



# MODERNÍ ČESKÉ A SEZONNÍ MENU


Jiří Štíft, Executive Chef

## PŘEDKRMY

|   | czk | euro |
|---|-----|------|
|  čerstvě zauzený losos<br>se salátem z naklíčené čočky a jogurtovou omáčkou s koprem | 320 | 12.5 |
|  salát z jarní zeleniny <sup>v</sup><br>s kozím sýrem z ekofarmy pěňčín              | 320 | 12.5 |
| vepřová líčka vařená „sous vide“<br>s krupkovým rizotem a řeřichou potoční  | 350 | 13.7 |
| tradiční kulajda<br>s koprem, houbami a pošírovaným křepelčím vajíčkem  | 210 | 8.2  |


## HLAVNÍ CHOD

### RYBY & MOŘSKÉ PLODY

 mořský vlk pečený v solné krustě jídlo pro dvě osoby 1180 46.4  
s grilovanou cuketou, olivovou tapenádou, artyčoky a omáčkou vierge  
(jídlo pro dvě osoby)

### MASO

mladé kuře 590 23.2  
s jarní zeleninou a bramborovou kaší





 ossobucco z beskydského telecího 590 23.2  
s ragú z bio kořenové zeleniny, chřestu a nových brambor

hovězí rib eye steak 590 23.2  
s omáčkou béarnaise, smetanovými bramborami a fazolkami se slaninou

beskydské jehněčí 590 23.2  
se smetanovým špenátem a bramborovými knedlíky se slaninou



# ASIJSKÉ MENU

## PŘEDKRMY




|   | czk | euro |
|---|-----|------|
|  sashimi<br>z tuňáka, lososa, krevet a hamachi s omáčkou ponzu a želé z okurky a sake            | 420 | 16.5 |
|  thajský salát z hovězího masa<br>s hroznovým vínem, papájou, mangem a dresinkem z limety a máty | 390 | 15.3 |
|  jarní závitky plněné masem z královského kraba<br>s ostrým salátem z manga                      | 420 | 16.5 |
|  tom saeb nuea<br>thajská polévka z hovězí oháňky s chilli a citrónovou trávou                   | 210 | 8.2  |



## HLAVNÍ CHOD

### RYBY & MOŘSKÉ PLODY

|   |   |     |      |
|---|---|-----|------|
|  | tygří krevety “spicy and sour”<br>s jasmínovou rýží a brokolicí | 650 | 25.5 |
|  | restované svatojakubské mušle<br>s chřestem a udon nudlemi      | 590 | 23.2 |

### MASO

|   |  |     |      |
|---|--|-----|------|
|  | kuřecí tikka masala<br>pečená v tandoori peci s rýží basmati a indickým chlebem pappadam | 490 | 19.2 |
|  | vepřové chili<br>s restovanou zeleninou a jasmínovou rýží                                | 490 | 19.2 |
|  | hovězí teriyaki<br>s jasmínovou rýží, houbami shitake a salátem z ředkve a červené řepy  | 650 | 25.5 |

-  Kořeněný pokrm - prosím zvolte si stupeň ostrosti.
-  Zdravý pokrm ‘Lázně Mandarín 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.