

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

11. 3. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Polévka z červené čočky se zázvorem a chilli (1,7,9)

Red lentil soup with ginger and chilli

65,-

hlavní jídla | main courses

Marinovaná bresaola s artyčoky a ciabattou (1,7,9)

Marinated bresaola with artichokes and ciabatta

159,-

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

Vepřový steak s rajčaty a pečenými paprikami, bramborové špalíčky

Roasted pork steak with tomatoes and baked peppers
with potato dumplings (1,3,7,9)

189,-

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

Treska Skrei se salátem z červené čočky a lanýžovým máslem (1,3,7,9)

Cod Skrei with red lentils salad and truffle butter

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

12. 3. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Maďarská zelňačka s klobásou a zakysanou smetanou (1,3,7,9)

Hungarian cabbage soup with sausages and sour cream

65,-

hlavní jídla | main courses

Topinka z kmínového chleba s houbami (1,7,9,3)

Wild mushrooms with toasted caraway seeds bread

159,-

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

Kachní konfit na pivě s kysaným zelím a bramboráčky

Duck confit flavoured with beer, sour cabbage and potato pancakes (1,3,7)

189,-

Cuvée Gryllus, jak. Barrique, rod. Špalkova, Nový Šaldorf 0,15 l 99,-

Krkovice z divočáka s omáčkou z černého rybízu a špenátové špecele

Rack of wild boar with black currant sauce and spinach spätzli (1,3,7,9)

229,-

Frankovka, barrique, 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 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

13. 3. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Slepičí polévka s domácími nudlemi a játrovými knedlíčky
Hen soup with homemade noodles and liver dumplings (1,3,7,9)
65,-

hlavní jídla | main courses

Rajčatová bruschetta s olivami (1,7,9,3)

Tomato bruschetta with olives

159,-

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

Hovězí a'la Stroganoff s konfitovanou řepou a jasmínovou rýží

Beef Stroganoff with beetroot confit and jasmine rice

189,-

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

**Králičí roláda na smetaně, lesními brusinkami
a vídeňským knedlíkem (1,3,7)**

Rabbit roulade with creamy sauce, forest cranberries
and fine bread dumplings

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 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

čtvrtek | thursday

14. 3. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Brokolicová s uzeným lososem a krutonky (1,3,7,9)

Broccoli soup with smoked salmon and croutons

65,-

hlavní jídla | main courses

Salát s kozím sýrem, piniovými oříšky a červenou řepou (3,7,8)

Goat cheese salad with pine nuts and beetroot

159,-

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

Fish & chips s mačkaným hráškem (1,3,4,7)

Fish & chips with crushed sweet peas

189,-

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

Minutkový guláš z hovězí svičkové s bramboráčky (1,3,7)

Beef fillet goulash with potato pancakes

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.

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pátek | friday

15. 3. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Dršťková s čerstou majoránkou (1,7,9)

Veal tripe soup with fresh marjoram

65,-

hlavní jídla | main courses

Tuňákové tatakí s křepelčím vejcem a houbami shitake (3,7,8)

Tuna tataki with quail eggs and shitake mushrooms

159,-

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

Kotlíkový guláš s uzenou paprikou, houskový knedlík (1,3,7)

Rustical goulash with smoked paprika and fine bread dumplings

189,-

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

**Bažantí prso z omáčkou z pommery hořčice, fazolkami
a pečenými brambůrky (1,3,7)**

Pheasant breast with pommery mustard sauce,

Kenya beans and roasted potatoes

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.