

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

Carpaccio z hovězí svíčkové na panenském olivovém oleji, čerstvě strouhaný parmezán, citrón, bagetka	279,-
Salát z černé čočky Beluga s křepelčími vejci, cherry rajčata grilovaná s pancettou, balsamico	149,-
Šneci v bylinkové lázni	189,-

POLÉVKY

Hovězí s játrovými knedlíčky a zeleninou	89,-
Česneková Troyer	99,-
Dle denní nabídky	

K PIVU A VÍNU

300 g Paleta francouzských a českých sýrů s ovocem	459,-
---	-------

DĚTSKÁ JÍDLA

Kuřecí přírodní plátek , hranolky, kečup	169,-
Řízek z kuřecích prsíček , bramborová kaše	169,-

SALÁTY

Filírovaný steak z kuřecích prsíček , zeleninový salát s parmezánem	349,-
Grilovaný losos s červenou cibulkou, listovými saláty a černou čočkou beluga	399,-

BEZ MASA

Smažený ementál , brusinky, mandlové lupínky	199,-
Domácí tagliatelle aglio olio e peperoncino	219,-
Domácí tagliatelle se smrkovými hříbky a čerstvou petrželkou	269,-
Grilovaný kozí sýr s pečenou červenou řepou a mixem listových salátů	299,-

Z ŘEK A MOŘÍ

200 g Norský losos zapečený s rozmarýnovou bramborovou kaší	429,-
200 g Grilované filé z candáta na másle s čerstvým tymiánem	369,-
200 g Steak z norského lososa na másle	369,-
200 g Grilované královské krevety Mediterranean	449,-
200 g Chobotnice z lávového grilu s variací listových salátů	469,-

SPECIALITY HOTELU TROYER

Valašská kapsa Troyer z vepřové panenky plněná kysaným zelím s cibulkou, balená v domácím uzeném boku, čerstvě strouhaný křen	369,-
Steak z hovězí svíčkové s grilovanou paprikou kápií, anglickou slaninou a chilli papričkou	499,-
Tatarský biftek Troyer s topinkami	399,-
Filírovaná jehněčí svíčková, provensálské fazolky	399,-

STEAKY Z LÁVOVÉHO GRILU

200 g Hovězí svíčková	469,-
200 g Kuřecí prsíčka	229,-
200 g Vepřová panenka	249,-
250 g Vysoká roštěná / Rib eye / doba zrání 3 měsíce, země původu Argentina	499,-

DOPORUČUJEME KE STEAKŮM

Zeleninový míchaný salát se směsí klíčků a výhonků dle sezóny	129,-
Grilovaná zelenina na panenském olivovém oleji s čerstvě strouhaným parmezánem	149,-
Provensálské fazolky balené v anglické slanině	79,-
Houbový krém se smetanou	79,-
Omáčka se zeleným pepřem a smetanou	79,-
Tatarka, majonéza, kečup, ďábelská omáčka	29,-

PŘÍLOHY

Pečená bageta /máslová / česneková / bylinková/	49,-
Domácí opékané brambory s anglickou slaninou a cibulí	89,-
Hranolky Super crunch	79,-
Máslové pařížské brambory	69,-
Bramborová kaše s máslem	89,-

DEZERTY

Domácí lívance s lesním ovocem na vanilkovém krému, šlehačka	169,-
Belgická čokoládová „koule“ plněná ovocným sorbetem, přelitá teplou vanilkovou omáčkou	179,-
Čerstvé dezerty z vitríny dle denní nabídky	

ZMRZLINY A SORBETY

DLE DENNÍ NABÍDKY

Cena za 60 ml je 69,-
Na přání v ceně čerstvé ovoce a šlehačka

Připravujeme pro Vás vše z čerstvých surovin.
Doba přípravy pokrmů se liší dle obsazenosti restaurace a náročnosti přípravy,
která může trvat 45 – 120 minut.

Děkujeme za pochopení.