

# FABRIKA HOTEL



**TOP**  
**Odpovědná**  
**malá firma**  
**2021** CENA BYZNYSU  
PRO SPOLEČNOST

ZRAJEME PRO VÁS JIŽ 10 LET



RESTAURANT  
KONFERENCE  
WELLNESS



## PŘEDKRMY

- Hovězí carpaccio, sýr cottage s bylinkami, sušená rajčata, extra virgin, parmezán (1,3,7,12) 225 Kč
- Jemná drůbeží paštika s pomerančovým gelem, pistáciový griliáš, pečivo (1,3,7,8,9) 175 Kč

## POLÉVKY

- Hovězí vývar s játrovým závinem, kořenová zelenina (1,3,7,9) 78 Kč
- Špenátový krém s krevetami, chilli olej (2,7) 86 Kč

## HLAVNÍ JÍDLA

- Caesar salát, grilovaná krůtí prsa, ančovičky, parmezán, opečené chlebové krutony (1,3,4,7,8) 225 Kč
- Bramborové noky se špenátem, hříbky a smetanou, parmezán (1,3,7) 245 Kč
- Filet z lososa, citronový crumble, fenykl, pečené grenaille, omáčka z bílého vína (1,4,12) 365 Kč
- Supreme z farmářského kuřete, pečená zelenina na másle, bramborová kroketa (1,3,7) 275 Kč
- Vypečený vepřový bok na jablkách, mačkané brambory se zelím, fermentované kroupy (1,7) 265 Kč
- Vepřová panenka, gratinované brambory, pyré z pečeného česneku, rozmarýnová omáčka (7,9) 295 Kč
- Svíčková na smetaně, perníkové knedlíky, brusinky, citronová šlehačka (1,3,7,9,10,12) 250 Kč
- Steak z vysokého roštěnce, pyré z pečených paprik, omáčka chimichurri, steakové hranolky (7) 525 Kč

## DEZERT

- Čokoládový dort s lískovými ořechy, vanilková omáčka, maliny (1,3,7,8) 120 Kč



## A 520 Kč

- Jemná drůbeží paštika s pomerančovým gelem, pistáciový griliáš, pečivo (1,3,7,8,9)
- Špenátový krém s krevetami, chilli olej (2,7)
- Vepřová panenka, gratinované brambory, pyré z pečeného česneku, rozmarýnová omáčka (7,9)

### Doporučené víno

- 0,75 l BIG Fabig – Chardonnay 2020, vinařství Fabig, Hustopeče 750 Kč
- Svěží, suché víno, které fermentovalo a následně zrálo 10 měsíců ve francouzském dubovém sudu. (12)

## B 595 Kč

- Hovězí carpaccio, sýr cottage s bylinkami, sušená rajčata, extra virgin, parmezán (1,3,7,12)
- Supreme z farmářského kuřete, pečená zelenina na másle, bramborová kroketa (1,3,7)
- Čokoládový dort s lískovými ořechy, vanilková omáčka, maliny (1,3,7,8)

### Doporučené víno

- 0,75 l Sauvignon Vette di San Leonardo, suché 590 Kč
- Ve vůni lze cítit pepřné tóny s příjemnými podtóny bílé broskve a čerstvě nasekané šalvěje. (12)

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání.

