

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

3.12. 2018

11:00 – 15:00

polévka | soup

Italská rajčatová s pestem (1,7,9)

Italian tomato soup with pesto

65,-

hlavní jídla | main courses

Římské listy s pečenými rajčátky a desinkem z Roquefortu (1,7,9)

Romaine lettuce with roasted tomatoes and Roquefort dressing

159,-

Ryzlink rýnský, Vinařství Kraus 0,15 l 99,-

Vepřový guláš s nakládaným zelím a houskovým knedlíčkem

Braised pork goulash with sour cabbage and traditional dumplings

189,-

Pinot Gris, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský 0,15 l 99,-

Grilovaný filet z pražmy s fregolou a sušenými rajčaty (1,3,7)

Grilled dorade fillet with fregola and sundried tomatoes

229,-

Saint Véran, Domaine Carrette 0,15 l 99,-

Rádi Vám připravíme jídlo s sebou. Kontaktujte nás na tel.č. +420 224 093 148

Přijímáme šeky od společností: Ticket Restaurant, Sodexo a Cheque Dejeuner

Café Palace

Art Nouveau Palace hotel, Panská 12, 111 21, Praha 1, info@palacehotel.cz, +420 224 093 131, www.palacehotel.cz

Ceny jsou uvedeny včetně DPH, změna menu vyhrazena. Menu sestavil: Radomír Benetka. Odpovědná osoba: Jan Švarc

Prices incl. VAT. Menu subject to change. Menu selected by: Radomír Benetka. Responsible person: Jan Švarc

Informace o obsažených alergenech najdete na zadní straně menu. Information about allergens is listed on the last page of menu.

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

úterý | tuesday

4. 12. 2018

11:00 – 15:00

polévka | soup

Skotská zeleninová s kroupami (1,3,7,9)

Scottish barley and vegetable soup

65,-

hlavní jídla | main courses

Míchaný salát s plněnými papričkami piquillos (1,7,9,3)

Mixed salad with stuffed piquillos peppers

159,-

Sauvignon, pozdní sběr, Moravíno Valtice 0,15 l 99,-

Sekaný máslový řízek se sýrem, pažitkové brambory

a rajčatový salát s cibulkou

Minced buttered schnitzel with cheese,
chive potatoes and tomato salad with onion

189,-

Pinot Grigio Mont Més, IGT Castelfeder 0,15 l 99

Vepřová panenka v pancettě s houbovým risottem (3,7,9)

Pork fillet wrapped in pancetta and forest mushrooms risotto

229,-

Pinot Noir, Palaviense, Vinselekt Michlovský 0,15 l 99,-

Rádi Vám připravíme jídlo s sebou. Kontaktujte nás na tel.č. +420 224 093 148

Přijímáme šeky od společností: Ticket Restaurant, Sodexo a Cheque Dejeuner

Café Palace

Art Nouveau Palace hotel, Panská 12, 111 21, Praha 1, info@palacehotel.cz, +420 224 093 131, www.palacehotel.cz

Ceny jsou uvedeny včetně DPH, změna menu vyhrazena. Menu sestavil: Radomír Benetka. Odpovědná osoba: Jan Švarc

Prices incl. VAT, Menu subject to change. Menu selected by: Radomír Benetka. Responsible person: Jan Švarc

Informace o obsažených alergenech najdete na zadní straně menu. Information about allergens is listed on the last page of menu.

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

středa | wednesday

5. 12. 2018

11:00 – 15:00

polévka | soup

Houbový krém s libečkovým olejem (1,3,7,9)

Wild mushrooms soup with lovage oil

65,-

hlavní jídla | main courses

Grilovaná cuketa s ricottou a bruschettou (1,3,7)

Grilled zucchini with ricotta and bruschetta

159,-

Pinot Grigio Mont Més, IGT Castelfeder 0,15 l 99,-

Kuřecí stehýnka na bylinkách, pečená brambora a jogurtový dip

Chicken legs roasted with herbs, baked potatoes and yoghurt dip

189,-

Sauvignon, pozdní sběr, Moravino Valtice 0,15 l 99,-

Jehněčí casserole se sušenými rajčaty a fazolemi (3,7)

Lamb casserole with sundried tomatoes and white beans

229,-

Frankovka, barrique, pozdní sběr, Moravino Valtice 0,15 l 99,-

Rádi Vám připravíme jídlo s sebou. Kontaktujte nás na tel.č. +420 224 093 148

Přijímáme šeky od společností: Ticket Restaurant, Sodexo a Cheque Dejeuner

Café Palace

Art Nouveau Palace hotel, Panská 12, 111 21, Praha 1, info@palacehotel.cz, +420 224 093 131, www.palacehotel.cz

Ceny jsou uvedeny včetně DPH, změna menu vyhrazena. Menu sestavil: Radomír Benetka. Odpovědná osoba: Jan Švarc

Prices incl. VAT. Menu subject to change. Menu selected by: Radomír Benetka. Responsible person: Jan Švarc

Informace o obsažených alergenech najdete na zadní straně menu. Information about allergens is listed on the last page of menu.

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

čtvrtek | thursday

6.12. 2018

11:00 – 15:00

polévka | soup

Mrkvový krém s kokosovým mlékem (1,7,9)

Creamy carrot soup with coconut milk

65,-

hlavní jídla | main courses

Lilkový kaviár s rajčaty a mozzarellou

Eggplant caviar with tomatoes and mozzarella cheese

159,-

Saint Véran, Domaine Carrette 0,15 l 99,-

Smažený květák v bylinkové strouhance, pažitkový brambor a tatarská omáčka

Deepfried cauliflower in herbs breadcrumbs,
chive potatoes and sauce tartare

189,-

Chateau Radyně, Bohemia Sekt 0,15 l 99,-

Plněná bažantí prsíčka na smetaně s lanýžovými gnocchi (1,3,7)

Stuffed pheasant breast with creamy sauce and truffle gnocchi

229,-

“Ton Coeur” Pinot Noir, Rosé Vinařství Salabka 0,15 l 99,-

Rádi Vám připravíme jídlo s sebou. Kontaktujte nás na tel.č. +420 224 093 148

Přijímáme šeky od společností: Ticket Restaurant, Sodexo a Cheque Dejeneur

Café Palace

Art Nouveau Palace hotel, Panská 12, 111 21, Praha 1, info@palacehotel.cz, +420 224 093 131, www.palacehotel.cz

Ceny jsou uvedeny včetně DPH, změna menu vyhrazena. Menu sestavil: Radomír Benetka. Odpovědná osoba: Jan Švarc

Prices incl. VAT. Menu subject to change. Menu selected by: Radomír Benetka. Responsible person: Jan Švarc

Informace o obsažených alergenech najdete na zadní straně menu. Information about allergens is listed on the last page of menu.

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pátek | friday

7.12. 2018

11:00 – 15:00

polévka | soup

Bramborový krém s čerstvou majoránkou (1,7,9)

Creamy potato soup with fresh marjoram

65,-

hlavní jídla | main courses

Rajčatová bruschetta s parmskou šunkou (3,7,8)

Tomato bruschetta with Parma ham

159,-

Pinot Gris, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský 0,15 l 99,-

Treska v pivním těstíčku, šafránový brambor a papriková aioli (3,7,8)

Cod fish in beer batter, saffron potatoes and pepper aioli

189,-

Sauvignon, pozdní sběr, Moravíno Valtice 0,15 l 99,-

Angus hovězí Rib Eye steak s fava fazolkami a bramborové pyré s černým cesnekem (1,3,4,7)

Angus beef Rib Eye steak with fava beans
and potato purée with black garlic

229,-

Vina Collada DOCa, Marqués de Riscal, Rioja 0,15 l 99,-

Rádi Vám připravíme jídlo s sebou. Kontaktujte nás na tel.č. +420 224 093 148

Přijímáme šeky od společností: Ticket Restaurant, Sodexo a Cheque Dejeuner

Café Palace

Art Nouveau Palace hotel, Panská 12, 111 21, Praha 1, info@palacehotel.cz, +420 224 093 131, www.palacehotel.cz

Ceny jsou uvedeny včetně DPH, změna menu vyhrazena. Menu sestavil: Radomír Benetka. Odpovědná osoba: Jan Švarc

Prices incl. VAT. Menu subject to change. Menu selected by: Radomír Benetka. Responsible person: Jan Švarc

Informace o obsažených alergenech najdete na zadní straně menu. Information about allergens is listed on the last page of menu.