

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

9. 9. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Curry polévka s kuřetem a kokosovou pěnou (1,7,9)

Curry and chicken soup with coconut foam

67,-

hlavní jídla | main courses

Tuňákové tataki se salátkem z hlívy a shitake (1,7,9)

Tuna Tataki with shitake and oyster mushrooms salad

179,-

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

Vepřová pečeně s domácím zelím a houskovým knedlíkem

Roasted pork with sour cabbage and bread dumplings (1,3,7)

219,-

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

Telecí Rib Eye steak s omáčkou Béarnaise, domácí hranolky (1,3,7)

Veal Rib Eye steak with sauce Béarnaise and homemade French fries

259,-

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 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

10. 9. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Mrkvový krém s chilli a zázvorem (1,3,7,9)

Carrot soup with chilli and ginger

67,-

hlavní jídla | main courses

Krabí koláček s avokádem (1,3,7,9)

Crab cake with avocado

179,-

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

**Sekaný řízek se sýrem Ementál, pažitkové brambory
a tatarská omáčka (1,3,7)**

Fried minced schnitzel with emental cheese,
chive potatoes and sauce tartare

219,-

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

Filet z halibuta s omáčkou ze sušených rajčátek a fregola sarda (1,3,7,9)

Fillet of Halibut with sundried tomato sauce and fregola sarda (1,3,7,9)

259,-

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

středa | wednesday

11. 9. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Čočková s chorizem(1,3,7,9)

Brown lentil soup with chorizo

67,-

hlavní jídla | main courses

Salát Waldorf s marinovanou bresaolou (1,3,7)

Waldorf salad with marinated beef bresaola

179,-

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

Wok z krůtích prsíček se zeleninou, koriandrem a teriyaki omáčkou

Turkey breast Wok with cilantro, vegetables and teriyaki sauce

219,-

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

Telecí játra na grilu s dijonskou omáčkou, gratinovaným bramborem a zeleným chřestem (1,3,7)

Veal livers with Dijon sauce, gratinated potatoes and green asparagus

259,-

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

čtvrtek | thursday

12. 9. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Hovězí vývar s nudlemi, zeleninou a játrovými knedlíčky (1,7,9)

Beef broth, noodles, vegetable and liver dumplings

67,-

hlavní jídla | main courses

Opečený lilek s rajčaty a mozzarellou

Roasted eggplant with tomatoes and mozzarella cheese

179,-

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

Kuřecí supreme plněná avokádem, hráškové pyré a pak choi

Chicken supreme stuffed with avocado, sweet peas purée and pak choi

219,-

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

Filet z pražmy se sépiovým risottem a vinaigrettem z rajčátek

Filet of dorade with squid ink risotto and cherry tomato vinaigrette (1,3,7)

259,-

“Ton Coeur” Pinot Noir, Rosé Vinařství Salabka 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

13. 9. 2019

11:00 – 15:00

polévka | soup

Gulášová polévka z fazolemi (1,7,9)

Goulash soup with red beans

67,-

hlavní jídla | main courses

Topinka z kváskového chleba s houbovou smaženicí (3,7,8)

Sourdough bread with forest mushrooms ragout

179,-

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

Kuřecí krokety s uzenou šunkou, bramborovou kaší s česnekovým konfitem (1,3,7,9)

Chicken and smoked ham croquettes with potato purée and garlic confit

219,-

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

Vepřová panenka s hříbký, hráškovým pyr a gnocchi z červené řepy

Pork fillet with porcini mushrooms sauce,
sweet peas purée and beetroot gnocchi (1,3,4,7)

259,-

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 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.