



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

Tygří 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

RIB EYE STEAK

curyšské žampionové ragú, brambory Grenaille
610 Kč

JEHNĚČÍ KÝTA

špekový knedlík, černá omáčka
590 Kč

PIVNÍ RIZOTO

se slaninou Guanciale, olomouckými tvarůžky,
pečenou cibulí a pastinákovým salátkem
470 Kč

KRÁLIČÍ HŘBET sous-vide

žloutková kroketa, glazovaná karotka
bramborovo-petrželové pyré
590 Kč

NORIMBERSKÝ CHŘEST s holandskou omáčkou

zauzené kachní prsíčko, pečené brambory Grenaille
510 Kč

NORIMBERSKÝ CHŘEST

s parmskou šunkou, zelený salát / malý předkrm/
290 Kč

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

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 boeuf /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

RIB EYE STEAK

Zürcher Pilzragout, Grenaille-Kartoffeln
610 Kč

LAMMKEULE

Speckknödel, schwarze Soße
590 Kč

BIER-RISOTTO

mit Guanciale Speck, Olmützer Hüttenkäse,
gebackene Zwiebel und Pastinakensalat
470 Kč

KANINCHENRÜCKEN sous-vide

Eigelbkrokette, glasierte Karotte
Kartoffel-Petersilie-Püree
590 Kč

NÜRNBERGER SPARGEL mit Sauce Hollandaise

geräucherte Entenbrust, gebackene Grenaille-Kartoffeln
510 Kč

NÜRNBERGER SPARGEL

mit Parmaschinken, grünem Salat /kleine Vorspeise/
290 Kč

**RESTAURANT GEÖFFNET bis 23:00 Uhr / Wir beachten die Arbeitszeiten /
Letzte Essensbestellung bis 21:30 Uhr**

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

RIB EYE STEAK

Zürich mushroom ragout, Grenaille potatoes
610 Kč

LEG OF LAMB

bacon dumpling, black sauce
590 Kč

BEER RISOTTO

with Guanciale bacon, Olomouc cottage cheese,
baked onion and parsnip salad
470 Kč

RABBIT BACK sous-vide

Yolk croquette, glazed carrot, potato-parsley puree
590 Kč

NUREMBERG ASPARAGUS with hollandaise sauce

smoked duck breast, baked Grenaille potatoes
510 Kč

NUREMBERG ASPARAGUS

with Parma ham, green salad /small appetizer/
290 Kč

**RESTAURANT OPEN until 23:00 / we observe working hours /
Last food orders until 21:30**

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

6 шт – 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

RIB EYE STEAK / РИБАЙ СТЕЙК

Цюрихское грибное рагу, картофель Гренай
610 Kč

НОЖКА ягненка

клецки с беконом, черный соус
590 Kč

ПИВНОЕ РИЗОТТО

с беконом Guanciale, оломоуцким творогом,
салат из печеного лука и пастернака
470 Kč

Филе КРОЛИКА sous-vide

Желточные крокеты, глазированная морковь
картофельно-петрушковое пюре
590 Kč

НЮРНБЕРГСКАЯ СПАРЖА с голландским соусом

копченая утиная грудка, запеченный картофель Грениль
510 Kč

НЮРНБЕРГСКАЯ СПАРЖА

с пармской ветчиной, зеленый салат /маленькая закуска/
290 Kč

РЕСТОРАН ОТКРЫТ до 23:00 /соблюдаем режим работы/

Последний заказ еды до 21:30

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 КОБЕ 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