

# FABRIKA HOTEL ★★★★★

CZECH  
HOTEL  
AWARDS  
2019  
★★★★★

RESTAURANT  
KONFERENCE  
WELLNESS  
CATERING  
OUTDOOR

STÁLÁ NABÍDKA HOTOVÝCH JÍDEL, SPECIALIT Z GRILU A NÁPOJŮ Platnost od 13.1. do 19.3.2020



## POLÉVKY

- 3 dcl Slepíčí vývar s kořenovou zeleninou a širokými nudlemi <sup>(1,3,7,9)</sup> 63 Kč  
3 dcl Kulajda se zastřeným vajíčkem <sup>(1,3,7,9)</sup> 69 Kč

## PŘEDKRMY

- 80 g Čerstvě nasekaný tuňákový tatar, okurkové carpaccio a wasabi majonéza, opečené tousty <sup>(1,3,4,7)</sup> 159 Kč  
80 g Hovězí carpaccio s pečeným citrónem, čerstvou rukolou a parmezánem, opečené tousty <sup>(1,3,7)</sup> 175 Kč  
80 g Grilované tygří krevety s avokádovým salátem a omáčkou teriyaki, opečené tousty <sup>(1,2,3,6,7)</sup> 215 Kč

## SALÁTY

- 200 g Bulgur salát s grilovanou provensálskou zeleninou, zapečené tousty se sýrem brie <sup>(1,3,7)</sup> 125 Kč  
200 g Pestrobarevný zeleninový salát s pečeným uzeným tofu a černou čočkou beluga, smažené chipsy z červené řepy <sup>(1,3,6,7)</sup> 135 Kč  
200 g Caesar salát s opečenými krutony z domácího chleba, parmezán <sup>(1,3,4,7)</sup> 145 Kč

K salátům lze přobjednat:

- 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

Všechny saláty servujeme s opečenými tousty z domácího chleba

## TĚSTOVINY

- 200 g Špagety aglio olio, parmezán <sup>(1,3,7)</sup> 135 Kč  
80 g lze přobjednat porci grilovaných tygřích krevet <sup>(2,7)</sup> 120 Kč  
200 g Domácí bramborové noky s grilovaným kuřecím supreme a špenátovým krémem, parmezán <sup>(1,3,7)</sup> 155 Kč  
200 g Šafránové rizoto s parmezánem a pečeným filátkem z tuňáka <sup>(4,7,12)</sup> 225 Kč



## GRILOVANÁ MASA

- 200 g Supreme z kuřete z volného chovu s grilovanou středomořskou zeleninou, hráškové pyré <sup>(7)</sup> 225 Kč  
200 g Grilovaná vepřová krkovička z mangalice s pečenou rozmarýnovou cibulkou, domácí bramborové hranolky a tatarská omáčka <sup>(3,7)</sup> 255 Kč  
200 g Grilovaný steak z pravé svíčkové z uruguayského býčka, restované keňské fazolky a bramborový gratin <sup>(3,7)</sup> 455 Kč

## TRADIČNÍ JÍDLA

- 150 g Tradiční hovězí na smetaně, domácí žemlové knedlíky a brusinkový terč <sup>(1,3,7,9)</sup> 195 Kč  
150 g Smažené telecí řízky, štouchané brambory s cibulkou a rajčatový salát <sup>(1,3,7)</sup> 225 Kč  
150 g Pečená kachní prsa Magret de canard s kedlubnovým zelím, domácí bramborové noky <sup>(1,3,7)</sup> 245 Kč

## RYBY

- 150 g Smažený filet z okouna, domácí bramborové hranolky a limetková majonéza <sup>(3,4,7)</sup> 245 Kč  
150 g Pečený filet z halibuta s máslovou omáčkou a pošírovanou brokolicí <sup>(4,7,9)</sup> 315 Kč  
150 g Pečený filet z tuňáka, gratinované cukety s rajčaty a mozzarellou <sup>(4,7)</sup> 325 Kč

## DEZERTY

- 1 ks Čokoládový cupcake s citrusovým carpacciem a javorovým sirupem <sup>(1,3,7,8)</sup> 69 Kč  
1 ks Pečený cheesecake s ostružinovým ragú a pařížskou šlehačkou <sup>(1,3,7,8)</sup> 85 Kč

## DĚTSKÁ JÍDLA

Při objednání poloviční porce vám bude účtováno 60% z celkové ceny.



## K VÍNU A PIVU

- 70 g Čerstvě smažené zeleninové lupínky <sup>(9)</sup> (bramborové, mrkvové, celerové) 69 Kč  
100 g Nabídka kvalitních evropských sýrů a uzenin s domácím pečivem <sup>(1,3,7)</sup> 155 Kč

## VÝBĚR NÁPOJŮ

### NEALKO NÁPOJE

- 0,2 l Pomerančový fresh 80 Kč  
0,4 l Domácí malinová limonáda s limetkou 62 Kč  
0,4 l Domácí citrónová limonáda s mátou 62 Kč

### PIVO

- 0,4 l Hendrych 11° nefiltrovaný světlý ležák, pivovar Vrchlabí <sup>(1)</sup> 42 Kč  
0,5 l Bernard 11° nefiltrovaný světlý ležák <sup>(1)</sup> 44 Kč

### HORKÉ NÁPOJE

- 0,2 l Švestka Bernard (pivo švestka, skořice, hřebíček) <sup>(1)</sup> 59 Kč  
0,2 l Domácí punč (červené víno, rum, griotka, koření, pomeranč) <sup>(12)</sup> 78 Kč  
0,33 l Horký cider Strongbow (skořice, badyán, jablko) <sup>(1,7,8)</sup> 59 Kč

### ČAJ

- 0,33 l Domácí zázvorový čaj, citrón, med 72 Kč

### VÝBĚR VÍN

- 0,75 l Tramín červený, pozdní sběr, polosuché, vinařství Hruška <sup>(12)</sup> 350 Kč  
0,75 l Hibernál, pozdní sběr, polosuché, vinařství Zapletal <sup>(12)</sup> 360 Kč  
0,75 l Pálava, výběr z hroznů, polosladké, vinařství Šamšula <sup>(12)</sup> 440 Kč  
0,75 l Malbec Alma Las Moras, San Juan, suché, Argentina <sup>(12)</sup> 460 Kč  
0,75 l Carmenere Reserva, Tamaya, Limari Valley, suché, Chile <sup>(12)</sup> 540 Kč  
0,75 l Veuve Clicquot Brut, Champagne France <sup>(12)</sup> 1 750 Kč  
0,75 l Dom Perignon 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



created by MHA  
SINCE 1992