

Vážení hosté,

**Martin Piták, šéfkuchař Grandhotelu Pupp
a Pavel Procházka, Restaurant Manager
Vás zvou ochutnat vybrané speciality sezóny.**

Přejeme Vám bohatý gastronomický zážitek.

Sehr geehrte Gäste,

Martin Piták, der Chefkoch des Grandhotels Pupp
und Pavel Procházka, Restaurant Manager
laden Sie zum Probieren der ausgewählten Saisonspezialitäten ein.

Wir wünschen Ihnen ein angenehmes gastronomisches Erlebnis.

Dear Guests,

Martin Piták, the head chef of the Grandhotel Pupp
and Pavel Procházka, Restaurant Manager
cordially invite you to try the selection of seasonal specialities.

We wish you a deep culinary experience.

Уважаемые гости,

Мартин Питак, шеф-повар «Grandhotel Pupp»
и Павел Прохазка, менеджер ресторана
приглашают Вас отведать лучшие блюда этого сезона.

Желаем Вам богатого гастрономического удовольствия.



DEGUSTAČNÍ MENU

Kozí sýr, pistácie, rozmarýnový med, parmezánový chips
s olivami, baby mangold

Dýňové velouté, granátové jablko, máťový crème fraîche

Svíčková z tresky, pyré z pečené červené papriky, bylinkový kuskus,
špenátová beurre blanc

Konfitovaný vepřový bok, pečená kotletka ze selátka,
zauzené bramborové pyré, růžičková kapusta, houby, vepřový jus

Sněhová pusinka plněná sorbetem z krvavého pomeranče,
čokoláda Valrhona, karamelová omáčka, máťové glace

MENU DES HOTELS PUPP

Ziegenkäse, Pistazien, Rosmarinhonig, Parmesan Chips
mit Oliven, baby Mangold

Kürbis-Velouté, Granatapfel, Minze-Crème fraîche

Kabeljaufilet, Püree aus gebratener roter Paprika, Kräuter-Couscous,
Spinat beurre blanc

Konfitierter Schweinebauch, gebratenes Kotelett vom Ferkel,
angeräuchertes Kartoffelpüree, Rosenkohl, Schweinejus

Baiser gefüllt mit Sorbet aus Blutorangen, Valrhonaschokolade,
Karamell-Sauce, Minzeglacé

RECOMMENDED MENU

Goat cheese, pistachio, rosemary honey,
Parmesan chips with olives, baby mangold

Pumpkin velouté, pomegranate, mint crème fraîche

Cod sirloin, roasted red pepper purée, herb couscous,
spinach beurre blanc

Confit of pork flank, roasted pork chop of suckling pig,
smoked potato purée, Brussels sprouts, mushrooms, pork jus

Meringue filled with blood orange sorbet, Valrhona chocolate,
caramel sauce, mint glacé

МЕНЮ

Козий сыр, фисташки, розмариновый мед,
чипсы пармезан с оливками, бабы мангольд

Суп велюте из тыквы, Гранатное яблоко, мятный крем-фреш

Филе из трески, пюре из печеного болгарского красного перца,
кус-кус с ароматными травами, шпинатный соус бер-блан

Конфи из свиной брюшины, печеная свинья корейка
на кости, копченое картофельное пюре,
брюссельская капуста, грибы, соус жу (мясной сок)

Безе с начинкой из сорбета из красного апельсина, шоколад вальрона,
карамельный соус, французский мятный соус

1 950,- CZK



STUDENÉ PŘEDKRMY

KALTE VORSPEISE / COLD STARTER / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Kozí sýr, pistácie, rozmarýnový med, parmezánový chips s olivami, baby mangold

380,- CZK

Ziegenkäse, Pistazien, Rosmarinhonig, Parmesan Chips mit Oliven, baby Mangold

Goat cheese, pistachio, rosemary honey, Parmesan chips with olives, baby mangold

Козий сыр, фисташки, розмариновый мед, чипсы пармезан с оливками, бабы мангольд

Carpaccio z chobotnice, sorbet z červeného pepře, avokádové pyré, sezamový drezink

480,- CZK

Tintenfisch-Carpaccio, Sorbet aus rotem Pfeffer, Avocadopüree, Sesamdressing

Octopus carpaccio, red pepper sorbet, avocado purée, sesame dressing

Карпаччо из осьминога, сорбет из красного перца, пюре из авокадо, кунжутная заправка

Terinka z foie gras, sušené marinované jahody, pečené hrušky, máslová brioche

480,- CZK

Foie gras-Terrine, marinierte getrocknete Erdbeeren, gebratene Birnen, Butter-Brioche

Terrine of foie gras, dried marinated strawberries, roasted pears, butter brioche

Террин из фуа-гра, сушеная маринованная клубника, печеные груши, сдобная булочка бриошь



SALÁTY **SALATEN / SALADS / САЛАТ**

**Salát z pečené dýně, červené řepy, polníčku,
marinované hrušky, kozího sýra, ořechů,
citronovo-medová omáčka s chilli**

390,- CZK

Salat aus gebackenem Kürbis, Rote Bete, Feldsalat,
marinierter Birne, Ziegenkäse, Walnüssen,
Zitronen-Honig-Sauce mit Chilli

Salad with roasted pumpkin, beetroot, mâche,
marinated pears, goat cheese, walnuts,
lemon-honey dressing with chilli

Салат из печеной тыквы, свеклы, полевого салата,
маринованной груши, козьего сыра, орехов,
лимонно-медовый соус с перцем чили

**Salát z barevné čočky, řapíkatého celeru,
černého ořechu, salátu frisee a sušené hovězí roštěné**

390,- CZK

Salat aus farbigen Linsen, Stangensellerie,
schwarzer Walnuss, Frisée-Salat, getrocknetes Roastbeef

Salad with multi-coloured lentils, stalk celery,
black walnuts, frisée lettuce, beef jerky

Салат из разноцветной чечевицы, сельдерея,
черного ореха, салата фризе и сушеной говядины



POLÉVKY
SUPPE / SOUP / СУП

Consommé z divoké kachny, houbová raviola

220,- CZK

Consommé aus Wildente, Pilzravioli

Wild duck consommé, mushroom raviolo

Консоме из дикой утки, грибные ravioli

**Dýňové velouté, granátové jablko,
mátový creme fraiche**

180,- CZK

Kürbis-Velouté, Granatapfel,

Minze-Creme fraiche

Pumpkin velouté, pomegranate,

mint crème fraiche

Суп велюте из тыквы, Гранатное яблоко,
мятный крем-фреш



TEPLÉ PŘEDKRMY

WARME VORSPEISE / WARM STARTERS / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Grilované mušle svatého Jakuba, pěna z červené řepy,
fenykl, omáčka z mandarínek**

490,- CZK

Gegrillte Jakobsmuscheln, Rote-Bete-Schaum, Fenchel,
Mandarinensauce

Grilled scallops, beetroot foam, fennel,
mandarin orange sauce

Гребешки гриль, свекольная пена, фенхель,
мандариновый соус

**Ravioly plněné dýní hokaido, houby nameko,
divoká brokolice, parmezán, smetana**

380,- CZK

Ravioli gefüllt mit Hokkaidokürbis, Namekopilzen,
Wildbrokkoli, Parmesan, Sahne

Ravioli filled with hokkaido pumpkin, nameko mushrooms,
wild broccoli, Parmesan, cream

Равиоли с тыквой хоккайдо, грибы намеко,
брокколи, пармезан, сливки



RYBY

FISCH / FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

**Pošírované filátko z makrely v olivovém oleji,
kořenová zelenina, pastýňákové pyré, Kimchi**

690,- CZK

Pochiertes Makrelenfilet in Olivenöl, Wurzelgemüse,
Pastinakenpüree, Kimchi

Fillet of mackerel poached in olive oil, root vegetables,
parsnip purée, Kimchi

Пашированное филе скумбрии в оливковом масле,
корнеплоды, пюре из пастернака, кимчи

**Svíčková z tresky, pyré z pečené červené papriky,
bylinkový kuskus, špenátová beurre blanc**

590,- CZK

Kabeljaufilet, Püree aus gebratener roter Paprika,
Kräuter-Couscous, Spinat beurre blanc

Cod sirloin, roasted red pepper purée,
herb couscous, spinach beurre blanc

Филе трески, пюре из печеного болгарского
красного перца, кус-кус с ароматными травами,
шпинатный соус бер-блан





KACHNÍ MENU GRANDHOTELU PUPP

Pečená kachna a jablečné pyré
Kaldoun s kořenovou zeleninou
Studená terinka Foie Gras

ENTENMENÜ DES GRANDHOTELS PUPP

Gebratene Ente und Apfelmus
Entesuppe „Kaldoun“ mit Wurzelgemüse
Kalte Foie Gras-Terrine

DUCK MENU OF GRANDHOTEL PUPP

Roast duck with apple sauce
“Kaldoun” duck soup with root vegetables
Cold terrine of foie gras

УТИНОЕ МЕНЮ ОТЕЛЯ GRANDHOTEL PUPP

Печеная утка с яблочным пюре
Суп калдоун с корнеплодами
Холодный террин из фуа-гра

1 200,- CZK



HLAVNÍ JÍDLA

HAUPTGERICHT / MAIN DISH / ГЛАВНОЕ БЛЮДО

Grilovaný supreme z perličky, smažený zeleninový závitek, černý kořen, omáčka z vína Marsala 660,- CZK

Gegrillte Perlhuhnbrust Supreme, gebackene Gemüserolle, Schwarzwurzel, Marsala Weinsauce

Grilled guinea fowl supreme, fried vegetable roll, black salsify, Marsala sauce

Цесарка гриль «Суприм», обжаренный овощной рулет, черный корень, соус марсала

Konfitovaný vepřový bok, pečená kotletka ze selátka, zauzené bramborové pyré, růžičková kapusta, houby, vepřový jus 710,- CZK

Konfitierter Schweinebauch, gebratenes Kotelett vom Ferkel, angeräuchertes Kartoffelpüree, Rosenkohl, Schweinejus

Confit of pork flank, roasted pork chop of suckling pig, smoked potato purée, Brussels sprouts, mushrooms, pork jus

Конфи из свиной брюшины, печеная свиная корейка на кости, копченое картофельное пюре, брюссельская капуста, грибы, соус жу (мясной сок)

Hřbet z muflona plněný kaštanovou nádivkou, dýňové pyré, zeleninová ratatouille, čokoládová omáčka 750,- CZK

Mufflonrücken mit Maronenfüllung, Kürbispüree, Gemüse Ratatouille, Schokoladensauce

Saddle of mutton with chestnut stuffing, pumpkin purée, ratatouille, chocolate sauce

Спинка муфлона с начинкой из каштанов, пюре из тыквы, овощной рататуй, шоколадный соус



HLAVNÍ JÍDLA

HAUPTGERICHT / MAIN DISH / ГЛАВНОЕ БЛЮДО

**Steak z hovězí svíčkové grilovaný na lanýžové soli,
hlíva královská, domácí bramborové gnocchi,
sušená cherry rajčata, omáčka ze zeleného pepře**

1200,- CZK

Gegrilltes Rinderfiletsteak auf Trüffelsalz,
Brauner Kräuterseitling, hausgemachte Gnocchi,
getrocknete Cherrytomaten, Sauce aus grünem Pfeffer
Beef sirloin steak grilled with truffle salt, oyster mushrooms,
home-made potato gnocchi, dried cherry tomatoes,
green pepper sauce

Стейк гриль из говяжьей вырезки с трюфельной солью,
королевские вешенки, картофельные гночки по-домашнему,
сушеные помидоры черри, соус из зеленого перца

**Grilované jehněčí kotletky, sušený physalis,
ragú ze zelené čočky, placka papadam, salát pak choi**

990,- CZK

Gegrilltes Lammkotelett, getrocknete Physalis,
Ragout aus grünen Linsen, Papadam, Pak Choi-Salat
Grilled lamb chops, dried physalis, green lentil ragout,
papadam, pak choi salad

Корейка ягненка на кости гриль, сушеный физалис,
ragu из зеленой чечевицы, лепешка пападам,
листовая капуста пак-чой



DEZERTY
DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Sněhová pusinka plněná sorbetem z krvavého pomeranče, čokoláda valrhona, karamelová omáčka, mátové glace **320,- CZK**

Baiser gefüllt mit Sorbet aus Blutorangen, Valrhonaschokolade, Karamell-Sauce, Minzeglacé

Meringue filled with blood orange sorbet, Valrhona chocolate, caramel sauce, mint glaze

Безе с начинкой из сорбета из красного апельсина, шоколад вальрона, карамельный соус, французский мятный соус

Čajová trilogie (jasmín, macha, tuareg), lichi granita s rumem a vanilkou, levandulová pěna **320,- CZK**

Tee-Trilogie (Jasmin, Macha, Tuareg), Lichigranita mit Rum und Vanille, Lavendelschaum

Tea trilogy (jasmine, matcha, Tuareg), lychee granita with rum and vanilla, lavender foam

Чайная трилогия (жасмин, матча, туарег), гранита из личи с ромом и ванилью, лавандовая пена

Mousse z mandarinky a vanilky, čokoláda valrhona, želé z mučenky, pomerančové crispy **320,- CZK**

Mousse aus Mandarine und Vanille, Valrhonaschokolade, Passionsfruchtgelee, Orangencrisps

Mousse of mandarin orange and vanilla, Valrhona chocolate, passion fruit jelly, orange crisps

Мусс из мандарина и ванили, шоколад вальрона, желе из маракуйи, хрустящие апельсиновые хлопья



SORBETY

SORBETS / SORBET / СОРБЕТЫ

Mango, citrón, jahoda, černý rybíz

90,- CZK

Mango, Zitrone, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere

Mango, lemon, strawberry, black currant

Манго, лимон, клубника, черная смородина

SÝRY

KÄSE / CHEESE / СЫРЫ

Výběr zahraničních sýrů a ovocné chutney 120g (Comte extra alt, Camembert du Normandie, Reblochon, Fourme d'Amber, Muenster, Picandou)

490,- CZK

Auswahl ausländischer Käse und Obstchutney 120 g

(Comte extra alt, Camembert du Normandie,
Reblochon, Fourme d'Amber, Muenster, Picandou)

Selection of foreign cheese and fruit chutney 120 g

(Comte extra alt, Camembert du Normandie,
Reblochon, Fourme d'Amber, Muenster, Picandou)

Ассорти из зарубежных сыров и фруктовый чатни 120 г

(конте экстравыдержанный, нормандский камамбер,
реблошон, фурм д'Амбер, мюнстер, пиканду)



Na přání Vám obsluha poskytne informace o obsažených alergenech.

Auf Wunsch legen Ihnen unsere Mitarbeiter die Information über enthaltene Nahrungsmittelallergene vor.

If requested our service will provide you with information about the contained food allergens.

По требованию наш персонал предоставляет Вам информацию о содержащихся пищевых аллергенах.

Uvedené ceny neobsahují spropitné.

Preise sind ohne Tip.

Tip is not included.

Цены без чаевые.

Grandrestaurant

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a. s.

Smluvní ceny v CZK vč. DPH

Odpovědný vedoucí: Pavel Procházka

Platnost od 23. 10. 2017 / 40

