

# CAFÉ PALACE

## POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

13. 5. 2019

11:00 – 15:00

---

polévka | soup

**Jarní bylinková s restovaným chřestem (1,7,9)**

Spring herbs soup with roasted asparagus

65,-

---

**hlavní jídla | main courses**

**Telecí carpaccio s chřestem a majonézou z medvědího česneku**

Veal carpaccio with asparagus and ramsons mayonnaise (1,7,9)

159,-

***Rulandské šedé, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský 0,15 l 99,-***

**Mladé kuřátko na smetaně s krupicovými nočky**

a zeleným chřestem (3,7,8)

Young chicken braised with creamy sauce and semolina dumplings

189,-

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

**Selečí kolínko s majoránkovou omáčkou,**

**bílým chřestem a brokolicovým pyré (3,7,8)**

Piglet knee with marjoram sauce,

white asparagus tips and broccoli purée

229,-

***Sauvignon, pozdní sběr, Moravíno 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 Dejeneuer

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

14. 5. 2019

11:00 – 15:00

### polévka | soup

**Chřestový krém s kuřecími knedlíčky (1,3,7,9)**

Creamy asparagus soup with chicken dumplings

**65,-**

### hlavní jídla | main courses

**Bílý chřest s pražskou šunkou a maltézskou omáčkou (3,7,8)**

White asparagus with Prague ham and sauce maitaise

**189,-**

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

**Plněná bílá cibule s jehněčím kolínkem a borlotti fazolemi**

Stuffed white onion with lamb shank confit and borlotti beans (3,7,8)

**189,-**

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

**Telecí na paprice se širokými nudlemi a zeleným chřestem (1,3,7)**

Braised veal paprika ragout with pappardelle noodles and green asparagus

**229,-**

*Rulandské šedé, 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 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

15. 5. 2019

11:00 – 15:00

### polévka | soup

#### Kuřecí velouté s chřestem a krutony

Chicken velouté soup with asparagus and croutons (3,7,9)

65,-

### hlavní jídla | main courses

#### Lasagne s kančím ragú, bešamelem a rozmarýnovou gremolatou

Lasagne with wild boar ragout, béchamel sauce and rosemary gremolata (1,3,7,9)

159,-

*Merlot, Les Jamelles, Languedoc-Rousillon 0,15 l 99,-*

#### Burger s trhaným kachním masem, hoi sin omáčkou a křupavou cibulí

Burger with pulled duck confit, hoi sin sauce and crispy onion (3,7,8)

189,-

*Frankovka, barrique, pozdní sběr, Moravíno Valtice 0,15 l 99,-*

#### Steak z telecího pavoučku s grilovaným chřestem a bernskou omáčkou

Veal spider steak with grilled asparagus tips and sauce béarnaise (3,7,8)

229,-

*Rulandské šedé, 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 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

16. 5. 2019

11:00 – 15:00

### polévka | soup

**Chřestový krém se šunkovou pěnou (1,3,7,9)**

Creamy asparagus soup with pork ham foam

65,-

### hlavní jídla | main courses

**Risotto s medvědíím česnekem, pošírovaným vejcem a parmesánem**

Ramsons risotto with poached egg and parmesan cheese (1,7,9,3)

159,-

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

**Křupavý selečí bůček s jarní mrkvičkou a zelenou čočkou se zeleninou**

Piglet belly with spring carrots and green lentil with vegetables (3,7,8)

189,-

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

**Jehněčí kotletky s chřestovým ragú a rajčatový konfit (3,7)**

Lambs chops with asparagus ragout and tomato confit

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 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

17. 5. 2019

11:00 – 15:00

---

### polévka | soup

---

#### Polévka ze zeleného a bíleho chřestu s uzenou kachnou (1,7,9)

Green and white asparagus soup with smoked duck breasts

65,-

---

### hlavní jídla | main courses

---

#### Chřestové risotto s trhaným kachním konfitem (3,7,8)

Asparagus risotto with pulled duck confit

159,-

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

#### Vepřový perkelt se špenátovými spätzlemi a zakysanou smetanou

Braised pork perkelt with spinach spätzli and sour cream (1,3,7,8)

189,-

*Rulandské šedé, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský 0,15 l 99,-*

#### Pečený filet z candáta po mlynářsku

#### se šafránovým bramborem a holandskou omáčkou (1,3,7)

Fillet of piike perch Meuniere with saffron potatoes  
and sauce hollandaise

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.