





MODERNÍ ČESKÉ MENU



PŘEDKRMY

	czk	euro
 bio kozí sýr z Ekofarmy Pěčcín ^v s červenou řepou a artyčoky	320	11.6
koktejl ze sladkovodních ráčků a toast s lososovým tartarem	450	16.4
terina z bílých kachních jater a hovězí oháňky s karamelizovanými jablky	450	16.4
ragú z králíka z Ekofarmy v Březné podávané s čerstvým bylinkovým salátem a lesními houbami	360	13.1
 slepičí polévka s domácími nudlemi, masovými knedlíčky a zeleninou	210	7.6

HLAVNÍ CHOD

 na pánvi pečený filet ze pstruha podávaný s bramborovou kaší s jarní cibulkou, restovaným květákem a pravými hříbky	590	21.5
 candát se sladkovodními ráčky špenátovými listy, artičoky a konfitovanými rajčaty	590	21.5
pečená křepelka s karotkovým pyré, šumavskými liškami a velouté z topinamburů	590	21.5
beskydské hovězí v koprové omáčce s pošírovaným bio vajíčkem a třeným knedlíkem z Litné	450	16.4
pečený srnčí hřbet s bramborovými nudlemi se slaninou, kapustou a brusinkovou omáčkou	590	21.5

SEZÓNŇÍ SPECIÁL

	czk	euro
 jehněčí carpaccio s liškami a dresínkem z piniových oříšků	420	15.3
jehněčí polévka se smetanou, lesními houbami, květákem a jehněčím brzlíkem	210	7.6
 jehněčí hřbet s bylinkovou krustou, artyčoky, pravými hříby a hráškovou omáčkou s mátou	590	21.5
dušené jehněčí koleno houbové ragú, špenát a gratinované brambory s rozmarýnem	590	21.5

ŠAMPAŇSKÉ MENU PRO DVA

czk 7,980 (euro 290.-) ke každému chodu je podávána poloviční lahev šampaňského vína pro dvě osoby

terina z bílých kachních jater a hovězí oháňky
s karamelizovanými jablky

Champagne Delamotte Brut



pečená křepelka

s karotkovým pyré, šumavskými liškami a velouté z topinamburů




Champagne Maily Grand Cru Millésimé 2004



čokoládový fondant

s černorybízovým sorbetem a koktejlem z tvarohu z ekofarmy Filoun





Champagne deVenoge Rosé

-   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.

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
 kranas královský pečený v tandooru mátový dresink, papadam a salát z manga a čerstvé máty	420	15.3
 malay kofta ^v domácí indický sýr v pikantní tomatové omáčce	320	11.6
 tom yam ghoong thajská ostrá kyselá polévka s tygřími krevetami	320	11.6


HLAVNÍ CHOD

 thajské červené kari s rybami a mořskými plody, thajským lilkem a jasmínovou rýží	590	21.5
 masala z tygřích krevet pečených v tandooru s rýží basmati a indickým chlebem naan	590	21.5
mea goreng noodles vaječné nudle s restovanou zeleninou a pekingskou kachnou	490	17.8
 phad thai ^v rýžové nudle se sojovými klíčky, tamarindovou omáčkou a krevetami (vegetariánské s tofu)	490	17.8
 kuře pečené v tandoru s indickou tomatovou omáčkou makhani, podávané s rýží basmati	490	17.8
hovězí nudličky glazírované asijskou pepřovou omáčkou s restovanou zeleninou a pak choi, jasmínová rýže	590	21.5

DEZERTY

kokosové parfait s karamelizovaným ananasem	290	10.5
crème brûlée mangem a mučenkou	290	10.5
perličky z tapioky s kokosovým mlékem a sorbetem ze zázvoru a citrónové trávy	290	10.5
teplý jablečný koláč s drobenkou, sorbetem ze zeleného jablka a zakysanou smetanou	290	10.5
tvárové taštičky se švestkovými povidly a vlaškými ořechy	290	10.5
čokoládový fondant černo-rybízovým sorbetem a koktejlem z tvarohu z ekofarmy Filoun	290	10.5
zmrzliny vanilka, jahody, čokoláda, pistácie, kokos	kopeček 90	3.3
sorbety mučenka, citrónová 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 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.