

MODERNÍ ČESKÉ MENU


PŘEDKRMY

| | czk | euro |
|--|-----|------|
| uzená kachní prsa podávaná na ragú z čočky, ječných krup a římského hrachu | 380 | 13.8 |
| 🍷 ústřice fine de claire (půl tuctu) podávané na ledu s citronem | 360 | 13.1 |
| vařený jazyk a brzlík z Beskydského telecího podávaný v silném consomé se zimní zeleninou a smetanovým křenem | 390 | 14.2 |
| 🍷 slepičí polévka s domácími nudlemi masovými knedlíčky a zeleninou | 210 | 7.6 |

HLAVNÍ CHOD



| | | |
|---|-----|------|
| 🍷 blatenská štika podávaná na telecích dršťkách v paprikovém velouté | 590 | 21.5 |
| pravý mořský jazyk grilovaný na kosti podávaný s citronem, špenátovými listy a bramborovou kaší | 690 | 25.1 |
| pečená kachna s ragú z kořenové zeleniny, kapustou a bramborovými plackami | 590 | 21.5 |
| pečený hřbet z Beskydského telecího s telecím brzlíkem, pyré z topinamburů, glazírovanou karotkou a smržovou omáčkou | 650 | 23.6 |
| dušené jehněčí koleno z eko farmy Platen s restovanými houbami, špenátem a gratinovanými bramborami s rozmarýnem | 590 | 21.5 |

SEZÓNŇÍ SPECIÁL

| | czk | euro |
|---|-----|------|
|  srnčí carpaccio s liškami a dresinkem z piniových oříšků a rozmarýnu | 420 | 15.3 |
| jelení polévka se zeleninou a jedlými kaštaný | 210 | 7.6 |
| srnčí kýta na smetaně s třeným knedlíkem z Litné a brusinkami | 590 | 21.5 |
| kančí ragú se šípkovou omáčkou a mandlovými kroketami | 590 | 21.5 |
| dančí svíčková a restovaná bílá kachní játra s glazé z portského vína, černým kořenem, jedlými kaštaný a houbami | 790 | 28.7 |

SEZÓNA BÍLÝCH LANÝŽŮ




| | czk | euro |
|---|-----|------|
| polévka z lesních hub ^v s pošírovaným vajíčkem a bílými lanýži | 950 | 34.5 |
| risotto s bílými lanýži ^v s restovanými svatojakubskými mušlemi | 950 | 34.5 |
| telecí brzlík a pyré z topinamburů s bílými lanýži | 950 | 34.5 |
| robiola s bílými lanýži ^v s lanýžovým medem | 690 | 25.1 |

-   Kořeněný pokrm - prosím zvolte si stupeň ostrosti.
Zdravý pokrm 'Lázně Mandarin Oriental' vhodný zvláště před lázeňskou procedurou nebo po ní.
^v Vegetariánský pokrm nebo pokrm vhodný pro vegetariánskou přípravu.







Uvedené ceny jsou v Kč a zahrnují DPH; ceny v Euro jsou pouze orientační.

ASIJSKÉ MENU


PŘEDKRMY

| | czk | euro |
|---|-----|------|
|  tartar z tuňáka kaviár z létajících ryb a restované svatojakubské mušle s omáčkou ponzu | 450 | 16.4 |
| měkký krab a losos smažený ve wasabi tempuře salát ze sojových klíčků a hub shitake, japonská majonéza | 480 | 17.5 |
| výběr sashimi s křupavou zeleninou marinovaným zázvorem a sojovou omáčkou Kikkoman | 420 | 15.3 |
|  ravioli z humra podávané v humrové polévce s kokosovým mlékem a citrónovou trávou a humrovou zmrzlinou | 490 | 17.8 |
|  tom yam ghoong thajská pikantní polévka s tygřími krevetami a plněnými olihněmi | 320 | 11.6 |


HLAVNÍ CHOD

| | | |
|--|-----|------|
|  mořský vlk glazírovaný omáčkou ponzu s wasabi tobikko, tempurou z měkkého kraba, zeleninou bok choi a houbami enoki | 750 | 27.3 |
|  pražma královská se žlutým kari, čočkou a kokosovou rýží | 590 | 21.5 |
|  phad thai ^v rýžové nudle se sojovými klíčky, tamarindovou omáčkou a krevetami (vegetariánské s tofu) | 490 | 17.8 |
|  kuřecí tikka masala pečená v tandoru podávaná s rýží basmati a indickým chlebem pappadam | 490 | 17.8 |
|  telecí líčka v thajském červeném kari s lilkem, liči a jasmínovou rýží | 590 | 21.5 |
|  hovězí nudličky glazírované asijskou pepřovou omáčkou s restovanou zeleninou a pak choi, jasmínová rýže | 590 | 21.5 |

DEZERTY

| | czk | euro |
|--|------------|------|
|  variace z ananasu karamelizovaný koláč, sorbet a tartar | 290 | 10.5 |
| crème brûlée mangem a mučenkou | 290 | 10.5 |
| fíky glazírované v portském víně se šafránovou zmrzlinou | 290 | 10.5 |
| jablečný závin s vlašskými ořechy, rozinkami a skořicovou zmrzlinou | 290 | 10.5 |
| rýžový nákyp s vanilkovým krémem a švestkami | 290 | 10.5 |
| horké maliny s čokoládou a vanilkovou omáčkou | 290 | 10.5 |
| zmrzliny vanilka, jahoda, čokoláda, pistácie, kokos | kopeček 90 | 3.3 |
| sorbety mučenka, citronová tráva a zázvor, černý rybíz, liči, karotka a vanilka | kopeček 90 | 3.3 |
| výběr francouzských a italských sýrů s hroznovým vínem | 390 | 14.2 |



 Kořeněný pokrm - prosím zvolte si stupeň ostrosti.
Zdravý pokrm 'Lázně Mandarin Oriental' vhodný zvláště před lázeňskou procedurou nebo po ní.
v Vegetariánský pokrm nebo pokrm vhodný pro vegetariánskou přípravu.

Uvedené ceny jsou v Kč a zahrnují DPH; ceny v Euro jsou pouze orientační.