone Prosciutto di Parma with melon	85,-
100g	Tomatové plátky prokládané mozzarellou, toast Tomaten mit Mozzarella unterlegt, Toast Tomatoes interlaced with Mozzarella, toast	65,-

POLÉVKY | SUPPEN | SOUPS

	Hovězí s masovými nočky a nudlemi Rindbrühe mit Fleischnockerln und Nudeln Beef soup with meat gnocchi and noodles	25,-
	Slepičí s masem a nudlemi Hühnerbrühe mit Fleisch und Nudeln Hen's broth with meat and noodles	25,-
	Kukuřičný krém s červeným pepřem Maiscremesuppe Corn cream soup	45,-
	Ruský boršč Russische Suppe Borschtsch Russian soup Borsch	45,-
	Polévka dle denní nabídky Suppe nach Tagesmenu Daily Soup	25,-



TEPLÉ PŘEDKRMY | WARME VORSPEISEN | HOT STARTERS

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 75g | Pečené krevetky na medu s dušeným špenátem, dubáky a pomerančovým juss | 125,- |
| | Gebratene Garnele auf Honig mit Spinat, Pilzen und Orangenjuss
Roasted scampi on honey with stewed spinach, mushrooms and orange juss | |
| 75g | Zapékáný kozí sýr s cherry rajčaty, karamelovou hruškou a višňovým coullis | 75,- |
| | Ziegenkäse überbacken mit Cherry Tomaten, Karamelbirne und Sauerkirschen-Coullis
Goat cheese baked with cherry tomatoes, toffee pear and cherry coullis | |

RYBÍ SPECIALITY | FISCH SPEZIALITÄTEN | FISH SPECIALITIES

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 150g | Zprudka pečený marinovaný candát na mrkvových papardelích v hráškové omáčce se zeleninovým tartarem | 165,- |
| | Gerösteter mariniertes Zander, Karotten-Papardelle in Erbsensauce mit Gemüse Tartar
Roasted pikeperch on carrot papardelle in peas sauce with vegetable tartar | |
| 200g | Pstruh na másle (Cena dle váhy pstruha: 10g = 6,- Kč) | 105,- |
| | Geröstete Forelle mit Butter (Preis nach Forellegewicht)
Fried trout with butter (Price according to trout weight) | |
| 300g | Pošírovaný losos s pikantní směsí pokládaný na zeleném chřestu | 315,- |
| | Lachs mit pikanter Mischung auf grünen Spargeln
Poached salmon with spicy mixture laid on green asparagus | |



**DRŮBEŽ | GEFLÜGEL | POULTRY**

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 150g | Kuřecí prsíčka se špenátovými listy, sýrem a šunkou | 110,- |
| 1/2 | Hähnchenbrust mit Blattspinat , Käse und Schinken
Chicken breast served with spinach leaves, cheese and ham | |
| 150g | Zapečený kuřecí řízek se šunkou a žampiony | 115,- |
| 1/2 | Hähnchenschnitzel mit Schinken und Champignons überbacken
Pan-fried chicken fillet with ham and mushrooms | |
| 200g | Krůtí prsa plněná mozarellou a brokolicí na kukuřičném juss s kurkumou | 185,- |
| | Gefüllte Puntenbrust mit Mozarella und Brokkoli auf Maisjuss mit Kurkuma
Turkey breast stuffed with mozzarella and broccoli on corn juss with curcuma | |
| 200g | Kachní prsa "Grand Marnier" | 195,- |
| | Entenbrust "Grand Marnier"
Duck breast "Grand Marnier" | |
| 200g | Kuřecí marinovaný špíz s cherry rajčaty a šafránovým kuskusem | 195,- |
| | Hühnerspieß mit Cherry-Tomaten und Safran-Kuskus
Chicken marinated skewer with cherry tomatoes and crocus couscous | |

DRŮBEŽÍ SPECIALITY | GEFLÜGEL SPEZIALITÄTEN | POULTRY SPECIALITIES

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 150g | Husí jatýrka na šalvěji se šunkou, vínem Madeirou, česnekovými lístky a cibulkou | 135,- |
| | Gänseleber in Salbei mit Schinken, Madeira Wein, Knoblauch und Zwiebel
Goose liver in sage with ham, Madeira wine, garlic and onion | |
| 200g | Grilovaná filátka ze pštrosa, marinovaná v červeném víně s anansem, podávaná na dýňových lívancích s tagliatelle a balsamicovým octem | 235,- |
| | Marinierte Grill-Straußfilets im Rotwein und Ananas, serviert mit Kürbis-Kaiserschmarren und Tagliatelle Nudeln, Balsamessig
Grilled fillets of ostrich, marinated in red wine and pineapple, served on pumpkin's pancakes, tagliatelle and aceto balsamico | |

VEPŘOVÉ MASO | SCHWEINEFLEISCH | PORK a la carte

- | | | |
|-------------|--|-------|
| 150g
1/2 | Vepřová panenka prokládaná ananasovým soté
přelévána arašídovým máslem s creme fraiche
Schweinslende mit Ananassote mit Erdnussbutter und creme fraiche
Pork tenderloin interlaced with pineapple soté poured with peanut butter | 175,- |
| 200g | Hroty z vepřové panenky s liškami na zeleninovém hnízdě
Schweinsfilet mit Pfifferlingen und Gemüse
Tenderloin of pork, mushrooms on a nest of vegetables | 185,- |
| 200g | Pikantní plněná kotleta s broskví, anglickou slaninou,
tymiánem s omáčkou „Café de Paris“
Gefüllte Kotelette mit Pfirsich, Speck und Thymian mit Sauce „Café de Paris“
Filled cutlet with peach, bacon and thyme with sauce „Café de Paris“ | 165,- |
| 150g | Vepřová panenka na jehle s baby okurkami,
marinovaným česnekem, feferonkou a kari přelivem
Schweinslende auf der Nadel mit Baby Gurken, marienirtem Knoblauch,
Pfeferoni und Kari
Skewer of pork tenderloin with baby cucumbers, marinated garlic
and curry sauce | 175,- |

JÍDLA PRO 2 OSOBY | 2 GÄSTE ZUM TISCH | 2 GUESTS TO DINNER

- | | | |
|------|--|-------|
| 600g | Obložený hovězí steak se čtyřmi omáčkami
<i>-houbovou, brusinkovou s červeným vínem a dvěma dressingy</i>
Belegtes Rind Steak mit vier Soßen
<i>- Pilzensauce, Preiselbeersauce mit Rotwein und zwei Dressings</i>
Garnished beef steak with four sauce
<i>- mushroom, cranberry with red wine and two dressings</i> | 616,- |
| 800g | Masové Quatro s domácími bramboráčky
<i>(příloha tvoří 400g celkové váhy)</i>
Fleischquatro mit Hausmanns Kartoffelpuffer
<i>(die Beilage besteht aus 400 g Gesamtgewicht)</i>
Meat Quatro with home-made potato pancakes
<i>(side dish up 400 g of total weight)</i> | 515,- |



**HOVĚZÍ MASO | RINDFLEISCH | BEEF a la carte**

300g	Čoko-Chilli biftek s baby karotkou na medu a citrónovém pepři	360,-
1/2	Schoko-Chilli Beefsteak mit Baby Karotte auf Honig und Zitronenpfeffer Choco-Chilli beef steak served with baby carrot on honey and lemon pepper	
300g	Chateaubriand, bylinkové máslo	330,-
	Chateaubriand mit Kräuterbutter Chateaubriand with herb butter	
400g	I- BONE steak s bylinkovým máslem a gratinovaným rajčetem	390,-
	I-BONE STEAK mit Kräuterbutter und Tomaten überbacken I-BONE steak with herb butter and tomato	
300g	Rumpsteak "Brazil" s drůbežími játry, oregánem a parma šunkou	410,-
	Rupmpsteak "Brazil" mit Hühnerleber, Oregano und Parmaschinken Rump steak "Brasil" with poultry liver, oregano and parm ham	
200g	Pikantní svíčková směs „Bonanza“ s fazolemi a píniovými ořechy	390,-
	Gemischter Lendenbraten „Bonanza“ mit Bonnem und Piniennüssen, Beef tenderloin mixture "Bonanza" with green beans and pinia nuts	
170g	Tatarský biftek podávaný s česnekovými topinkami	180,-
	Beef Tartar serviert mit Knoblauch-Toast Beef Tartar served with garlic toast	

JEHNĚČÍ SPECIALITY | LAMMFLEISCH SPEZIALITÄTEN | LAMB SPECIAL DISHES

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 150g | Marinované jehněčí filé s listovým špenátem a smetanou
Mariniertes Lammfilet mit Blattspinat und Rahmsauce
Marinated lamb fillet with spinach leaves and creamy sauce | 150,- |
| 200g | Jehněčí kotletky na restované zelenině a mladých liškách
Lammkoteletts auf geröstetem Gemüse und auf jungen Pfifferlingen
Lamb cutlets with grilled vegetables and young chanterelles | 290,- |

ZVĚŘINA | WILDBRET-GERICHTE | VENISON

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 150g | Králičí filátka na sladkém česneku a anglické slanině se žampiony
Kaninchen Filets mit süßem Knoblauch, Speck und Champignons
Fillets of rabbit with sweet garlic, bacon, mushrooms | 105,- |
| 200g | Dančí medailonky na černém rybízku, brusinkách, zakysané smetaně, zázvoru a chilli
Damwild-Medailons mit schwarzen Johannisbeeren, Preiselbeeren, saurer Sahne, Ingwer und Chilli
Fallow-deer medallions with black currant, cranberries, sour cream, ginger and chilli | 245,- |

SPECIALITA ŠÉFA KUCHYNĚ | SPEZIALITÄTEN VON CHEFKOCH | CHEF SPECIALITIES

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 200g | Zatočený mořský jazyk s flambovanými švestkami, česnekovým máslem a redukcí Aceta Balsamica
Seezunge mit Pflaumen, Knoblauchbutter und Balsamessig
Twisted sole with flamed plums, garlic butter and reduction of Aceta Balsamica | 480,- |
|-------------|--|--------------|



**NÁRODNÍ JÍDLA | NATIONALSPEZIALITÄTEN | SPECIALITIES OF CZECH CUISINE**

- 150g** **Svíčková na smetaně s brusinkovou šajbou, houskový knedlík** **140,-**
1/2 Lendenbraten mit Rahmsauce, Preiselbeeren, böhmische Semmelknödel
Beef tenderloin in creamy sauce served with cranberries, dumplings
- 250g** **Kachní stehno pečené, červené zelí, bramborové knedlíky** **140,-**
Gebratene Entekeule, Sauerkraut, Kartoffelknödel
Roasted leg of duck, cabbage, potato dumplings
- 300g** **Masový talíř Eliška** **190,-**
*(pečená a uzená krkovička, kachní maso, klobása
červené a bílé zelí, cibulka, bramborový a houskový knedlík)*
Fleischteller „Elisabeth“
*(gebratenes und geräuchertes Halsgrad, Entenfleisch, Bratwurst,
Rot- und Weißkraut, Zwiebel, Kartoffel- und Semmelknödel)*
Meat plate “Elizabeth”
*(Roast and smoked pork neck, duck meat, bratwurst red and white
cabbage, onion, dumplings and potato dumplings)*

DĚTSKÁ JÍDLA | KINDERGERICHTE | DISHES FOR CHILDREN

- 100g** **Kuřecí Safari Nugetky s baby karotkou a bramborovou kaší** **65,-**
Safari Hühner Nuggets mit Baby Karotte und Kartoffelpüree
Chicken Safari nuggets with baby carrots and potato purée
- Krupicová kaše s máslem a ovocem** **45,-**
Grießbrei mit Butter und Früchten
Porridge with butter and fruits

„SÁM SOBĚ KUČAŘEM“

sami si rozhodněte, jak bude vypadat Vaše steakové prkénko...

„Ich als Koch“

Sie können sich selber entscheiden, wie Ihr Steak-Brett aussieht

„I as a cook to myself“

you decide, what will your meat platter look like...

Nabídka steaků | Angebot an Steaks | Steak menu

kuřecí	150g	85,-
Hühnerfleisch	200g	110,-
chicken		
krůtí	200g	125,-
Putenfleisch	250g	155,-
turkey	300g	185,-
vepřová panenská svíčková	200g	145,-
Schweinslendenbraten	250g	175,-
pork tenderlion		
vepřová kotleta	200g	110,-
Schweinskotelet	250g	130,-
pork cutlet	300g	155,-
vepřová krkovice	200g	95,-
Schweinekamm	250g	115,-
pork neck	300g	135,-
hovězí svíčková	200g	295,-
Rinerbraten	250g	335,-
beef tenderlion	400g	380,-

Nabídka omáček | Angebot an Saucen | Sauce menu

pepřová	Pfeffersoße	30,- pepper
děbelská	Teufelsoße	devilled
holandská	Hollandsoße	holland
houbová	Pilsensoße	mushroom
jogurtová	Joghurtsoße	yoghurt
tzatziki	Tzatziki	tzatziki
švestková	Pflaumensoße	plum
Café de Paris	Café de Paris	Café de Paris

Jídlo je podávané na prkénku s ošátkou pečiva. Jinou přílohu si můžete vybrat z naší nabídky.

Das Essen ist auf dem Brett mit Brot serviert. Andere Beilage können Sie selbst wählen.

The dish is served on the platter with bread bun. You can choose your side dish from our menu.

Nemáte-li jiné přání, bude Váš steak připraven "medium".

Raw = steak zprudka opečený, uvnitř syrový

Rare = steak zprudka opečený, uvnitř do růžova, uprostřed je ještě krvavý

Medium = steak je připravený tak, aby byl uvnitř růžový, ale ne syrový

Welldone = maso je uvnitř zcela propečené



**BEZMASÁ JÍDLA | VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES**

- 350g Gratinované romanesco, brokolice a květák pod sýrovou slupkou 125,-**
Gratiniertes Gemüse – Brokkoli und Blumenkohl unter Käse überbacken
Gratinated romanesco, broccoli and cauliflower under the cheese coat
- Bramboráky prokládané houbovým zelím s bešamelem 145,-**
na zeleninovém salátu
Kartoffelpuffer mit Pilzen, Sauerkraut, Béchamel-Sauce, Gemüsesalat
Potatoes fritters interlaced with cabbage and mushrooms, béchamel sauce,
vegetable salad
- 150g Smažené sýrové trojhránky 99,-**
Gebackene dreieckige Käsestücke
Fried breaded cheese pieces

TĚSTOVINY | NUDELN | PASTA NOODLES

- 350g Penne s grilovanými kuřecími tyčinkami, listovým špenátem a smetanou 145,-**
Penne mit gegrillten Hühnerstreifen, Blattspinat und Rahmsauce
Penne with grilled chicken stripes, spinach and cream sauce
- 300g Tagliatelle s chřestem a prosciuttem 155,-**
Tagliatelle mit Spargeln und Prosciutto
Tagliatelle wit asparagus and prosciutto
- 300g Barevné fusillii se sýrovou omáčkou a brokolicí 135,-**
Farbige Fusilli mit Käsesoos und Brokkoli
Coloured fusilli with cheese sauce and broccoli
- 200g Křupavé kuře s paprikami, estragonem na ostré rajčatové salse, podávané na tagliatellích 160,-**
Knusprig Hähnchen mit Paprika, Estragon in Tomaten salsa-scharf,
serviert mit Tagliatellen
Crunchy chicken with pepper, estragon in spicy tomato salsa,
served on tagliatelle

MALÁ JÍDLA | KLEINSPEISEN | SMALL DISHES

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 200g | Uzenářské prkénko
<i>(šunka, herkules, čabajka, uzená krkovička, máslo, křen, paprika, salátové okurky, rajčata, lollo)</i>
Belegte kalte Wurstplatte
<i>(Schinken Herkules-Salami, ungarische Wurst, geräucherter Halsgrad, saure Gurke, Butter, Meerrettich, Lollo Salat, Paprika, Salatgurke, Tomaten)</i>
Smoked meat platter
<i>(ham, Herkules salami, Hungarian Sausage, smoked scrag, gherkin, butter, horse radish, lollo salad, pepper, cucumber, tomato)</i> | 125,- |
| 200g | Sýrové prkénko s pečivem směs měkkých, tvrdých a plísňových sýrů
Käseplatte Mischung von Weich-, Hart- und Schimmelkäsesorten
Cheese platter with bread Mix of soft, hard and blue cheese | 80,- |

SALÁTY | SALATE | SALADS

- | | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| 70g | Kuřecí salát s jablky a vlaškými ořechy
Hühnersalat mit Äpfeln und Walnüssen
Chicken salad with apples and walnuts | 85,- |
| 200g | Šopský salát
Gemüsesalat mit Feta-Käsewürfeln
Mixed vegetables and diced Balkan white cheese | 55,- |
| 200g | Okurkový salát
Gurkensalat
Cucumber salad | 20,- |
| 200g | Rajčatový salát s cibulí
Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad and onion | 35,- |
| 200g | Zeleninový salát s krutony
Sommersalat mit Krutons
Summer vegetable salad with crutons | 40,- |
| 300g
/100g | Salát "Markýza" s kuřecím masem v pikantním dresinku
Sommersalat "Markyza" mit Hühnerfleisch im pikantem Dressing
"Markýza" salad with chicken in spicy dressing | 90,- |
| 200g | Směs listových salátů s ovocem a rokfórem
Salatenmischung mit Obst und Rokforkäse
Mixture of lettuce with fruit and blue veined cheese | 75,- |
| 200g | Sezónní ovocný salát
Fruit-Salat nach der Saison
Season fruit salad | 45,- |





PŘÍLOHY | BEILAGEN | SIDE DISHES

200g	Farmářské brambory Farmerkartoffeln Farmer potatoes	25,-	200g	Bramborové knedlíky Kartoffelknödel Potato Dumplings	25,-
200g	Hranolky Pommes Frites French Fries	25,-	160g	Houskové knedlíky Semmelknödel Bread Dumplings	25,-
200g	Americké brambory Kartoffelecken mit Schale Potato Wedges American style	25,-	1 ks	Ošatka pečiva Brot-Gebäck Bread	25,-
200g	Krokety Kroketten Potato balls	25,-	200g	Brokolice ochucená Brokkoli Broccoli	50,-
200g	Vařené zámecké brambůrky Gekochte Schloßkartoffeln Boiled chateau potatoes	30,-	200g	Jemně ochucená zelenina Feine warme Gemüse Fine warm vegetable	50,-
150g	Bramboráčky Kartoffelpuffer Potato Fritters with Garlic	25,-	200g	Míchaná zelenina Ratatouille Gemüse Ratatouille Vegetable Ratatouille	50,-
200g	Šťouchané brambory s cibulkou Kartoffeln mit Zwiebel Mashed potatoes with onion	25,-	200g	Kukuřice na citronovém pepři a česneku Mais mit Zitronenpfeffer und Knoblauch Corn on lemon- proper and garlic	50,-
200g	Bramborová kaše Kartoffelpüree Potato Puree	25,-	200g	Listový špenát s česnekem Blattspinat mit Knoblauch Leaf spinach with garlic	50,-
200g	Vařená rýže Gekochter Reis Rice stewed	25,-			
150g	Bramborové trojhránky Röstiecken Rösti – 3 – Kant	25,-			

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Zrozená v kuchyních haute cuisine

Zmrzliny *Mövenpick* vděčí za svou inspiraci gastronomické vizi významného Švýcara Ueli Pragera a týmům nadaných šéfkuchařů, kteří pracovali v jeho restauracích a pomáhali mu realizovat tuto vizi.

Jejich tradice žije v srdcích i současných maitres glaciers, kteří se starají o vývoj receptur a pracují v naší společnosti. Je to právě jejich **vášeň pro gastronomii**, díky které jsou zmrzliny *Mövenpick* tak unikátní a tyčí se nad všemi ostatními.

Charakteristickým znakem všech receptur jsou **přírodní přísady**, s velkou pečlivostí vybírané z toho nejlepšího, co svět může nabídnout. Klasická Bourbonská vanilka z Madagaskaru. Jemný francouzský koňak. Balsamico ocet z Modeny. Ručně vyráběné švýcarské karamely a další. Nikdy nepoužíváme umělá barviva nebo aroma.

Švýcarskou tradicí je preciznost a zdokonalování těchto výjimečných receptů. Jen díky výjimečné péči, která začíná již při samotné výrobě se dá dosáhnout nepřekonatelné smetanové textury. Zvláštní péče se také věnuje ukládání vlnek, polev a kouskům ingrediencí, protože vizuální dojem a požitek z něj je součástí naší snahy o dokonalost, o kterou usilujeme.

Podstatou našich služeb restauracím je koncept, kterému říkáme Ice Dream „Zmrzlinový sen“ – menu exkluzivních receptů, jejichž srdcem je zmrzlina *Mövenpick*, v delikátních kombinacích s dalšími ingrediencemi, které podtrhují celkový dojem a způsob servírování zmrzlin *Mövenpick*.

Neexistuje dokonalejší způsob, jak podávat zmrzlinu.



The Art of Swiss Ice Cream



VANILKA
VANILLA
VANILLA DREAM



ČOKOLÁDA
SCHOKOLADE
SWISS CHOCOLATE



VLAŠSKÝ OŘECH
MAPLE WALNUT
MAPLE WALNUT



HOŘKÁ ČOKOLÁDA
BITTERSCHOKOLADE
DARK CHOCOLATE



JAHODA
STRAWBERRY
STRAWBERRY



MALINA
RASPBERRY
RASPBERRY



CITRÓN
LEMON
LEMON



HRUŠKA
BIRNE
PEAR

CENA ZA KOPEČEK 24,-

PREIS FÜR DER KUGEL

PRICE PER SCOOP



ZMRZLINOVÉ MENU





ELIŠKA

Vlašsko-oříšková a Vanilková zmrzlina, kousky vlašských oříšků, šlehačka, oplatka

Maple Walnut und Vanilla Dream Ice cream, Walnüsse, Rahm, und Biskuit

Maple Walnut and Vanilla Dream Ice cream, walnuts, whipped cream, biscuit

85,- Kč



ROMANOFF

Jahodová a Vanilková zmrzlina, čerstvé jahody (v sezóně), jahodová poleva, šlehačka

Strawberry and Vanilla Dream ice cream, frische Erdbeeren (saisonweise), Erdbeersauce, Schlagsahne

Strawberry and Vanilla Dream Ice cream, strawberries (in season), strawberry sauce, cream

66,- Kč



FANTAZIE

Hruškový sorbet, hruškovice Jelínek, plátek hrušky (v sezóně)

Birnen Sorbet, mit Jelínek, Birnenstreifen (Saison)

Pear sorbet, chilled Jelínek, pear slice (in season)

88,- Kč



LEMON

Citrónový sorbet, kousky ananasu, zdobení

Lemon Sorbet, Ananasesalat, Dekoration

Lemon sorbet, pineapple slices, garnish

44,- Kč



HOŘKÁ VÁŠEŇ

Hořká čokoládová zmrzlina, Malinový sorbet, maliny, čokoládové hoblinky

Bitterschokoladen Eis, Raspberry sorbet, Raspberry, Chokoladen Hobelspänen

Dark chocolate Ice cream, Raspberry sorbet, raspberries, chocolate shavings

85,- Kč



PIEROT

Hruškový sorbet, Čokoládová zmrzlina, plátek hrušky (v sezóně), zdobení

Birnen Sorbet, Schokoladen Eis, Birnenstreifen (Saison), Garnierung

Pear sorbet, Swiss Chocolate Ice cream, pear (in season), garnish

58,- Kč

DEZERTY | DESSERT | DESSERT

Čokoládové fondue s čerstvým sezónním ovocem Schokoladenfondue mit frischem Saisonobst Chocolade fondue with fresh season fruit	85,-
Palačinka komtesy Denisy se zmrzlinou, restovaným ovocem a ořechy na medu Palatschinken der Komtesse Denisa mit Eis, gerösteten Früchten und Nüssen im Honig Lady's Denisa pancakes with ice cream, roasted fruit and nuts and honey	66,-
Teplý jablkový závin s vaječným likérem a zmrzlinou Warmer Apfelstrudel mit Eierlikör und Eis Warm apple strudel with egg cream with alcohol and ice cream	36,-
Horké višně v karamelu s hořící zmrzlinou Heisse Sauerkirschen im Karamel und Eis mit heissem Rum übergossen Warm sour cherry in candy with ice cream pour over burning rum	66,-
Křupavý ananas v těstíčku se šlehačkou a zmrzlinou vlašský ořech Knüsprige Ananas im Teilmantel mit Rahmsahne, Eis und Walnüssen Crispy pine apple in barter with cream and ice cream walnuts	77,-





K pokrmům Vám účtujeme couvert ve výši

10,-

Zum Essen ist couvert gerechnet.

To dishes we calculate couvert

Poloviční porce - možné připravit u označených jídel

1/2

- účtujeme 75% ceny

Halbportion - Es ist möglich nur bei den bezeichneten Speisen zu bereiten

- Wir rechnen 75% des Preises

Half portion - possible to prepare of marked dishes

- we charge 75% of the price

U minutkových jídel počítejte prosím s časovou prodlevou cca 20 minut.

Bei den Gerichten auf Bestellung rechnen Sie, bitte, mit einer Zeitspanne 20 Min.

There is a 20 - minute wait for these meals.

Uvedené váhy potravin jsou v syrovém stavu.

Alle Zutaten sind im Rohzustand aufgeschrieben.

All weights of foods are in raw state

Jídla připravil: šéfkuchař Martin Novák a kuchaři hotelu

Die Speisen haben für Sie vorbereitet: Schefkoch Martin Novák mit Küchenteam

Meals prepared by: chef Martin Novák and his team

**Přejeme Vám dobrou chuť
Wir wünschen Ihnen guten Appetit
We wish you good appetite**

Našimi partnery jsou společnosti:



Nápojový lístek Getränkekarte Beverage menu

*„Život je krásný, ovšem záleží na tom,
skrz jakou skleničku se na něj díváte.“
A.Dumas ml.*



NÁPOJOVÝ LÍSTEK





Aperitivy | Aperitifs | Appetizer

Sherry Medium Dry	0,05 l	50,-
Martini bianco	0,1 l	60,-
Martini extra dry	0,1 l	60,-
Campari bitter, pomeranč	0,05 l	50,-
Royal Oporto 20 years	0,05 l	150,-
Royal Oporto Towny	0,05 l	50,-
Royal Oporto Ruby	0,05 l	50,-
Martini cocktail (martini dry, gin, oliva)	0,06 l	60,-
James Bond (martini dry, vodka, oliva)	0,09 l	75,-
Crodino (nealkoholické)	0,1 l	40,-
Bohemia Sekt Prestige demi sec	0,75 l	400,-
Bohemia Sekt Prestige brut	0,75 l	400,-
Bohemia Sekt Blanc de Noirs	0,75 l	275,-
Bohemia Sekt demi sec	0,75 l	255,-
Bohemia Regia brut	0,75 l	255,-
Moët & Chandon Champagne brut	0,75 l	1.990,-
Bohemia Sekt – nealkoholické	0,75 l	255,-

Pivo | Bier | Beer

Točené | Bier vom Fass | Draught beer

Krušovický jubilejní ležák	0,5 l	30,-
	0,3 l	20,-

Lahvové | Flaschenbier | Bottled beer

Krušovice černé	0,5 l	30,-
Pilsner Urquell	0,33 l	30,-
Heineken	0,33 l	45,-
Clausthaler – nealkoholické	0,33 l	25,-

Brandy & Cognac

Metaxa *****	0,04 l	80,-
Martell V.S.O.P. Medaillon	0,04 l	150,-
Courvoisier V.S.O.P.	0,04 l	150,-
Rémy Martin V.S.O.P.	0,04 l	150,-
Hennessy Fine de Cognac	0,04 l	150,-
Hennessy X.O.	0,04 l	500,-
Godet Paradise	0,04 l	120,-
Godet Cognac Antarctica Folle Blanche 7years	0,04 l	180,-

Bourbon

Jim Beam	0,04 l	60,-
----------	--------	------

Tennessee Whiskey

Jack Daniels	0,04 l	60,-
--------------	--------	------

Skotská Whisky

Ballantines	0,04 l	60,-
Johnnie Walker Red Label	0,04 l	60,-
Grant's	0,04 l	60,-
Laphroaig 10 years	0,04 l	90,-
Chivas Regal 12 years	0,04 l	100,-
The Glenlivet 12 years	0,04 l	100,-
Dimple 15 years	0,04 l	120,-

Irská Whiskey

Jameson	0,04 l	60,-
Jameson 12 years	0,04 l	100,-
Tullamore Dew	0,04 l	60,-



**DESTILÁTY A LIKÉRY | DESTILLATE UND LIKÖRE | DISTILLATES AND LIQUEURS**

Becherovka	0,04 l	50,-
Becherovka Lemond	0,04 l	50,-
Gin Beefeater	0,04 l	50,-
Gin Bombay Sapphire	0,04 l	50,-
Havana Club Aňejo Especial	0,04 l	50,-
Havana Club Aňejo Blanco	0,04 l	50,-
Rum Matusalem Grand Reserva 15	0,04 l	70,-
Tequila Tezón Aňejo	0,04 l	90,-
Tequila Olmeca silver	0,04 l	60,-
Tequila Olmeca gold	0,04 l	60,-
Vodka Finlandia	0,04 l	50,-
Vodka Koskenkorva	0,04 l	50,-
Slivovice R.Jelínek silver	0,04 l	50,-
Slivovice R.Jelínek gold	0,04 l	50,-
Grappa Ramazzotti Fior di Vite	0,04 l	50,-
Ramazzotti Amaro	0,04 l	45,-
Calvados	0,04 l	70,-
Jägermeister	0,04 l	50,-
Baileys	0,04 l	50,-
Berentzen	0,04 l	40,-
Absinth	0,04 l	45,-
Fernet Stock	0,04 l	45,-
Fernet Stock citrus	0,04 l	45,-
Rum Božkov	0,04 l	30,-
Vaječný likér Božkov	0,04 l	30,-
Griotka Božkov	0,04 l	30,-
Pepermint Božkov	0,04 l	30,-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE | ALKOHOLFREIE GERTRÄNKE | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola light	0,2 l	28,-
Fanta, Sprite	0,2 l	28,-
Cappy	0,2 l	28,-
<i>pomeranč 100%, ananas 100%, jablko 100%, grep 50%, černý rybíz, meruňka, jahoda, hruška, multivitamín,</i>		
Bonaqua	0,25 l	25,-
<i>neperlivá, jemně perlivá</i>		
Kinley	0,25 l	28,-
<i>tonic, bitter lemon, bitter grapefruit, ginger ale</i>		
Rauch Bravo	0,2 l	28,-
<i>červený pomeranč s dužinou, borůvka, tomato</i>		
Nestea	0,2 l	28,-
<i>citron, broskev</i>		
Nativa green tea	0,25 l	28,-
San Benedetto naturale	0,25 l	40,-
San Benedetto frizzante	0,25 l	40,-
Red Bull	0,25 l	50,-



TEPLÉ NÁPOJE | WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

Alfredo Primus Omnium

Káva královny Elišky <i>(káva 7g, medovina, čokoláda, šlehačka)</i>		45,-
Espresso	7g	30,-
Espresso	14g	50,-
Piccollo	7g	30,-
Capuccino	7g	33,-
Café oLé	7g	36,-
Turecká káva	7g	30,-
Vídeňská káva	7g	33,-
Alžírská káva	7g	45,-
Irská káva	7g	60,-
Latté		35,-
Káva bezkofeinová		30,-
Horká čokoláda CIOCONAT		40,-
EILLES Tea Diamond HB		30,-
Svařené víno	0,25l	60,-
Grog		35,-
Frapé		30,-
Mražená káva		45,-
Eiscapuccino classic		30,-

Našimi partnery jsou společnosti:



CENY KALKULOVALA | DIE PREISE HAT KALKULIERT | PRICES CALCULATED BY

E. Vašíčková

ODPOVĚDNÝ VEDOUCÍ | VERANTWORLICHE LEITER | RESPONSIBLE MANAGER

Mgr. J. Drahokoupil



NÁPOJOVÝ LÍSTEK





NEDĚLNÍ BRUNCH U KRÁLOVNY ELIŠKY nebo-li NEDĚLNÍ OBĚD FORMOU RAUTU

Každou neděli od 11:30 do 14:00 hodin

Zaplatíte pouze „vstupné“ a můžete obědovat dle libosti z nabídky polévky, teplých či studených pokrmů nebo sladkých jídel. V ceně je zahrnut nealkoholický nápoj.

dospělí

děti do 12ti let

děti do 6 ti let

200,- Kč za osobu

120,- Kč za dítě

zdarma

Rezervace stolu je možná na telefonním čísle 495 518 052.



čísle 495 518 052

EuroAgentur Hotels & Travel a.s.

Václavské náměstí 820/41

110 00 Praha 1

IČ: 273 61 861

