

FABRIKA HOTEL ★★★★★

CZECH
HOTEL
AWARDS
2020
★★★★★

RESTAURANT
KONFERENCE
WELLNESS
CATERING
OUTDOOR

STÁLÁ NABÍDKA HOTOVÝCH JÍDEL, SPECIALIT Z GRILU A NÁPOJŮ Platnost od 1. 10. - 31. 12. 2020



POLÉVKY

- 3 dcl Silné hovězí consommé s kořenovou zeleninou a domácí raviolou plněnou hovězím masem (1,3,7,9) 69 Kč
- 3 dcl Jemný liškový krém s rozmarýnovým olejem a domácími chlebovými chipsy (1,3,7,8,9) 75 Kč

PŘEDKRMY

- 80 g Domácí kachní paštika s brusinkami, meruňkové chutney, opečené tousty z domácího chleba (1,3,7,8) 145 Kč
- 80 g Hovězí tartar s česnekovou omáčkou aioli, kapary a sušenými rajčaty, opečené topinky (1,3,7,12) 180 Kč
- 80 g Grilovaný krevetový špíz na rukolovém salátku, ananasový gel, opečené tousty z domácího chleba (1,2,3,7,8) 215 Kč

SALÁTY

- 300 g Caesar salát s opečenými krutony z domácího chleba, parmezán (1,3,4,8) 149 Kč
- 350 g Křehký listový salát s marinovanými hruškami, pečenou červenou řepou a medovým dresinkem (7) 159 Kč
- K salátům lze přibjedenat:
- 80 g porci grilovaného prsa z kuřete z volného chovu (7) 59 Kč
- 80 g porci grilované vepřové panenky (7) 79 Kč
- 80 g porci grilovaných krevet (2,7) 129 Kč
- Všechny saláty servírujeme s opečenými tousty z domácího chleba (1,3,8)

TĚSTOVINY, RIZOTA, NOKY

- 250 g Krémové rizoto s pečenou dýní hokaido a chipsy z červené řepy, parmezán (7,12) 170 Kč
- 280 g Domácí tagliatelle s filírovaným kuřecím prsíčkem a směsí hub, provoněné rozmarýnem, parmezán (1,3,7) 185 Kč
- 280 g Domácí bramborové noky s gorgonzolou a plátky pečených kachních prsíček (1,3,7) 205 Kč



GRILOVANÁ MASA

- 200 g Pečená krůtí prsa, gratinované brambory a máslová karotka, listový salát (7) 235 Kč
- 200 g Grilovaná vepřová panenka s tymiánem a švestkovou omáčkou, pečené grenaille a zeleninová sláma (7,12) 265 Kč
- 200 g Steak z hovězí svíčkové v bylinkové krustě, smetanové ragú z lišek a selské brambory s řeřichou (7) 435 Kč

TRADIČNÍ JÍDLA

- 150 g Smažené mini řízky z vepřové panenky, šťouchané brambory s cibulkou a okurkový salát se smetanou (1,3,7) 185 Kč
- 150 g Hovězí svíčková na smetaně, žemlové knedlíky s petrželkou a brusinkový terč (1,3,7,9) 195 Kč
- 230 g Pečené kachní stehno s jablky, červené hlávkové zelí a opečené domácí bramborové placky (1,3,7) 245 Kč

RYBY

- 200 g Filet z lososa pečený na másle, jemné hráškové pyré a císařské lusky (4,7) 329 Kč
- 200 g Grilovaný candát na bylinkách, černá čočka Beluga a ragú z pečených paprik (4,7) 349 Kč

DEZERTY

- 1 ks Čokoládový cheesecake s višňovou omáčkou (1,3,7,8) 78 Kč
- 1 ks Red velvet se smetanovým krémem (1,3,7,8) 85 Kč

K VÍNU A PIVU

- 100 g Jemná domácí škvarková pomazánka s pečivem naší vlastní výroby (1,3,7) 85 Kč
- 100 g Výběr sýrů a uzenin s pikantní omáčkou a pečivem naší vlastní výroby (1,3,7) 165 Kč



VÝBĚR NÁPOJŮ

NEALKO NÁPOJE

- 0,4 l Domácí malinová limonáda s limetkou 65 Kč
- 0,4 l Domácí ostružinová limonáda s citronem 65 Kč
- 0,2 l Pomerančový fresh 80 Kč

PIVO

- 0,4 l Pilsner Urquell 12° (1) 48 Kč
- 0,4 l Hendrych 11° nefiltrovaný světlý ležák (pivovar z Vrchlabí) (1) 45 Kč

HORKÉ NÁPOJE

- 0,2 l Horká čokoláda s domácí šlehačkou (1,7,8) 72 Kč
- 0,2 l Svařené červené víno (skořice, hřebíček) (12) 78 Kč
- 0,33 l Horká švestka Bernard (švestkové pivo, skořice, hřebíček) (1) 58 Kč
- 0,33 l Horký cider Strongbow Gold Apple (závor, pomeranč) 64 Kč

ČAJ

- 0,4 l Domácí čaj z čerstvé máty, citron, med 70 Kč
- 0,4 l Domácí čaj z čerstvého závoru, citron, med 70 Kč

VÝBĚR VÍN

- 0,75 l Ryzlink vlašský, Ořešová hora, pozdní sběr, suché, vinařství Zdeněk Peřina (12) 380 Kč
- 0,75 l Pálava, výběr z hroznů, polosladké, vinařství Šamšula (12) 440 Kč
- 0,75 l Hibernál, pozdní sběr, polosuché, vinařství Hruška (12) 480 Kč
- 0,75 l Chateau Grand Jean rouge - Dulon - Bordeaux, suché (12) 580 Kč
- 0,75 l Campo Viejo „Grand Reserva“ DOCa - Rioja, suché (12) 890 Kč
- 0,75 l Veuve Clicquot Brut, Champagne France (12) 1 750 Kč
- 0,75 l Dom Pérignon 2009 Blanc, Champagne France (12) 4 950 Kč

Alergeny na vyžádání u obsluhy.

Dětská jídla - při objednání poloviční porce vám bude účtováno 60% z celkové ceny.
Gramáž uvedená u jídel z masa je váha masa v syrovém stavu,
u ostatních jídel uvádíme celkovou váhu hotových servírovaných pokrmů.

STAVBA ROKU
2012

BEST OF REALTY
NEJLEPŠÍ Z REALIT
2012



Ukázka z díla s laskavým souhlasem mistra Pavla Roučky.

verze: 1. 10. 2020

+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