



JÍDELNÍ LÍSTEK

Předkrmy

CARPACCIO z hovězí svíčkové na panenském olivovém oleji, čerstvě strouhaný parmezán, citrón, bagetka	196,-
SALÁT Z ČERNÉ ČOČKY BELUGA s křepelčími vejci, cherry rajčata grilovaná s pancettou, balsamico	114,-
ŠNECI v bylinkové lázni	129,-

Polévky

HOVĚZÍ s játrovými knedlíčky a zeleninou	76,-
ČESNEČKA Troyer	79,-
dle denní nabídky	

K pivu a vínu

300g PALETA FRANCOUZSKÝCH A ČESKÝCH SÝRŮ S OVOCEM	396,-
---	-------

Dětské jídlo

KUŘECÍ PŘÍRODNÍ PLÁTEK, hranolky, kečup	146,-
ŘÍZEK Z KUŘECÍCH PRSÍČEK, bramborová kaše	146,-

Saláty

FILÍROVANÝ STEAK Z KUŘECÍCH PRSÍČEK quinoa s jablky a sušenými rajčaty	266,-
GRILOVANÝ LOSOS s červenou cibulkou, listovými saláty a černou čočkou beluga	296,-

Bez masa

SMAŽENÝ EMENTÁL, brusinky, mandlové lupínky	146,-
DOMÁCÍ TAGLIATELLE aglio olio e peperoncino	186,-
DOMÁCÍ TAGLIATELLE SE SMRKOVÝMI HŘÍBKÝ a čerstvou petrželkou	196,-
GRILOVANÝ KOZÍ SÝR s pečenou červenou řepou a mixem listových salátů	246,-

Z řek a moří

200g NORSKÝ LOSOS zapečený s rozmarýnovou bramborovou kaší	299,-
200g GRILOVANÉ FILÉ Z CANDÁTA na másle s čerstvým tymiánem, zelenina na másle /sous vide/ dle sezóny	299,-
200g STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA NA MÁSLE	284,-
200g GRILOVANÉ KRÁLOVSKÉ KREVETY Mediterranean	326,-
200g CHOBOTNICE Z LÁVOVÉHO GRILU s variací listových salátů	298,-

Speciality hotelu Troyer

VALAŠSKÁ KAPSA TROYER z vepřové panenky plněná kysaným zelím s cibulkou, balená v domácím uzeném boku, čerstvě strouhaný křen	288,-
STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ s grilovanou paprikou kapií, anglickou slaninou a chilli papričkou	394,-
TATARSKÝ BIFTEK TROYER s topinkami	286,-
FILÍROVANÁ JEHNĚČÍ SVÍČKOVÁ , provensálské fazolky	336,-

Steaky z lávového grilu

200g HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ	345,-
200g KUŘECÍ PRSÍČKA	166,-
200g VEPŘOVÁ PANENKA	188,-
250g VYSOKÁ ROŠTĚNÁ /Rib eye/ doba zrání 3 měsíce, země původu Argentina	310,-
400g TELECÍ TOMAHAWK	396,-

Doporučujeme ke steakům

ZELENINOVÝ MÍCHANÝ SALÁT se směsí klíčků a výhonků dle sezóny	76,-
GRILOVANÁ ZELENINA na panenském olivovém oleji s čerstvě strouhaným parmezánem	99,-
ZELENINA NA MÁSLE /sous vide/ dle sezóny	96,-
PROVENSÁLSKÉ FAZOLKY balené v anglické slanině	66,-
HOUBOVÝ KRÉM se smetanou	58,-
OMÁČKA SE ZELENÝM PEPŘEM a smetanou	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,-
MÁSLOVÉ PAŘÍŽSKÉ BRAMBORY	52,-
BRAMBOROVÁ KAŠE s máslem	66,-

Deserty

DOMÁCÍ LÍVANCE s lesním ovocem na vanilkovém krému, šlehačka	126,-
BELGICKÁ ČOKOLÁDOVÁ „KOULE“ plněná ovocným sorbetem, přelitá teplou vanilkovou omáčkou	136,-

ČERSTVÉ DESERTY Z VITRÍNY

Zmrzliny a sorbety dle denní nabídky

CENA ZA 60ml 48,-

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.