

# CAFÉ PALACE

každý pokrm byl navržen jako harmonický celek.  
pro plný gastronomický zážitek doporučujeme neměnit skladbu ani kombinaci jednotlivých komponentů

## předkrmy & saláty

<b>roastbeef</b> nakládaná červená cibule   remuláda   hořčice   cornichons	<b>345</b> A: 1,3,7,9,10
<b>tradiční "talián"</b> se zeleninou a vývarem, křen   hořčice (tradiční česká specialita – vařená neuzená klobása z hrubě mletého masa)	<b>245</b> A: 9
<b>caesar salát</b> krutony   hobliny sýra Gran Moravia	<b>275</b> A: 1,3,7,9,10
s grilovaným kuřecím masem	<b>325</b> A: 1,3,7,9,10
s krevetami (5ks)	<b>365</b> A: 1,2,3,7,9,10
<b>kozí sýr s červenou řepou</b> pražené vlašské ořechy   medové balsamico   hráškové klíčky	<b>295</b> A: 7,15
<b>šafránové rizoto</b> baby špenát   cherry rajčata   sýr Gran Moravia	<b>295</b> A: 7,12

## polévky

<b>kuřecí vývar</b> zelenina   játrové knedlíčky   domácí nudle	<b>145</b> A: 1,3,7
<b>polévka dne</b>	<b>145</b>


# CAFÉ PALACE


každý pokrm je pečlivě navržen naším šéfkuchařem tak, aby nabídl vyvážený chuťový zážitek  
doporučujeme vychutnat si jej přesně tak, jak je servírován

## sendviče

<b>palace club sandwich</b> kuřecí prsa   slanina   sázené vejce   hranolky	<b>395</b> A: 1,3,7
<b>domácí kváskový chléb</b> mozzarella   majonéza   rajčata   rukola   míchaný salát	<b>375</b> A: 1,3,7

## mezi našimi hosty nejoblíbenější

<b>variacie smažených sýrů</b> remuláda   rajčatová salsa   hranolky	<b>425</b> A: 1,3,7
<b>přeštická vepřová panenka</b>  bramborový dortík   sezónní zelenina   omáčka z hrubozrnné hořčice	<b>595</b> A: 7,9,10,12

 Přeštické vepřové (černostrakaté prase) je tradiční české plemeno, považované za jedno z nejchutnějších díky pomalému růstu, vysokému podílu tuku a výraznému mramorování.

Maso je velmi šťavnaté, křehké a ideální na pečení, grilování i uzeniny. Toto "genetické dědictví" z Přešticka vyniká kvalitou tukového krytí.

## hlavní jídla

<b>smažený vepřový řízek v bylinkové strouhance</b> bramborová kaše   citron	<b>475</b> A: 1,3,7
<b>kuře na paprice</b> široké nudle	<b>425</b> A: 1,3,7
<b>hovězí guláš našeho šéfkuchaře</b> domácí špekový knedlík   cibulka	<b>465</b> A: 1,3,7
<b>mořský d'as</b> pancetta   bazalkovo-bramborové pyré   zelenina   limetková máslová omáčka	<b>615</b> A: 4,7,9,12

## dezerty

<b>dezerty dle denní nabídky</b>	<b>145</b>
----------------------------------	------------

# CAFÉ PALACE

each dish is designed as a carefully balanced composition by our head chef, where every ingredient has its purpose to preserve the intended culinary experience, we kindly recommend not altering the composition of the dish

## starters & salads

<b>roastbeef</b>	<b>345</b>
pickled red onion   remoulade   mustard   cornichons	
	A: 1,3,7,9,10
<b>traditional czech “talián” sausage</b> in broth with vegetable, horseradish   mustard	<b>245</b>
(traditional Czech specialty – boiled unsmoked sausage made from coarsely ground meat)	
<b>caesar salad</b>	<b>275</b>
croutons   Gran Moravia cheese shavings	
	A: 1,3,7,9,10
with grilled chicken	<b>325</b>
	A: 1,3,7,9,10
with prawns (5 pcs)	<b>365</b>
	A: 1,2,3,7,9,10
<b>goat cheese with beetroot</b>	<b>295</b>
roasted walnuts   honey balsamic   pea shoots	
	A: 7,15
<b>saffron risotto</b>	<b>295</b>
baby spinach   cherry tomatoes   Gran Moravia cheese	
	A: 7,12

## soups

<b>chicken broth</b>	<b>145</b>
vegetables   liver dumplings   homemade noodles	
	A: 1,3,7
<b>soup of the day</b>	<b>145</b>


# CAFÉ PALACE


each dish is designed as a carefully balanced composition by our head chef, where every ingredient has its purpose to preserve the intended culinary experience, we kindly recommend not altering the composition of the dish

## sandwiches

<b>palace club sandwich</b> chicken breast   bacon   fried egg   french fries	<b>395</b> A: 1,3,7
<b>homemade sourdough bread</b> mozzarella   tomatoes   arugula   mixed salad	<b>375</b> A: 1,3,7

## our bestsellers

<b>fried cheese variation</b> remoulade   tomato salsa   french fries	<b>425</b> A: 1,3,7
<b>“Přeštice” pork tenderloin</b>  potato cake   seasonal vegetable   wholegrain mustard sauce	<b>595</b> A: 7,9,10,12

 **“Přeštice” pork** (a traditional Czech black-spotted pig breed) is considered one of the finest and most flavourful pork varieties thanks to its slow growth, higher fat content, and distinctive marbling.

The meat is exceptionally juicy, tender, and perfectly suited for roasting, grilling, and charcuterie production. This culinary “genetic heritage” from the Přeštice region is renowned for the exceptional quality of its fat covering.

## main courses

<b>fried pork schnitzel in herb breadcrumbs</b> mashed potatoes   lemon	<b>475</b> A: 1,3,7
<b>chicken with creamy paprika sauce</b> ribbon noodles	<b>425</b> A: 1,3,7
<b>chef’s signature beef goulash</b> homemade bacon dumpling   onion	<b>465</b> A: 1,3,7
<b>monkfish</b> pancetta   basil potato purée   vegetable   lime sauce	<b>615</b> A: 4,7,9,12

## desserts

<b>dessert of the day</b>	<b>145</b>
---------------------------	------------