

CAFÉ PALACE

POLEDNÍ MENU | LUNCH MENU

pondělí | monday

9. 3. 2020

11:00 – 15:00

polévka | soup

Tradiční bramboračka s hřibky (1,7,9)

Traditional potato soup with porcini mushrooms

67,-

hlavní jídla | main courses

Ravioli s trhaným kachním konfitem (1,7,9)

Ravioli with pulled duck confit

189,-

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

Vepřové ragú s nakládaným zelím a houskovým knedlíčkem

Roasted pork with sour cabbage and potato dumplings (1,3,7,9)

229,-

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

Hovězí líčka s červeným vínem,

krémová polenta a pečená muškátová dýně (1,3,7)

Beef cheeks with red wine sauce, creamy polenta and baked pumpkin

295,-

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

úterý | tuesday

10. 3. 2020

11:00 – 15:00

polévka | soup

Brokolicový krém s česnekovými krutony (1,3,7,9)

Creamy broccoli soup with garlic croutons

67,-

hlavní jídla | main courses

Mušle sv. Jakuba s květákovým pyrém a cider omáčkou (1,7,14,9,3)

Scallops with cauliflower purée and apple cider sauce

189,-

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

Krokety z králičích stehýnek,

pažitkový brambor s medvědí česnekem (1,3,7,9)

Rabbit legs croquettes with chive potatoes and wild garlic

229,-

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

Hovězí Stroganoff s bylinkovou rýží a pečenou řepou (1,3,7,9)

Beef Stroganoff with herb rice and baked beetroot

295,-

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

středa | wednesday

11. 3. 2020

11:00 – 15:00

polévka | soup

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou (1,3,7,9)

Beef broth with liver dumplings and julienne vegetables

67,-

hlavní jídla | main courses

**Trhaná vepřová krkovička na kváskovém chlebu
s cibulovou marmeládou (1,3,7)**

Pulled neck of pork with sourdough bread and onion marmalade

189,-

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

Kuřecí supreme Kyjev s bylinkovým máslem a bramborovým pyré

Chicken supreme Kiev with herbs butter and potato purée (1,3,7,9)

229,-

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

**Filet z mořského vlka s hráškovým risottem
a rajčatovým velouté (1,3,4,7)**

Roasted sea bass fillet with sweet peas purée and tomato velouté

295,-

Sauvignon, pozdní sběr, Moravino 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

čtvrtek | thursday

12. 3. 2020

11:00 – 15:00

polévka | soup

Topinamburový krém s praženou pancettou (1,7,9)

Jerusalem artichoke soup with pancetta cracklings

67,-

hlavní jídla | main courses

Tuňákové tataki s teriyaki omáčkou a houbovým salátkem (1,3,4,7)

Tuna tataki with teriyaki sauce and mushrooms salad

189,-

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

Medový vepřový bůček s červeným zelím a bramborový knedlíček

Honey glazed pork belly with red cabbage and potato dumplings (1,3,7,9)

229,-

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

Dančí hřbet s ragú z krémových žampionů a pečenou kapustičkou

Rack of fallow deer with creamed button mushrooms and roasted Brussels sprouts (1,3,7)

295,-

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

pátek | friday

13. 3. 2020

11:00 – 15:00

polévka | soup

Bílá kapustnica s uzeným masem (1,7,9)

White cabbage soup with smoked pork meat

67,-

hlavní jídla | main courses

Roláda z křepelky s jarní nádivkou a brusinkovou omáčkou (3,7,8)

Quail roulade with spring stuffing and cranberry sauce

189,-

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

Vepřová líčka na zázvoru s karotkovým pyré a kadeřávkem (1,3,7,9)

Braised pork cheeks with ginger and carrot purée, Swiss chard

229,-

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

Tournedos z hovězí svíčkové,

s omáčkou bordelaise a gratinované brambory (1,3,7,9)

Beef fillet tournedos with sauce bordelaise and gratinated potatoes

295,-

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.