



**GOURMET HOTEL & RESTAURANT  
VILLA PATRIOT**

---

***Холодные закуски***

Икра из лосося «Keta» 100г подаётся на ледяной крошке со сливочным маслом, кремовой сметаной, вареным яйцом и тонко порезанным луком  
720,- Крон чешских

Карпаччо из говяжьей вырезки, подается с печёными овощами, ломтиками сыра «Пармезан», каперсами и нащипанным салатом  
260,- Крон чешских

Террин из утиной фуа-гра с чатни из груш и редукцией из свеклы  
290,- Крон чешских

***Супы***

Наваристый куриный бульон с домашней лапшой и кусочками овощей  
90,- Крон чешских

Суп согласно меню дня  
70,- Крон чешских

***Горячие закуски***

Улитки в чесночном сливочном масле  
6шт – 200,- Крон чешских      12 шт – 390,- Крон чешских

Жареная гусиная печень с салатом из рукколы и апельсина  
220,- Крон чешских

Гратен из козьего сыра на свекольном карпаччо с рукколой и жареными кедровыми орехами  
170,- Крон чешских

***Сорбет***

Сорбет по предложению дня  
150,- Крон чешских

***Легкие блюда без мяса***

Домашние паппарделле с козьим сыром, крем-фреш, рукколой и лимонной цедрой  
210,- Крон чешских

Настоящее итальянское ризотто с жареными гребешками и запеченным лангустином  
270,- Крон чешских

***Свежая рыба***

Свежая рыба по предложению дня

Тигриные креветки, запеченные с имбирем и чесночным маслом с рубленным салатом  
520,- Крон чешских

## ***Птица***

Грудка цыпленка, откормленного кукурузой, на гриле, грибные паппарделле с томатным конкассе  
260,- Крон чешских

Утиная ножка конфи с брусничной красной капустой и несколькими видами кнедликов  
360,- Крон чешских

## ***Дичь***

(фирма ВКФ Плана у Марианске Лазне)

Тушеный заяц «в черном» с картофельными клецками и беконом  
290,- Крон чешских

Седло дикого кабана-гриль с толченым картофелем и брусничным соусом  
380,- Крон чешских

Рагу из муфлона в красном вине с кнедниками со шпиком  
310,- Крон чешских

## ***Мясные блюда***

Стейк из южноамериканской филейной вырезки с печеным картофелем, степень обжарки – «медиум реар»,  
если гость не требует иначе, соус перечный  
480,- Крон чешских

Приготовленная методом sous vide рулька ягненка, тушеная в красном вине,  
сервируемая с картофельным пюре и розовым чесноком  
350,- Крон чешских

Кончики говяжьей вырезки с овощами-гриль и соусом деми глас  
390,- Крон чешских

## ***Салаты***

Салат ассорти из свежих овощей и нащипанного салата с дрессингом из пряных трав и уксуса «бальзамико»  
140,- Крон чешских

Рубленый салат с дижонской заправкой, яйцом-пашот, жареным бекон и гренками  
160,- Крон чешских

Вариации рубленого салата с грушей-гриль и утиной грудкой, копченной на опилках бука и ольхи  
180,- Крон чешских

В качестве приправ для наших салатов применяем сиропы из Биофермы Белина у Нежихова.

## ***Сыры***

Французский сыр ассорти согласно меню дня  
320,- Крон чешских

## ***Десерты***

Ванильный крем-брюле с шариком шоколадного мороженого и свежими фруктами  
150,- Крон чешских

Творожные кнедлики с клубничной начинкой с дробленным творогом и каплей сметаны  
120,- Крон чешских

Баскский шоколадный мусс с соусом из лесных плодов  
120,- Крон чешских

