

# CAFÉ PALACE

## POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

7.1. 2019

11:00 – 15:00

### polévka | soup

#### Polévka z pečených rajčat s rukolovým pestem (1,7,9)

Grilled tomatoes soup with arugula pesto

65,-

### hlavní jídla | main courses

#### Římské listy s uzeným kachním pršutem a houbami (1,7,9)

Romaine lettuce with smoked duck prosciutto and mushrooms

159,-

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

#### Vepřový guláš s nakládaným zelím a houskovým knedlíčkem

Braised pork goulash with sour cabbage and traditional dumplings

189,-

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

#### Grilovaný filet ze pstruha se zelenými fazolkami

a petželkovou omáčkou se slaninou (1,3,7)

Grilled trout fillet with green beans and parsley bacon sauce

229,-

*Pinot Gris, pozdní sběr, 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 Švarec

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

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

8. 1. 2019

11:00 – 15:00

---

### polévka | soup

---

#### **Gulášová s pečenými paprikami a majoránkou (1,3,7,9)**

Goulash soup with roasted peppers and marjoram

**65,-**

---

### hlavní jídla | main courses

---

#### **Míchaný salát s uzeným lososem a křenovým crême fraiche (1,7,9,3)**

Mixed salad with smoked salmon and horseradish crême fraiche

**159,-**

*Saint Véran, Domaine Carrette 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,-**

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

#### **Telecí Osso Bucco s milánským risottem ( 3,7,9)**

Veal Osso Bucco with risotto Milanese

**229,-**

*Merlot, Les Jamelles, Languedoc-Rousillon 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 Švarec

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

9. 1. 2019

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

#### Thajský salát z hovězího s řasami wakame (1,3,7)

Thai beef salad with wakame seaweeds

159,-

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

#### Kuřecí stehýnka na bylinkách, plněná pečená brambora a jogurtový dip

Chicken legs roasted with herbs, baked potatoes and yoghurt dip

189,-

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

#### Jehněčí hřbet s casserole se sušenými rajčaty a fazolemi Rack of Lamb with sundried tomatoes casserole and white beans

229,-

*Cuvée Gryllus, jak. Barrique, rod. Špalkova, Nový Šaldorf 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 Švarec

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

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

**10. 1. 2019**

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

---

### Salát Nicoise s grilovaným tuňákem

Salad Nicoise with grilled tuna fish

**159,-**

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

### Kyjevský kotlet, pažitkový brambor a tatarská omáčka

Chicken cutlet Kiev, 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,-**

*Pinot Gris, pozdní sběr, 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 Švarec

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

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

11. 1. 2019

11:00 – 15:00

---

polévka | soup

---

**Bramborový krém s pečenými liškami (1,7,9)**

Creamy potato soup with baked chanterelles

**65,-**

---

hlavní jídla | main courses

---

**Rajčatová bruschetta s parmskou šunkou a rukolou (3,7,8)**

Tomato bruschetta with Parma ham and arugula

**159,-**

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

**Kuřecí piccata s rajčatovou omáčkou a bylinkovými fettuccine (1,3,7,8)**

Chicken piccata with tomato sauce and herbs fettuccine noodles

**189,-**

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

**Dančí ragú s houbami, fava fazolkami a bramborové pyrě (1,3,4,7)**

Fallow deer ragout with mushrooms, fava beans and potato purée

**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 Švarec

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

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