

# JÍDELNÍ LÍSTEK

## Předkrmy

<b>CARPACCIO</b> z hovězí svíčkové na panenském olivovém oleji, čerstvě strouhaný parmezán, citrón, bagetka	196,-
<b>DOMÁCÍ MARINOVANÝ LOSOS</b> na mixu listových salátů, pesto, červená cibulka, dressing	118,-
<b>SALÁT Z ČERNÉ ČOČKY BELUGA</b> s křepelčími vejci, cherry rajčata grilovaná s pancettou, balsamico	114,-
<b>ŠNECI</b> v bylinkové lázni	129,-
<b>MOZARRELA S RAJČATY</b> na panenském olivovém oleji s čerstvou bazalkou, crema di balsamico	98,-

## Polévky

<b>OHÁŇKOVÁ</b> speciál dochucená sherry	99,-
<b>HOVĚZÍ</b> s játrovými knedlíčky a zeleninou	69,-
<b>ČESNEČKA</b> Troyer	79,-
<b>BYLINKOVÝ KRÉM</b> se sýrem gorgonzola	79,-

## K pivu a vínu

300g <b>PALETA FRANCOUZSKÝCH A ČESKÝCH SÝRŮ S OVOCEM</b>	396,-
200g <b>KUŘECÍ PIKANTNÍ KŘIDÉLKA</b>	144,-

## Dětské jídlo

<b>KUŘECÍ PŘÍRODNÍ PLÁTEK</b> , hranolky, kečup	146,-
<b>ŘÍZEK Z KUŘECÍCH PRSÍČEK</b> , bramborová kaše	146,-

## Saláty

<b>FILÍROVANÝ STEAK Z KUŘECÍCH PRSÍČEK</b> s paletou čerstvé zeleniny a výhonků	236,-
<b>GRILOVANÝ LOSOS</b> s červenou cibulkou, listovými saláty a černou čočkou beluga	266,-
<b>MÍCHANÝ ZELENINOVÝ SALÁT S KŘEPELČÍMI VEJCI</b> a sušenými rajčaty, strouhaný parmezán	196,-

## Bez masa

<b>SMAŽENÝ EMENTÁL</b> , brusinky, mandlové lupínky	146,-
<b>DOMÁCÍ TAGLIATELLE SE SÝROVOU OMÁČKOU</b> a čerstvou bazalkou	176,-
<b>DOMÁCÍ TAGLIATELLE SE SMRKOVÝMI HŘÍBKY</b> a čerstvou petrželkou	196,-

## Z řek a moří

200g <b>NORSKÝ LOSOS</b> zapečený s rozmarýnovou bramborovou kaší	299,-
200g <b>GRILOVANÉ FILÉ Z CANDÁTA</b> na másle s čerstvým tymiánem	299,-
200g <b>STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA NA MÁSLÉ</b>	284,-
200g <b>GRILOVANÉ KRÁLOVSKÉ KREVETY</b> Mediterranean	326,-
200g <b>CHOBOTNICE Z LÁVOVÉHO GRILU</b> s variací listových salátů	298,-

## Speciality hotelu Troyer

<b>VALAŠSKÁ KAPSA TROYER</b> z vepřové panenky plněná kysaným zelím s cibulkou, balená v domácím uzeném boku, čerstvě strouhaný křen	288,-
<b>BAČOVY SMAŽENÉ ŘÍZEČKY Z JEHNĚČÍ</b> svíčkové marinované s čerstvým tymiánem	296,-
<b>KUŘECÍ STEAK GORGONZOLA</b> zapečený s provensálskými fazolkami balenými v anglické slanině	224,-
<b>STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ</b> s grilovanou paprikou kapií, anglickou slaninou a chilli papričkou	394,-
<b>TATARSKÝ BIFTEK TROYER</b> s topinkami	286,-
<b>GULÁŠEK PICK</b> z hovězí svíčkové na papričkách jalapeño, chilli omáčka	226,-
<b>FILÍROVANÁ JEHNĚČÍ SVÍČKOVÁ</b> , provensálské fazolky	336,-

## Steaky z lávového grilu

200g HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ	345,-
200g KUŘECÍ PRSÍČKA	166,-
200g VEPŘOVÁ PANENKA	168,-
250g VYSOKÁ ROŠTĚNÁ /Rib eye/ doba zrání 3 měsíce, země původu Argentina	310,-

## Doporučujeme ke steakům

ZELENINOVÝ MÍCHANÝ SALÁT se směsí klíčků a výhonků dle sezóny	69,-
GRILOVANÁ ZELENINA na panenském olivovém oleji s čerstvě strouhaným parmezánem	99,-
LISTOVÝ BABY ŠPENÁT s máslem a česnekem	76,-
PROVENSÁLSKÉ FAZOLKY balené v anglické slanině	66,-
HOUBOVÝ KRÉM se smetanou	58,-
OMÁČKA SE ZELENÝM PEPŘEM a smetanou	58,-
OMÁČKA GORGONZOLA	58,-
TATARKA, MAJONÉZA, KEČUP, ĎÁBELSKÁ OMÁČKA	24,-

## Přílohy

PEČENÁ BAGETA /máslová, česneková, bylinková/	36,-
DOMÁCÍ OPÉKANÉ BRAMBORY s anglickou slaninou a cibulí	66,-
HRANOLKY Super crunch	54,-
GRATINOVANÉ BRAMBORY se smetanou, gorgonzolou a čerstvými bylinkami	78,-
MÁSLOVÉ PAŘÍŽSKÉ BRAMBORY	52,-
JASMÍNOVÁ RÝŽE	52,-
DOMÁCÍ TAGLIATELLE	74,-

## Deserty

<b>DOMÁCÍ LÍVANCE</b> s lesním ovocem na vanilkovém krému, šlehačka	126,-
<b>HORKÉ OVOCE</b> s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	126,-
<b>BELGICKÁ ČOKOLÁDOVÁ „KOULE“</b> plněná jahodovo malinovou zmrzlinou Mövenpick, přelítá teplou vanilkovou omáčkou	136,-

### ČERSTVÉ DESERTY Z VITRÍNY

## Zmrzlinové umění Mövenpick of Switzerland

**RYZÍ A PŘÍRODNÍ INGREDIENCE, OPRAVDOVÁ CHUŤ A VŮŇĚ**  
*..... skutečný zážitek pro vaše smysly*

VANILKOVÁ VANILLA DREAM  
ČOKOLÁDOVÁ SWISS CHOCOLATE  
VLAŠSKÝ OŘÍŠEK MAPLE WALNUT  
KARAMELOVÁ CAMELITA  
JAHODOVÁ STRAWBERRY

**ZMRZLINOVÉ SORBETY** ..... plné ovocných kousků a dužiny

ČERNÝ RYBÍZ BLACK CURRANT  
CITRÓN S LIMETKOU

***Vyberte si podle vaší chuti a nálady.***

**CENA ZA 60 ml** 58,-

*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.*