



VILLA PATRIOT
GOURMET HOTEL & RESTAURANT
www.villapatriot.cz

JÍDELNÍ LÍSTEK



STUDENÉ PŘEDKRMY

Carpaccio z hovězí svíčkové

bazalkové pesto, parmazán, chlebové chipsy,
lanýžová emulze
300 Kč

Marinovaný losos

wakame řasa, kaviár z lososa, žloutek,
toast, petrželová emulze
280 Kč

Telecí paštika s husími játry

brusinky, ořechy
280 Kč

POLÉVKY

Kulajda

polévka z brambor, hub, kopru a smetany
150 Kč

Silný hovězí vývar

s taženým žebrem a zeleninou
150 Kč

TEPLÉ PŘEDKRMY

Šneci po burgundsku

6 ks 280 Kč 12 ks 450 Kč

Pečená kachní játra

s jablkem a Calvadosem

- zakouřená bukovými pilinami

280 Kč

RYBY

Tygrí krevety v bylinkovém másle

batátové pyré, petrželová emulze, salátek

550 Kč

Chobotnice pečená v bylinkovém másle

šafránové rizoto, sépiová emulze, pečená rajčata

580 Kč

Ryba dle denní nabídky

450 Kč

VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

dle denní nabídky

300 Kč



VILLA PATRIOT
GOURMET HOTEL & RESTAURANT

Steak ROSSINI

opečené brambory Grenaille

590 Kč A 1a,3,7

Kuřecí Suprême

opečené špecle, lišková omáčka

500 Kč A 1,3,7

Jehněčí kotletky

pekorinové rizoto, glazovaná karotka,

špenátová espuma

550 Kč A 3,7,12

Telecí líčka

bramborové pyre, pečená zelenina

490 Kč A 1,7,9,12

Špagety s opečenou hřebenatkou a patagonskými kalamáry

rajčata, česnek

480 Kč A1,2,3,4

Dýňová polévka

150 Kč A 1,9

**RESTAURACE OTEVŘENÁ do 23:00 / dodržujeme pracovní dobu /
Poslední objednávky jídla do 21:30**

Jídelní lístek v QR kódu



Gourmet Restaurant VILLA PATRIOT

STAŘENÉ MASO

zraje suchým stařením minimálně 52-90 dní

T - BONE /A01,03,07

700g a více na jednu porci,
příloha dle přání

Côte de bœuf /A01,03,07

700g a více na jednu porci,
příloha dle přání

100g za 300,-Kč //minimální cena každého steaku

2100 Kč

konečná cena steaku je dle skutečné váhy

NA OBJEDNÁVKU

minimálně 1 den předem

WAGYU

japonské KOBE BEEF

100g 2500 Kč

SALÁTY

Míchaný salát

**z čerstvé zeleniny a trhaného salátu
200 Kč**

Salát WALDORF

**s uzeným kachním prsem, chlebové chipsy
360 Kč**

BURRATA

**italská buvolí mozzarella s variací rajských jablíček,
černými olivami a bazalkovým pestem
310 Kč**

Variace francouzských sýrů

**s fíkovou omáčkou
400 Kč**

Prosciutto

**do křupava vypečené
290 Kč**

Slané mandle

100 Kč

DESERTY

**Vanilkové Crème brulée,
čokoládová zmrzlina, čerstvé ovoce
210 Kč**

**Dukátové buchtičky
s vanilkovým krémem
210 Kč**

**Čokoládové pralinky s ovocem
210 Kč**

**Vanilková zmrzlina
s horkými malinami
210 Kč**

**Variace sorbetů
150 Kč**

Rezervace míst +420 354 673 143

info@villapatriot.cz



VILLA PATRIOT
GOURMET HOTEL & RESTAURANT
www.villapatriot.cz

SPEISEKARTE



KALTE VORSPEISEN

Carpaccio aus Rinderlende

Basilikum-Pesto, Parmesanspänen, Brotchips,
Trüffelemulsion

300 Kč

Marinierter Lachs

Wakame Algen, Lachskaviar, Eigelb, Toast,
Petersilienemulsion

280 Kč

Kalbspastete mit Gänseleber

Preiselbeeren, Nüsse

280 CZK

SUPPEN

Sahnesuppe „Kulajda“

Kartoffel, Pilze, Dill, Sahne

150 Kč

Kräftige Rinderbrühe

mit Rinder Rippenfleisch und Gemüse

150 Kč

WARME VORSPEISEN

Schnecken nach Burgunder Art
6 St. – 280 Kč 12 St. – 450 Kč

Gebratene Entenleber
mit Äpfeln und Calvados - geräuchert mit
Buchensägemehl
280 Kč

FISCHE

Riesengarnelen in Kräuterbutter gebacken,
Süßkartoffelpüree, Petersilienemulsion, Salat
550 Kč

Oktopus in Kräuterbutter gebacken
Safranrisotto, Tintenfischemulsion, geröstete Tomaten
580 Kč

Frische Fische nach Tagesangebot
450 Kč

Vegetarisch nach Tagesangebot
300 Kč

Steak ROSSINI

gebratene Grenaille-Kartoffeln

590 Kč

Hühner Suprême

gebratene Spätzle, Pfifferlingesauce

500 Kč

Lammkoteletts

Pecorino-Risotto, glasierte Karotte, Spinat-Espuma

550 Kč

Glasierte Kalbsbäckchen

mit Kartoffelpüree und geröstetem Wurzelgemüse

490 Kč

Spaghetti mit gebratenen Jakobsmuscheln

und Patagonischer Tintenfisch

Tomaten, Knoblauch

480 Kč

Kürbissuppe

150 Kč

RESTAURANT GEÖFFNET bis 23:00 Uhr / Wir beachten die Arbeitszeiten /

Letzte Essensbestellung bis 21:30 Uhr



Gourmet Restaurant VILLA PATRIOT

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

700g und mehr für 1 Portion
Beilage nach Bedarf

100g - 300 Kč // Mindestpreis für jedes Steak
2100 Kč

der Endpreis des Steaks richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

AUF BESTELLUNG

mindestens 1 Tag vorher

WAGYU

Japanisches KOBE BEEF

100 g 2500 Kč

SALATE

Gemischter Gemüsesalat
frische Gemüse und Blattsalat
200 Kč

WALDORF Salat
mit geräucherte Entenbrust, Brotchips
360 Kč

BURRATA
Italienischer Büffelmozzarella mit verschiedenen
Tomaten, schwarzen Oliven und Basilikumpesto
310 Kč

Variationen französischer Käsesorten
mit Feigensauce
400 Kč

Prosciutto
bis knusprig gebacken
290 Kč

Salzmandeln
100 Kč

DESSERTS

Vanille Crème brûlée
mit frisches Obst, Schokoladeneis
210 Kč

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
210 Kč

Schokoladenpralinen
mit frischen Früchten
210 Kč

Vanille-Eiscreme
mit heißen Himbeeren
210 Kč

Variationen von Sorbets
150 Kč

Plätze reservieren : +420 354 673 143

info@villapatriot.cz



VILLA PATRIOT
GOURMET HOTEL & RESTAURANT
www.villapatriot.cz

MENU



COLD STARTER

Beef sirloin Carpaccio

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

300 Kč

Marinated salmon,

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

280 Kč

Veal pate with goose liver

cranberries, nuts

280 Kč

SOUP

Cream soup „Kulajda“

potato, mushroom, dill, cream

150,- Kč

Strong beef broth

with *beef short ribs* and vegetables

150,- Kč

WARM STARTER

Snails in garlic butter

6pcs – 280 Kč

12pcs – 450 Kč

Baked duck liver

with apples and Calvados - smoked with beech sawdust

280 Kč

FISH

Tiger prawns baked in herb butter,

sweet potato puree, parsley emulsion, salad

550 Kč

Octopus baked in herb butter,

saffron risotto, cuttlefish emulsion, roasted tomatoes

580 Kč

Fresh fish on our daily offer

450 Kč

Beef Steak ROSSINI

rosted grenaille potatoes
590 Kč

Chicken Suprême

fried spaetzle, chanterelle sauce
500 Kč

Lamb chops

pecorino risotto, glazed carrot, spinach espuma
550 Kč

Veal cheeks in red wine

with potato puree and roasted root vegetables
490 Kč

Spaghetti with seared scallops and Patagonian squid

tomatoes, garlic
480 Kč

Pumpkin soup

150 Kč

RESTAURANT OPEN until 23:00 / we observe working hours /

Last food orders until 21:30

QR CODE



Gourmet Restaurant VILLA PATRIOT

DRY AGED BEEF

matures by dry aging for at least 52-90 days

T - BONE

700g or more for 1 steak
side dish you wish

Côte de bœuf

700g or more for 1 steak
side dish you wish

100g - 300,- Kč
minimum price of each steak
2100 Kč

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

ON ORDER at least 1 day in advance

WAGYU

Japanese KOBE BEEF
100g 2500 CZK

SALAD

Mixed salad

of fresh vegetables and torn lettuce

200,-Kč

WALDORF salad

smoked duck breast, bread chips

360,- Kč

BURRATA

**Italian buffalo mozzarella with a variety of tomatoes,
black olives and basil pesto**

310 Kč

Variations of French cheeses

with fig sauce

400, -Kč

Prosciutto until crispy baked

290,-

Salted almonds

100 Kč

DESERT

Vanilla crème brûlée

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

Ducat cakes

**with vanilla cream
210 Kč**

Chocolate pralines

**with fresh fruit
210 Kč**

Vanilla icecream with hot raspberries

210 CZK

Variations of sorbets

150 CZK

Table reservation +420 354 673 143

info@villapatriot.cz



VILLA PATRIOT
GOURMET HOTEL & RESTAURANT
www.villapatriot.cz



Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из говяжьей вырезки

песто из базилика, пармезан, хлебные чипсы,
трюфельная эмульсия , листовой салат
300 Кč

Маринованный лосось

водорослями wakame , лососевая икра,
яичный желток, тосты, эмульсия петрушки
280 Кč

Паштет из телятины с гусиной печенью

клюква, орехи
280 Кč

СУП

Крем-суп Kulajda/Кулайда

картофель, грибы, укроп, сливки
150 Кč

Крепкий говяжий бульон

с ребрышками и овощами
150 Кč

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Улитки по-бургундски

В чесночном сливочном масле

6шт - 280 Кč 12 шт - 450 Кč

Запеченная утиная печень

**с яблоками и кальвадосом -
копченый на буковых опилках
280 Кč**

РЫБА

**Тигровые креветки запеченные в масле с травами,
пюре из сладкого картофеля,
эмульсия из петрушки, салат
550 Кč**

**Осьминог запеченный в травяном масле,
ризотто с шафраном, эмульсия из каракатицы,
жареные помидоры
550 Кč**

**Свежая рыба по предложению дня
450 Кč**

Стейк РОССИНИ

жареный картофель Гренейль
590 Кč

Suprême из грудки цыпленка

жареные шпецле, соус из лисичек
500 Кč

Бараньи отбивные

пекориновое ризото, глазированная каротка,
шпенатова эспума
550 Кč

Телячьи глазированные щёчки

с картофельным пюре и жареными овощами
490 Кč

Спагетти с обжаренными гребешками

и Патагонский кальмар

помидоры, чеснок
480 Кč

Тыквенный суп

150 Кč

РЕСТОРАН ОТКРЫТ до 23:00 /соблюдаем режим работы/

Последний заказ еды до 21:30



Gourmet Restaurant VILLA PATRIOT

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

минимальный вес 700г и более

100g – 300 Kč // базовая цена по весу, минимально

2100 Kč

окончательная цена указана исходя из фактического веса стейка

НА ЗАКАЗ минимум за 1 день

ВАГЮ

Японская КОВЕ BEEF

100г

2500 Kč

САЛАТ

Микс салат из свежих овощей

и рваного салата
150 Kč

Салат WALDORF

копченая утиная грудка, хлебные чипсы
360 Kč

СЫР БУРРАТА

со смесью томатов, песто из базилика и маслины
310 Kč

Вариации французских сыров
с соусом из инжира
400 Kč

Прошутто до хрустящей корочки
290 Kč

Соленый миндаль
100 Kč

ДЕСЕРТ

**Ванильный крем-брюле,
шоколадное мороженое, свежие фрукты**
210 Кč

**Дукатовые булочки
с ванильным кремом**
210 Кč

**Шоколадные конфеты
с свежими фруктами**
210 Кč

**Ванильное мороженое
с горячей малиной**
210 Кč

Вариации сорбетов
150 крон

Table reservation +420 354 673 143

info@villapatriot