

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

11. 2. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Květákový krém s gorgonzolou (1,7,9)

Creamy cauliflower soup with gorgonzola cheese

65,-

hlavní jídla | main courses

Pšeničná tortila s trhaným vepřovým masem a chilli aioli (1,7,9)

Wheat tortilla with shredded pork and chilli aioli sauce

159,-

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

Vepřový guláš s nakládaným zelím a houskovým knedlíčkem (1,3,7,9)

Braised pork goulash with sour cabbage and traditional dumplings

189,-

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

Losos v křupavém těstě

s omáčkou ze sušených rajčat a špenátem (1,3,4,7)

Salmon strudel with sundried tomato sauce and spinach

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 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. 2. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Kaldoun z divokých kachen s játrovými knedlíčky(1,3,7,9)

Wild duck soup with liver dumplings

65,-

hlavní jídla | main courses

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

Tomato and mozzarella bruschetta

159,-

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

Vepřový sekaný řízek s ementálem,

bramborovým pyré a rajčatovým salátem

Pork minced schnitzel with Emmental cheese,
potato purée and tomato salad

189,-

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

Selečí krkovička s medem,

čočkovým salátem a jablečným pyré (1,3,7,9)

Piglet neck with honey, lentil salad with apple purée

229,-

Ryzlink rýnský, Vinařství Kraus 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. 2. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Bílá česneková s bylinkovými krutony (1,3,7,9)

White garlic soup with herbed croutons

65,-

hlavní jídla | main courses

Italské antipasti s rozpečenou bagetou (1,3,7)

Italian antipasti with baked baguette

159,-

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

Kuřecí paličky na zázvoru, plněná pečená brambora a jogurtový dip

Chicken legs roasted with ginger, baked potatoes and yoghurt dip

189,-

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

Fillet z tresky černé s krabem, rajčaty a humřím bisque (4,3,7)

Black cod fillet with snow crab meat, tomatoes and lobster bisque

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 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

čtvrtek | thursday

14. 2. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Polévka ze zelené čočky s koriandrem (1,7,9)

Green lentil soup with fresh cilantro

65,-

hlavní jídla | main courses

Chilli con carne s pečenou kukuřicí s javorovým sirupem (1,3,7)

Chilli con carne with maple syrup roasted corn on the cob

159,-

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

Krůtí Cordon Bleu, pažitkový brambor a tatarská omáčka

Turkey Cordon bleu, chive potatoes and sauce tartare

189,-

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

Králík Pommery s rozmarýnem,

šťouchané brambory s pancettou a kadeřávkem (1,3,7,9)

Rabbit Pommery with rosemary,

crushed potatoes with pancetta and kale

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

pátek | friday

15. 2. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Šumavská bramboračka s čerstvou majoránkou (1,7,9)

Rustic potato soup with fresh marjoram

65,-

hlavní jídla | main courses

Spaghetti Carbonara (1,3,7,8)

Spaghetti Carbonara

159,-

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

Kuřecí piccata s rajčatovou omáčkou

a bylinkovými fettuccine (1,3,7,8)

Chicken piccata with tomato sauce
and herbed fettuccine noodles

189,-

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

Hřbet z divočáka s hříbkovou omáčkou a bylinkové gnocchi (1,3,4,7)

Rack of wild boar with porcini sauce and herbed gnocchi

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.