

# CAFÉ PALACE

## POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

**10. 6. 2019**

11:00 – 15:00

polévka | soup

**Žampionová s libečkovým olejem (1 ,7,9)**

White button mushrooms soup with lovage oil

**65,-**

hlavní jídla | main courses

**Salát Nicoise s pečeným tuňákem (4,7,9)**

Nicoise salad with roasted tuna fish

**159,-**

**Hovězí loupaná plec na houbách s máslovou rýží a divokou brokolicí**

Beef braised with forest mushrooms, buttered rice and broccoli sprouts

**189,-**

**Ragú z divočáka s brusinkovou omáčkou a bramborové krokety**

Wild boar ragout with cranberry sauce and potato croquettes

**229,-**

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

**11. 6. 2019**

11:00 – 15:00

**polévka | soup**

**Hovězí vývar s celestýnskými nudlemi (1,3,7,9)**

Beef broth with pancake noodles

**65,-**

**hlavní jídla | main courses**

**Lososový tataráček s dresinkem ze zelených jablek (3,7,8)**

Salmon tartare with green apples dressing

**159,-**

**Vepřová kýta na smetaně se šunkou  
a okurkami s tradičním knedlíčkem**

Brasied leg of pork with creamy sauce,  
ham a cucumber with traditional dumplings

**189,-**

**Jehněčí kotletky s hráškovým pyré  
s mátou a česnekovým konfitem (1,3,7)**

Lamb cutlets with sweet peas and mint purée, garlic confit

**229,-**

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 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

**12. 6. 2019**

11:00 – 15:00

### polévka | soup

**Krém z kukuřice s růžovým pepřem (3,7,9)**

Creamy corn soup with pink peppercorns

**65,-**

### hlavní jídla | main courses

**Vitello Tonato s kapary a rajčátky (3,7,9)**

Vitello Tonato with capers and tomatoes

**159,-**

**Kuřecí Saltimbocca se sušenou šunkou a šťouchanými brambory**

Chicken Saltimbocca with dried ham and crushed potatoes

**189,-**

**Grilovaná treska s cassouletem a chorizem**

Grilled cod fish with cassoulets and chorizo

**229,-**

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

**13. 6. 2019**

11:00 – 15:00

### polévka | soup

**Bílá slepičí s chřestovými špičkami**

White hen soup with asparagus tips

**65,-**

### hlavní jídla | main courses

**Uzená kachní prsíčka s chřestem a pomeranči (1,7,9,3)**

Smoked duck breasts with asparagus and oranges

**159,-**

**Hovězí Bourguignon s pečenými žampiony a cibulkami**

Beef Bourguignon with roasted champignons and pearl onion

**189,-**

**Steak z tuňáka s chřestem a salsa verde s olivami (3,7)**

Tuna steak with asparagus, salsa verde with olives

**229,-**

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

**14. 6. 2019**

11:00 – 15:00

---

polévka | soup

**Hráškový krém s uzeným lososem (1,7,9)**

Sweet peas soup with smoked salmon

**65,-**

---

hlavní jídla | main courses

**Máslový chřest s pražskou šunkou a maltézskou omáčkou**

Buttered asparagus with Prague ham and sauce maitaise

**159,-**

**Hovězí roastbeef s novým bramborem, chřestem a gribiche omáčkou**

Roastbeef with new boiler potatoes and sauce gribiche

**189,-**

**Královské krevety se sladkým česnekem a šafránovým risottem (2,3,7)**

King prawns with sweet garlic and saffron risotto

**229,-**

---

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.