

# FABRIKA HOTEL ★★★★★

CZECH  
HOTEL  
AWARDS  
2019  
★★★★★

RESTAURANT  
KONFERENCE  
WELLNESS  
CATERING  
OUTDOOR

STÁLÁ NABÍDKA HOTOVÝCH JÍDEL, SPECIALIT Z GRILU A NÁPOJŮ od 16. 10. do 17. 12. 2019



## POLÉVKY

- 3 dcl Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou julienne <sup>(1,3,7,9)</sup> 63 Kč  
3 dcl Cibulačka se sýrem brie a opečenými chlebovými tousty <sup>(1,3,7,9,12)</sup> 69 Kč

## PŘEDKRMY

- 80 g Paštika z kachních jater pečená v uzené šunce, meruňkový coulis, domácí kváskový chléb <sup>(1,3,7)</sup> 119 Kč  
80 g Čerstvě nasekaný hovězí tatarák, pečené topinky, rukolový salát a nakládané olivy Kalamata <sup>(1,3,7,8)</sup> 159 Kč  
100 g Pečené mušle sv. Jakuba s grilovaným ananase, baby chřestem a kari omáčkou <sup>(7,14)</sup> 185 Kč

## SALÁTY

- 100 g Provensálský salát z pečených brambor a restovaných fazolek, modrý sýr a ztracené vejce <sup>(1,3,7,8)</sup> 125 Kč  
100 g Quinoa s čerstvou zeleninou, marinovaným bazalkovým lílkem a praženými slunečnicovými semínky <sup>(1,3,7,8)</sup> 145 Kč  
100 g Caesar salát s opečenými krutony z domácího chleba, parmezán <sup>(1,3,4,7)</sup> 145 Kč

Všechny saláty servírujeme s opečenými tousty z domácího chleba

K salátům lze při objednat:

- 80 g porci grilovaného prsa z kuřete z volného chovu <sup>(7)</sup> 55 Kč  
80 g porci grilované vepřové panenky <sup>(7)</sup> 75 Kč  
80 g porci grilovaného filetu z lososa <sup>(4,7)</sup> 125 Kč

## TĚSTOVINY, RIZOTA, NOKY

- 200 g Dýňové rizoto s parmezánem a pažitkou <sup>(7,9,12)</sup> 139 Kč  
200 g Domácí těstoviny s grilovanou zeleninou, pečené pikantní supreme z kuřete z volného chovu, parmezán <sup>(1,3,7,9)</sup> 169 Kč  
200 g Bramborové noky se šalvějovým máslem, grilované filátko z lososa, parmezán <sup>(1,3,4,7)</sup> 225 Kč



## GRILOVANÁ MASA

- 200 g Supreme z kuřete z volného chovu s lanýžovým krémem, bramborové pyré s pažitkou <sup>(7,9)</sup> 225 Kč  
200 g Vepřová panenka pečená v sušené šunce, rýžové krokety a celerové pyré <sup>(7,9)</sup> 265 Kč  
200 g Hovězí Flank steak s pepřovou omáčkou, grilované baby cukety, mini brambory se šalotkou <sup>(7,9)</sup> 355 Kč

## TRADIČNÍ JÍDLA

- 150 g Smažené krůtí řízky, mačkané brambory a okurkový salát se smetanou <sup>(1,3,7)</sup> 179 Kč  
150 g Tradiční hovězí na smetaně, domácí žemlové knedlíky a brusinkový terč <sup>(1,3,7,9)</sup> 195 Kč  
150 g Telecí líčka na červeném víně, mačkané brambory s cibulkou a chipsy z kořenové zeleniny <sup>(1,3,7,9,12)</sup> 255 Kč

## RYBY

- 150 g Smažené kapří hranolky, mačkané brambory s řepichou a kaparová majonéza <sup>(1,3,4,7)</sup> 215 Kč  
150 g Pečený filet z candáta s limetkovým máslem, domácí těstoviny s pažitkou <sup>(1,3,4,7)</sup> 255 Kč  
150 g Pošírovaný filet z lososa s listovým špenátem, pečená středomořská zelenina <sup>(4,7,12)</sup> 315 Kč

## DEZERTY

- 1 ks Oříškový dort s ostružinovým coulis <sup>(1,3,7,8)</sup> 65 Kč  
1 ks Pečené čokoládové suflé s meruňkovým želé, sněhová pusinka <sup>(1,3,7,8)</sup> 85 Kč

## DĚTSKÁ JÍDLA

Při objednání poloviční porce vám bude účtováno 50% z celkové ceny.



## K VÍNU A PIVU

- 70 g Čerstvě smažené zeleninové lupínky <sup>(9)</sup> (bramborové, mrkvové, celerové) 69 Kč  
4 ks Zapečená quesadilla s lehce pikantním kuřecím ragú, kukuřicí a čedarem <sup>(1,3,7,9)</sup> 155 Kč

## VÝBĚR NÁPOJŮ

### NEALKO NÁPOJE

- 0,2 l Pomerančový fresh 80 Kč  
0,4 l Domácí zázvorová limonáda 54 Kč  
0,4 l Domácí okurková limonáda s citrónem 54 Kč

### PIVO

- 0,4 l Hendrych 11° nefiltrovaný světlý ležák, pivovar Vrchlabí <sup>(1)</sup> 42 Kč  
0,5 l Bernard 12° <sup>(1)</sup> 46 Kč

### HORKÉ NÁPOJE

- 0,2 l Švestka Bernard (pivo švestka, skořice, hřebíček) <sup>(1)</sup> 59 Kč  
0,2 l Horká černá čokoláda s domácí šlehačkou <sup>(1,7,8)</sup> 69 Kč  
0,2 l Domácí punč (červené víno, rum, griotka, koření, pomeranč) <sup>(12)</sup> 78 Kč

### ČAJ

- 0,33 l Domácí čaj z čerstvé máty, citrón, med 72 Kč

### VÝBĚR VÍN

- 0,75 l Ryzlink Rýnský, kabinet, suché, vinařství Hruška <sup>(12)</sup> 330 Kč  
0,75 l Hibernál, pozdní sběr, polosuché, vinařství Zapletal <sup>(12)</sup> 360 Kč  
0,75 l Sauvignon, pozdní sběr, suché, vinařství Veverka <sup>(12)</sup> 420 Kč  
0,75 l Chateau Grand Jean rouge, Dulon, suché, Bordeaux <sup>(12)</sup> 580 Kč  
0,75 l Malbec Terrazas de los Andes, suché, Mendoza <sup>(12)</sup> 690 Kč  
0,75 l Veuve Clicquot Brut, Champagne France <sup>(12)</sup> 1 750 Kč  
0,75 l Dom Pérignon 2009 Blanc, Champagne France <sup>(12)</sup> 4 950 Kč

Alergeny na vyžádání u obsluhy.

STAVBA ROKU  
2012

BEST OF REALTY  
NEJLEPŠÍ Z REALIT  
2012



Ukázka z díla s laskavým souhlasem mistra Pavla Roučky.

+420 565 30 20 20, +420 565 30 20 10 | recepce@fabrikahotel.cz | fabrikahotel.cz  
fabrika transfer 6 osob na tel.: +420 601 59 10 70 | +420 565 30 20 10



STŘEBRná  
TOP  
ODPOVĚDNÁ  
FIRMA 2017  
TOP ODPOVĚDNÁ  
MALÁ FIRMA

created by  
MHA  
SINCE 1992