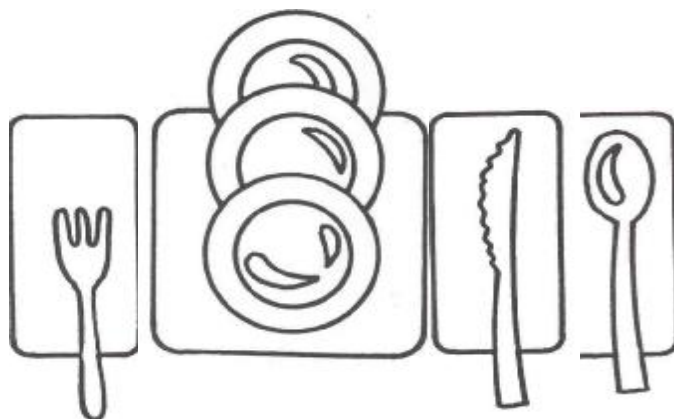


Jídelní a nápojový lístek



podzim- zima 2009
platný od 10.12.2009



*Vítejte v naší restauraci.
Máme Vás rádi od okamžiku, kdy jste vstoupili. Vy nás mějte rádi i v okamžiku,
kdy budete odcházet. Pokud jste náhodou byli s něčím nespokojeni, řekněte to
nám, pokud jste se vším spokojeni, řekněte to jiným.*

Ředitel: Vladimír Bureš
Provozní: Alena Sedláčková
Bc. Kateřina Moučková

Šéfkuchař: Petr Konečný
Vedoucí restaurace: Lukáš Ůlveczký



doporučujeme



*jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny*




novinka na lístku

** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě*

Nabídka specialit

vybrali jsme pro Vás nejen z českých kuchařek

.....OBJEDNÁVEJTE PROSÍM JEDEN DEN DOPŘEDU..... Kč

- 1500g Moravské vepřové koleno** - doporučujeme pro 2 osoby **299,-**
servírujeme na dřevěném prkně, spolu s pochutinkami jako hořčice, křen, beraní rohy,
okurky a pečivo
příplatek za 10g nad váhu **2,-**
- 2000g Dozlatova upečená kachna** - doporučujeme pro 4 osoby **666,-**
tradiční česká kachnička, pozvolna pečená s jablky, servírovaná na stříbrném podnosu
s variací houskových, špekových a bramborových knedlíků, červeného a bílého zelí
příplatek za 10g nad váhu **3,-**
- 300g Srnčí kýta se šípkovou omáčkou** - doporučujeme pro 2 osoby **311,-** 
marinovaná srnčí kýta v kořenové zelenině s divokým kořením.
Servírovaná v římském hrnci s variací špekových a houskových knedlíků
- 300g Tatarský biftek** - doporučujeme pro 2 osoby **499,-**
nejmno nasekaná hovězí svíčková se syrovým vajíčkem, podávaná s přísadami typickými
pro "tatarák", servírovaná s česnekovými topinkami. Na přání hosta biftek sami zamícháme



doporučujeme



**jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny**



novinka na lístku

*** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě**



MENU I. HOTELU PORT 95,-

0,25l Kuřecí vývar s masem a nudlemi

100g Hovězí na smetaně, houskový knedlík

★ MENU II. HOTELU PORT 88,-

*150g Vepřová uzená krkovice s křenovo-mandlovou omáčkou
houskový knedlík*

Malý lehký začátek

50g Mozzarellaové kuličky s rajčátky a bazalkovým
olejem na čerstvém sekaném salátu*

*70g Carpaccio z hovězí svíčkové
zauzená hovězí svíčková, podáváno s olivami, parmezánem a česnekovým toastem*

75g Drůbeží jatýrka na portském víně



Kč

55,-

88,-

55,-



doporučujeme



**jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny**



novinka na lístku

*** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě**

Jídelní a nápojový lístek



podzim- zima 2009
platný od 10.12.2009

Polévka je grund

		Kč
0,25l	<i>Kuřecí vývar s masem a nudlemi</i>	33,-
0,25l	★ <i>Dýňový krém s praženou mandlí a zakysanou smetanou</i>	33,-
0,25l	<i>Tomatový krém se zakysanou smetanou</i>	33,-
0,25l	<i>Polévka dle denní nabídky</i>	33,-



Pochoutky pro vegetariány

		Kč
200g*	<i>Grilované uzené tofu</i> uzené tofu, paprika, cibule, lilek, cuketa	99,-
150g	<i>Smažený eidam</i>	88,-
300g	<i>Špetzle se zeleninou a houbami sypané parmezánem</i>	99,-



doporučujeme



*jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny*





novinka na lístku





** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě*

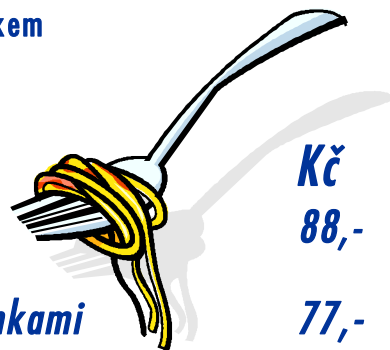
Salátové mísy

Kč

-  **300g*** *Salátová mísa s pikantním kuřecím masem* **111,-**
listový salát, rajčata, paprika, okurka, kuřecí maso, pikantní dresink
-  **300g*** *Salátová mísa se smaženými kousky balkánského sýra a nivy s jogurtovo-majonézovým dresinkem* **122,-**
směs čerstvé zeleniny a trhaných salátových listů, doplněná o smaženou nivu a balkánský sýr, přelita jogurtovo-majonézovým dresinkem

Jak chutná Itálie...

-  **300g*** *Špagety s ragú Bologna sypané parmezánem* **88,-**
-  **300g*** *Špagety s česnekem, olivovým olejem a feferonkami* **77,-**
-  **300g*** ★ *Bramborové gnocchi s krutím masem, smetanovo-bylinkovou omáčkou, sypané strouhaným parmezánem* **111,-**
-  **20g** *K těstovinám si lze objednat strouhaný parmezán* **9,-**



doporučujeme



jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny



novinka na lístku

* váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě

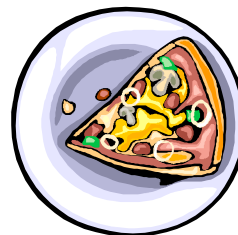
Jídelní a nápojový lístek



podzim- zima 2009
platný od 10.12.2009

Pizza

450g* *Pizza se šunkou, žampiony a sýrem*
rajčatové ragú, šunka, žampiony, mozzarella, oregáno



Kč

101,-

450g* *Pizza sýrová "Quattro formaggi"*
smetana, niva, kamadet, uzený sýr, mozzarella, oregáno



111,-

Rybí specialita HOTELU PORT CHLAZENÝ PSTRUH

200g *Pstruh po mlynářsku s bylinkovým máslem*
doplatek nad váhu za 10g



122,-
3,-

Pstruh obecný potoční je sladkovodní ryba, která je rozšířena prakticky po celé Evropě. V České republice se vyskytuje ve středních a horních úsecích toků, v horských potocích i ve velkých nadmořských výškách. Důležitými faktory pro jeho výskyt jsou zejména teplota vody a její čistota.



doporučujeme





*jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny*



novinka na lístku

** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě*

Poklady z Máchova jezera, českých řek a světových moří **Kč**

- 200g** *Pangasius na másle, smažený nebo v páře* **88,-**
 asijská dravá ryba, chuťově podobná candátu, téměř bez kostí
- 200g** *Steak z candáta na grilu nebo v páře* **199,-**
- 200g** *Losos na grilu nebo připravený v páře* **199,-**
- 200g** *Jemně pikantní rybí guláš z lososa a candáta*  **177,-**

Řeznický gril **Kč**

- 200g** *Beefsteak s grilovanými papričkami plněnými sýrem* **288,-**
- 200g** *Beefsteak na pepřové omáčce*  **288,-**
výrazná pepřová chuť
- 150g** *Špíz "Hajného Robátka" s grilovanými rajčaty* **166,-**
vepřová panenka, proložená anglickou slaninou,
doporučujeme objednat si s omáčkou
- 200g** *Krůtí prso marinované v medu a sezamu, grilované na špejli*  **155,-**



doporučujeme



jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny



novinka na lístku

* váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě

Jídelní a nápojový lístek



podzim- zima 2009
platný od 10.12.2009

Řeznický gril

200g ★ *Steak z roštěnce s fazolkami ve slanině* 188,-

200g ★ *Jemně pikantní vepřová krkovice na grilu
s omáčkou ze sušených jablek* 144,-

.... z pánve přímo k Vám

Kč

200g *Staročeský smažený vepřový řízek potíraný česnekem* 144,-

150g *Kuřecí prsa se šunkou a žampiony zapečené
nívou a mozzarelou*



144,-

150g *Kuřecí řízek smažený nebo přírodní*

111,-

150g *Jemně pikantní vepřová směs "Březňák"*

101,-



doporučujeme



*jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny*



novinka na lístku

** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě*

Dochuťte si podle svého

váha Vaší omáčky 50g

Kč 33,-

STUDENÉ OMÁČKY A DRESINKY

Tatarská

Česneková

Ďábelská

Sladká chilli omáčka

TEPLÉ OMÁČKY

Hříbková

Hořčico-medová

Smetanovo-bylinková

Pistáciová

Pivní příkusky

Kč

100g Utopenci nakládání s okurkou a chilli papričkou

39,-

50g Topinka s pikantní masovou směsí zapečená sýrem 2 ks

39,-

Topinka s česnekem 2 ks - topinky lze na objednání připravit i bez tuku 11,-

120g Nakládaný hermelín

 **66,-**

100g Pražené mandle solené

44,-



doporučujeme



*jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny*



novinka na lístku

** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě*

Švestičky trochu jinak, uzenina a sýry

Kč

- 75g*** *Restované sušené švestičky ve slanině naložené ve slivovici*  **39,-**
- 300g*** *Uzenářský talíř* **122,-**
 uzená krkovička, čabajka, krutí debrecínka, anglická slanina, nakládané okurčičky a papričky, hořčice, křen
- 300g*** *Sýrový svět* **133,-**
 Eidam, niva, kamadet, excelent uzený, blaťácké zlato, máslo

! Na přání hosta nakrájíme k vínu sýry i chléb na kostičky !

Dětské dobroty

Kč

- 100g** *Smažený kuřecí řízeček HARRIBO, bramborová kaše* **88,-**
- 150g*** *Pirátské špagety s kečupem a sýrem* **44,-**
- 150g*** *Krupicová kaše s kakaem a máslem* **33,-**



doporučujeme



**jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny**



novinka na lístku

*** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě**

Sladké mámení

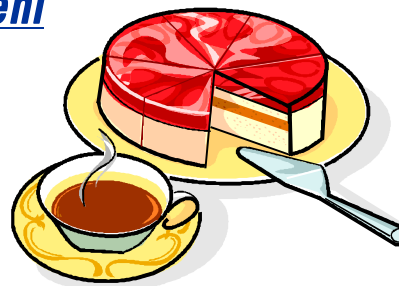
Kč

Palačinka se zavařeninou nebo Nutellou

33,-

*Palačinka plněná horkými malinami
a vanilkovou zmrzlinou*

77,-



Domácí perník s brusinkovou omáčkou a zakysanou smetanou

33,-

Domácí teplý jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou



★ *Lívanečky z Myslívny s lesními plody*

55,-

Máte – li chuť na zmrzlinový pohár

nabídněte si... Zmrzlinový lístek Schöller



doporučujeme

**jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny**

★ **novinka na lístku**

*** váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě**

Obložte si baštu

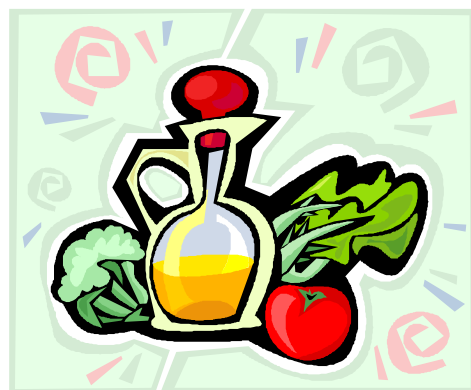
200g* Přílohy 38,-Kč

Vařené brambory
Šťouchané brambory
Houskový knedlík
Cibulové brambory
Americké brambory
Bramborové hranolky
Bramborové krokety
Bramboráčky
Dušená rýže
Pohanková kaše
Špetzle se zeleninou a houbami
Teplá zelenina s cuketou
Zelené fazolky se slaninkou
Dušený listový špenát



150g* Saláty 44,-Kč

Rajčata, papriky, okurky
Míchaný zeleninový salát
(se sladko-kyselou zálivkou, možno i s jogurtem)
Rajčatový salát s cibulkou
Okurkový salát se smetanou
Šopský salát
Ovocný salát
Zelný salát s křenem
Míchaná zelenina vařená v páře



doporučujeme



jídlo lze objednat poloviční
za 75% ceny



novinka na lístku

* váha pokrmu po tepelné
či studené úpravě