



**VILLA PATRIOT**  
GOURMET HOTEL & RESTAURANT  
[www.villapatriot.cz](http://www.villapatriot.cz)

**JÍDELNÍ LÍSTEK**

**SPEISEKARTE**

**MENU**

**Меню**



## **STUDENÉ PŘEDKRMY**

### **Carpaccio z hovězí svíčkové**

**bazalkové pesto, parmazán, chlebové chipsy,  
lanýžová emulze**

**280,- Kč**

### **Marinovaný losos**

**wakame řasa, kaviár z lososa, žloutek,  
toast, petrželová emulze**

**240,- Kč**

### **Gothaj s cibulí**

**190,- Kč**

## **POLÉVKY**

### **Kulajda**

**polévka z brambor, hub, kopru a smetany**

**110,- Kč**

### **Silný hovězí vývar**

**s taženým žebrem a zeleninou**

**110,- Kč**

## **TEPLÉ PŘEDKRMY**

### **Šneci po burgundsku**

**6 ks 240,- Kč    12 ks 400,- Kč**

### **Husí játra FOIE GRAS**

**jablko pošírované v portském víně ,  
jablková mustarda**

**330,- Kč**

## **RYBY**

### **Tygrí krevety v bylinkovém másle**

**spaghetti s cuketovým pestem**

**500,- Kč**

### **Chobotnice pečená v bylinkovém másle**

**topinamburové pyré, grenaille,  
sépiová emulze, cibulový prach**

**550,- Kč**

**Ryba dle denní nabídky**

**420,-Kč**

## **Telecí váleček sous vide,**

květákové pyré, žloutková kroketa

450,- Kč



## **Holub pečený**

červená řepa, cuketa, pečené kaštiny

490,- Kč



## **Jelení hřbet**

pečené brambory, celer, bruselské kapusty

480,-Kč



## **Hovězí líčka na červeném víně**

bramborové pyre, restovaná zelenina

410,-Kč



## **VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO**

dle denní nabídky

300,-Kč

# **STAŘENÉ MASO**

**zraje suchým stařením minimálně 52-90 dní**

## **T - BONE**

**700g a více na 1 porci  
příloha dle požadavku**

## **Côte de bœuf**

**Rib steak / 700g a více na 1 porci  
příloha dle požadavku**

**250,-Kč 100g //minimální cena každého steaku**

**1750,-Kč**

**konečná cena steaku je dle skutečné**

## SALÁTY

### **Míchaný salát**

**z čerstvé zeleniny a trhaného salátu**

**150,- Kč**

### **Trhané saláty, zauzené kachní prso,**

**červená řepa, chlebové chipsy, jablko Grany Smith**

**310,- Kč**

### **Zelný salát**

**s karotkou a kapií**

**90,- Kč**

## SÝRY

### **Variace českých sýrů**

**s domácí jablkovou mustardou**

**260,-Kč**

\*\*\*\*\*

### **Prosciutto**

**do křupava vypečené**

**190,- Kč**

## **DESERTY**

**Vanilkové Crème brulée,  
čokoládová zmrzlina, čerstvé ovoce**  
190,- Kč

**Dukátové buchtičky  
s vanilkovým krémem**  
190,- Kč

**Čokoládová koule**  
s mascarpone, karamellem,  
čokoládovou hlínou a espressem  
190,- Kč

**Čokoládové pralinky s ovocem**  
190,- Kč

**Rezervace míst +420 354 673 143**

**info@villapatriot.cz**



**VILLA PATRIOT**  
**GOURMET HOTEL & RESTAURANT**  
[www.villapatriot.cz](http://www.villapatriot.cz)

# **SPEISEKARTE**





## KALTE VORSPEISEN

### **Carpaccio aus Rinderlende**

Basilikum-Pesto, Parmesanspänen, Brotchips,  
Trüffelemulsion

280,- Kč

### **Marinierter Lachs**

Wakame Algen, Lachskaviar, Eigelb, Toast,  
Petersilienemulsion

240,-Kč

### **Essig Gothaj Salami mit Zwiebel**

190,-Kč

## SUPPEN

### **Sahnesuppe „Kulajda“**

Kartoffel, Pilze, Dill, Sahne

110,- Kč

### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Rinder Rippenfleisch und Gemüse

110,- Kč

## **WARME VORSPEISEN**

### **Schnecken nach Burgunder Art**

6 St. – 240,-kč      12 St. –400,-kč

### **Gänseleber FOIE GRAS**

Pochierte Apfel in Portwein, Apfelsenf  
330,- Kč

## **FISCHE**

**Gebratene Tigergarnelen,**  
Spaghetti mit Zucchinipesto  
500,- Kč

### **Oktopus in Kräuterbutter gebraten**

Topinambur-Püree, Grenaille,  
Sepia-Emulsion, Zwiebelstaub  
550,-Kč

### **Frische Fische nach Tagesangebot**

420,- Kč

## **Kalbsfilet sous vide,**

**Blumenkohlpüree, Eigelbkrokette**

**450,- Kč**



## **Gebratene Taube**

**Rote Bette, Zucchini, geröstete Kastanien**

**490,-**



## **Hirschrücken**

**Bratkartoffeln, Sellerie, Rosenkohl**

**480,-Kč**



## **Glasierte Rinderbacken**

**mit Kartoffelpüree und geröstetem Wurzelgemüse**

**410,-Kč**



## **VEGETARISCHE SPEISEN**

**nach Tagesangebot**

**330,-Kč**

# **DRY AGED BEEF**

reift durch Dry Aging für mindestens 52-90 Tage

## **T - BONE**

700g und mehr für 1 Portion  
Beilage nach Bedarf

## **Côte de bœuf**

Rib Steak / 700g und mehr für 1 Portion  
Beilage nach Bedarf

250, -CZK 100g // Mindestpreis für jedes Steak

1750, -CZK

der Endpreis des Steaks richtet sich nach  
dem tatsächlichen Gewicht

## **SALATE**

**Gemischter Gemüsesalat**  
frische Gemüse und Blattsalat  
150,- Kč

**Gezupfter Blattsalat,**  
geräucherte Entenbrust, rote Bette, Brotchips,  
Apfel Grany Smith  
310,- Kč

**Krautsalat** mit Karotte und Paprika  
90,-Kč

## **KÄSEPLATTE**

**Variation tschechischer Käsesorten,**  
mit hausgemachtem Mostarda  
260,-Kč

\*\*\*\*\*

**Prosciutto**  
bis knusprig gebacken  
190,- Kč

## **DESSERTS**

### **Vanille Crème brûlée**

**mit frisches Obst, Schokoladeneis**

**190,-Kč**

### **Dukatenbuchteln mit Vanillesauce**

**190,-Kč**

### **Schokoladenkugel**

**mit Mascarpone, Karamell, Schokoton und Espresso**

**190,- Kč**

### **Schokoladenpralinen**

**mit frischen Früchten**

**190 CZK**

**Plätze reservieren : +420 354 673 143**

**[info@villapatriot.cz](mailto:info@villapatriot.cz)**



**VILLA PATRIOT**  
**GOURMET HOTEL & RESTAURANT**  
[www.villapatriot.cz](http://www.villapatriot.cz)

# MENU



## **COLD STARTER**

### **Beef sirloin Carpaccio**

**basil pesto, parmesan slices, bread chips,  
truffle emulsion, torn lettuce**

**280,-Kč**

### **Marinated salmon,**

**wakame seaweed, salmon caviar, egg yolk,  
toast, parsley emulsion**

**240,-Kč**

### **Gothaj salami with onions**

**190 CZK**

## **SOUP**

### **Cream soup „Kulajda“**

**potato, mushroom, dill, cream**

**110,- Kč**

### **Strong beef broth**

**with beef short ribs and vegetables**

**110,- Kč**



## **WARM STARTER**

### **Snails in garlic butter**

6pcs – 240,-kč      12pcs – 400,-kč

### **Goose liver Foie Gras**

poached apple in port wine , apple mustard  
330,- Kč

## **FISH**

**Tiger prawns in herb butter,**  
spaghetti with zucchini pesto  
500,-Kč

**Octopus baked in herb butter,**  
Jerusalem artichoke puree, grenaille,  
sepia emulsion, onion dust  
550,-Kč

**Fresh fish** on our daily offer  
420,-K

## **Veal filet sous vide,**

**cauliflower puree, egg yolk croquette**

**450,-Kč**

## **Roast pigeon**

**red beets, zucchini, chestnuts,**

**490,-Kč**



## **Deer loin**

**baked potatoes, celery, Brussels sprouts**

**480,- Kč**

## **Glazed beef cheeks**

**with potato puree and roasted root vegetables**

**410,-Kč**



## **VEGETARIAN DISHES**

**on our daily offer**

**300,-Kč**

# **DRY AGED BEEF**

**matures by dry aging for at least 52-90 days**

## **T - BONE**

**700g and more for 1 steak**

## **Côte de bœuf**

**Rib Steak / 700g und mehr für 1 steak**

**250, -CZK 100g // minimum price of each steak**

**1750, -CZK**

**the final price of the steak is according to the actual weight**

## **SALAD**

### **Mixed salad**

**of fresh vegetables and torn lettuce  
150,-Kč**

### **Assortment of torn lettuce,**

**smoked duck breast, beets, bread chips, Grany Smith  
apple  
310,- Kč**

### **Coleslaw salad**

**with carrot and capsicum  
90,-Kč**

## **CHEESE**

### **Variations of Czech cheeses**

**with apple mustard  
260, -Kč**

**\*\*\*\*\***

### **Prosciutto until crispy baked**

**190,-**

## **DESERT**

### **Vanilla crème brûlée**

**with chocolate ice cream ball and fresh fruit**

**190,-Kč**

### **Ducat cakes**

**with vanilla cream**

**190,-Kč**

### **Chocolate ball**

**with mascarpone, caramel, chocolate clay and**

**espresso**

**190 CZK**

### **Chocolate pralines**

**with fresh fruit**

**190 CZK**

**Table reservation +420 354 673 143**

**[info@villapatriot.cz](mailto:info@villapatriot.cz)**



**VILLA PATRIOT**  
**GOURMET HOTEL & RESTAURANT**  
[www.villapatriot.cz](http://www.villapatriot.cz)



**Меню**

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **Карпаччо из говяжьей вырезки**

песто из базилика, пармезан, хлебные чипсы,  
трюфельная эмульсия , листовой салат  
280,-,- Крон чешских

### **Маринованный лосось**

водорослями wakame , лососевая икра,  
яичный желток, тосты, эмульсия петрушки  
240,- Крон чешских

## СУП

### **Крем-суп Kulajda/Кулайда**

картофель, грибы, укроп, сливки  
110,- Крон чешских

### **Крепкий говяжий бульон**

с ребрышками и овощами  
110,- Крон чешских

## **ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ**

### **Улитки по-бургундски в чесночном сливочном масле**

6 шт – 240,- Крон чешских      12 шт – 400,- Крон чешских

### **ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ ФУА-ГРА**

с яблоком-пашот в портвейне и яблочной горчицей  
330,- Крон чешских

## **РЫБА**

### **Тигровые креветки**

травяное масло, спагетти с соусом песто из цуккини  
500,- Крон чешских

**Осьминог запеченный в травяном масле,**  
Пюре из топинамбура, картофель гренайль  
эмульсия сепии, луковый пудр  
550,- Крон чешских

**Свежая рыба** по предложению дня  
420,- Крон чешских



## **Телячья вырезка соус виде**

пюре из цветной капусты,  
крокет из яичного желтка  
450,- чешских крон

## **Жареный голубь**

свекла, каштаны, цуккини  
490,- чешских крон

## **Оленья вырезка**

печеный картофель, сельдерей, брюссельская капуста  
480,- чешских крон

## **Говяжьи глазированные щёчки**

с картофельным пюре и жареными овощами  
410,- чешских крон

## **Вегетарианские блюда**

по предложению дня  
300,- чешских крон

# DRY AGED BEEF

*Выдержка или вызревание мяса – важный процесс кулинарной подготовки ... через 5-7 суток при 0-4С°, достигая оптимальных показателей через 52-90 дней.*

## T - BONE

**минимальный вес 700г и более**

## Côte de bœuf

**Rib Steak / минимальный вес 700г и более**

**250, -CZK 100g // базовая цена по весу / минимально**

**1750, - чешских крон**

**окончательная цена указана исходя из фактического веса стейка**

## САЛАТ

**Микс салат из свежих овощей  
и рваного салата  
150,- Крон чешских**

**Микс салат из свежих овощей  
копченая утиная грудка, свекла,  
хлебные чипсы, яблоко Грэни Смит  
310,- Крон чешских**

**Салат из капусты  
с морковью и перцем  
90,- Крон чешских**

## СЫР

**Вариации чешских сыров  
и яблочной горчицей  
260, - Крон чешских**

\*\*\*\*\*

**Прошутто до хрустящей корочки  
190,- Крон чешских**

## **ДЕСЕРТ**

**Ванильный крем-брюле,  
шоколадное мороженое, свежие фрукты  
190,- Крон чешских**

**Булочки дукат с ванильным кремом  
190,- Крон чешских**

**Шоколадный шарик с маскарпоне, карамелью,  
шоколадная глина и эспрессо  
190,- чешских крон**

**Шоколадные конфеты с свежими фруктами  
190,- чешских крон**

Table reservation +420 354 673 143

[info@villapatriot.cz](mailto:info@villapatriot.cz)