



**GOURMET HOTEL & RESTAURANT
VILLA PATRIOT**

Studené předkrmy

Kaviár z lososa Keta, 100g, podávaný s máslem, krémovou smetanou, vařeným vajíčkem a jemně krájenou cibulkou
720,- Kč

Carpaccio z hovězí svíčkové s domácím bazalkovým pestem, trhaným salátem a hoblinami parmazánu
260,- Kč

Telecí sulc podávaný s domácím chlebem, kyselou okurkou a sorbetem z červené cibule
170,- Kč

Bruschetty - krájená rajská jablíčka s česnekem a bazalkou na opečeném toustu
150,- Kč

Polévka

Bouillabaisse
Tradiční francouzská polévka se šafránem, kousky ryb a slávkami
290,- Kč

Gazpacho
90,- Kč

Teplé předkrmy

Šneci po burgundsku
6 ks - 200,- Kč 12 ks - 390,- Kč

Bůček sous vide opečený na grilu, s lehkým salátem, grilovaným jablkem a domácí hořčicí
190,- Kč

Špíz z krevet podávaný na malém trhaném salátu, s citrónem a opečenou bagetou
290,-

Hlavní jídla

Krkovička s farmářským salátem a opečenou bagetou
240,- Kč

Kuřecí vykostěné stehno s grilovanou zeleninou a bylinkovým tvarohem
240,- Kč

Kachní prso na salátu s grilovaných brambor, manga a pomeranče
290,- Kč

Hovězí rumpsteak se salsou verde a pečivem z grilu
350,- Kč

Telecí hřbet se zelenými fazolkami a pečenými houbami
480,- Kč

Grilovaná PLUMA IBERICO s pečenou bramborou a pečeným rajčetem
390,- Kč

Chobotnice podávaná s trhaným salátem a bylinkovou bagetou
390,- Kč

Grilovaná klobása s doplňky
150,- Kč

Saláty

Míchaný salát – variace čerstvé zeleniny a trhaných salátů
140,- Kč

Salát z více druhů rajčat, bůvolí mozzarella Burata, salát mesclun a bazalkové pesto
220,- Kč

K dochucení salátů používáme sirupy z Bio farmy Belina u Nežichova

Sýry

Variace francouzských sýrů dle denní nabídky
320,- Kč

Zeleninové hranolky s koriandrovým dipem
120,- Kč

Pražené mandle
90,- Kč

Dezerty

Vanilkové Crème brulée s čokoládovou zmrzlinou a čerstvým ovocem
150,- Kč

Jahody marinované v Grand Marnier s kopečkem vanilkové zmrzliny
150,- Kč

Čokoládový dortík s mousse z tmavé čokolády s rakytníkovou omáčkou
150,- Kč

Grilovaný ananas s redukcí z černého rybízu a ovocem
150,- Kč





GOURMET HOTEL & RESTAURANT
VILLA PATRIOT

Kalte Vorspeisen

- Kaviar vom Ketalachs 100g, serviert mit Butter, Crème fraîche, gekochtem Ei und gewürfelter Zwiebel
720,- Kč
- Carpaccio aus Rinderende mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerissenem Salat und Parmesanspänen
260,- Kč
- Kalbssülze serviert mit hausgemachtem Brot, Sauergurke und Sorbet aus roter Zwiebel
170,- Kč
- Bruschetten – geschnittene Tomaten mit Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Toast
150,- Kč

Suppen

- Bouillabaisse – traditionelle französische Suppe mit Safran, Fischstücken, und Miesmuscheln
290,- Kč
- Gazpacho
90,- Kč

Warme Vorspeisen

- Schnecken in Knoblauchbutter
6 St. – 200,- Kč 12 St. – 390,- Kč
- Bauchfleisch nach sous vide methode, gegrillt, mit leichtem Salat und Senfdip serviert
190,- Kč
- Krevettenspieß serviert auf kleinem gerissenen Salat, mit Zitrone und gerösteter Baguette
290,- Kč

Hauptspeisen

- Halsfleisch mit Farmersalat und geröstetem Baguette
240,- Kč
- Hühnerschenkel entbeint mit gegrillte Gemüse und Kräuterquark
240,- Kč
- Entenbrust auf Salat mit gegrillter Kartoffel, Mango und Orange
290,- Kč
- Rindsrumpsteak mit Salsa verde und Gebäck vom Grill
350,- Kč
- Kalbsrücken mit grünen Bohnen und gebratenen Pilzen
480,- Kč
- Gegrillte PLUMA IBERICO mit gebratener Kartoffel und gebratener Tomate
390,- Kč
- Krake serviert mit gerissenem Salat und Kräuterbaguette
390,- Kč
- Gegrillte Bratwurst mit Ergänzungen
150,- Kč

Salate

Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Blattsalat mit Kräuter-Balsamico-Dressing
140,- Kč

Salat aus verschiedenen Tomatenarten, Büffelmozzarella Burrata, Mesclun-Salat und Basilikumpesto
220,- Kč

Unsere Salate werden mit Saucen vom Bio-Betrieb Belina bei Nežichov verfeinert.

Käse

Ausgewählte französische Käsesorten nach Tagesangebot
320,- Kč

Gemüsechips mit Korianderdip
120,- Kč

Geröstete Mandeln
90,- Kč

Desserts

VanilleCrèmebrûlée, Schokoladeneis und frisches Obst
150,- Kč

Frische Erdbeeren in Grand Marnier mariniert, serviert mit Vanilleeis
150,- Kč

Schokoladentörtchen mit Mousse aus dunkler Schokolade mit Sanddornensoße
150,- Kč

Gegrillte Ananas mit Reduktion aus schwarzen Johannisbeeren und Obst
150, Kč



GOURMET HOTEL & RESTAURANT
VILLA PATRIOT

Coldstarters

Keta Salmon Caviar 100g, served with butter, cream, boiled egg and chopped onion
720,- Kč

Beef sirloin Carpaccio served with homemade basil pesto, torn lettuce and Parmesan slices
260,- Kč

Vealbrawn served with homemade bread, pickles and red onion Sorbet
170,- Kč

Bruschetta – sliced tomatoes with garlic and basil on toast
150,- Kč

Soups

Bouillabaisse – traditional French soup with saffron, morsels of fish and mussels
290,- Kč

Gazpacho (Cold vegetable soup)
90,- Kč

Hot starters

Snails in garlic butter
6pcs – 200,- Kč 12pcs – 390,- Kč

Sous vide grilled pork belly with a light salad, grilled apple and mustard dip
190,- Kč

Shrimp skewer served over small torn green salad with lemon and a toasted baguette
290,- Kč

Main meals

Pork neck steak with farmer's salad and a toasted baguette
240,- Kč

Chicken deboned thigh with grilled vegetables and herb cheese
240,- Kč

Duck breast served on a bed of grilled potato salad with mangos and oranges
290,- Kč

Beef rump steak with salsa verde and grilled bread
350,- Kč

Saddle of veal with green beans and mushrooms
480,- Kč

Grilled PLUMA IBERICO with grilled potatoes and tomatoes
390,- Kč

Octopus served with chopped salad and herb baguette
390,- Kč

Grilled sausage with garnishes
150,- Kč

Salads

Mixed salad of fresh vegetables and torn lettuce with herb and balsamico dressing
140,- Kč

Salad with various types of tomatoes, Burrata buffalo mozzarella, mesclun salad and basil pesto
220,- Kč

We use organic ingredients from the Belina bio-farm near Nežichov to flavour our salads.

Cheese

Variety of French cheeses on daily offer
320,- Kč

Vegetable sticks with coriander dip
120,- Kč

Roasted almonds
90,- Kč

Desserts

Vanilla crème brûlée with chocolate ice cream ball and fresh fruit
150,- Kč

Fresh strawberries marinated in Grand Marnier, served with vanilla ice cream
150,- Kč

Chocolate cake with dark chocolate mousse and sea buckthorn sauce
150,- Kč

Grilled pineapple with a blackcurrant reduction
150,- Kč



List of allergens at the service.



**GOURMET HOTEL & RESTAURANT
VILLA PATRIOT**

Холодные закуски - Studené předkrmy

Икра лосося «Keta» 100г, со сливочным маслом, кремовой сметаной, вареным яйцом и тонко порезанным луком
Kaviár z lososa Keta podávaný s máslem, krémovou smetanou, vařeným vajíčkem a jemně krájenou cibulkou
720,- Крон чешских

Карпаччо из говяжьей вырезки, подается с печеными овощами, ломтиками сыра «Пармезан», каперсами и нащипанным салатом
Carpaccio z hovězí svíčkové s domácím bazalkovým pestem, trhaným salátem a hoblinami parmazánu
260,- Крон чешских

Домашний холодец из телятины с домашним хлебом и кислым огурцом и сорбетом из синего лука
Telecí sulc podávaný s domácím chlebem, kyselou okurkou a sorbetem z červené cibule
170,- Крон чешских

Bruschetty – нарезанные помидоры с чесноком и базиликом на поджаренном хлебе
Bruschetty - krájená rajská jablíčka s česnekem a bazalkou na opečeném toustu
150,- Крон чешских

Супы - Polévky

Буйабес - традиционный французский суп с шафраном, кусками рыбы и мидиями
Bouillabaisse-Tradiční francouzská polévka se šafránem, kousky ryb, slávkami
290,- Крон чешских

Гаспачо
Gazpacho
90,-Крон чешских

Горячие закуски - Teplé předkrmy

Улитки по-бургундски в чесночном сливочном масле
Šneci po burgundsku
6 шт – 200,- Крон чешских ; 12 шт – 390,- Крон чешских

Охлажденная говяжья грудинка «sous vide», жареная на гриле с салатом и яблоком с домашней горчицей
Bůček sous vide, opečený na grilu, s lehkým salátem, grilovaným jablkem a domácí hořčicí
190,- Крон чешских

Креветки на шпажке с мини-салатом из салатных листьев с лимоном и обжаренным багетом
Špíz z krevet podávaný na malém trhaném salátu, s citronem a bagetou
290,- Крон чешских

Главные блюда - Hlavní jídla

Сочная свиная шейка с фермерским салатом и поджаренной багетой
Krkovička s farmářským salátem a opečenou bagetou
240,- Крон чешских

Филе из куриной ножки с жареными овощами и пикантным творогом
Kuřecí vykostěné stehno s grilovanou zeleninou a bylinkovým tvarohem
240,- Крон чешских

Ароматная утиная грудка на салате с жареным картофелем, манго и апельсином
Kachní prso na salátu s grilovaných brambor, manga a pomeranče
290,- Крон чешских

Говяжий стейк с зеленым соусом /salsou verde/ и хлеб на гриле
Hovězí rumpsteak se salsou verde a pečivem z grilu
350,- Крон чешских

Аппетитная телячья вырезка с зеленой фасолью и жареными грибами
Telecí hřbet se zelenými fazolkami a pečenými houbami
480,- Крон чешских

Лопатка иберийского поросенка, жареная на гриле /Pluma Ibérico/ с запеченным картофелем и жареными помидорами
Grilovaná PLUMA IBERICO s pečenou bramborou a pečeným rajčetem
390,- Крон чешских

Осьминог на гриле с салатом и багетой
Chobotnice podávaná s trhaným salátem a bylinkovou bagetou
390,- Крон чешских

Жареная домашняя колбаска с гарниром
Grilovaná klobása s doplňky
150,- Крон чешских

Салаты - Saláty

Салат ассорти из свежих овощей и нащипанного салата с дрессингом из пряных трав и уксуса «бальзамико»
Michaný salát z čerstvé zeleniny a trhaného salátu
140,- Крон чешских

Салат из нескольких видов помидоров с моцареллой Буррата из молока буйволицы, свежими листьями салата и соусом песто
Salát z více druhů rajčat, bůvolí mozzarella Burata, salát mesclun a bazalkové pesto
220,- Крон чешских

В качестве приправ для наших салатов применяем сиропы из Биофермы Белина у Нежихова

Сыры - Sýry

Ассорти французских сыров согласно меню дня
Variace francouzských sýrů dle denní nabídky
320,- Крон чешских

Овощное ассорти с густым соусом из кориандра
Zeleninové hranolky s koriandrovým dipem
120,- Крон чешских

Жареный миндаль
Pražené mandle
90,- Крон чешских

Десерты - Dezerty

Ванильный крем-брюле с шариком шоколадного мороженого и свежими фруктами
Vanilkové Crème brûlée s kuličkou čokoládové zmrzliny a čerstvým ovocem
150,- Крон чешских

Свежая клубника в Grand Marnier с шариками ванильного мороженого
Jahody marinované v Grand Marnier s kopečkem vanilkové zmrzliny
150,- Крон чешских

Шоколадный торт с муссом из черного шоколада и облепиховым соусом
Čokoládový dortík s mousse z tmavé čokolády s rakytníkovou omáčkou
150,- Крон чешских

Жареный на гриле ананас с подливой из черной смородины и фруктами
Grilovaný ananas s redukcí z černého rybízu a ovocem
150,- Крон чешских



Список аллергенов у обслуживание.