



KARLOVA STUDÁNKA

*horské lázně*

# JÍDELNÍ LÍSTEK

RESTAURACE  
LETNÍ LÁZNĚ

## Polévka:

0,33l Hovězí vývar s masem a nudlemi (A 1,3,7,9)	42,-
0,33l Polévka dle nabídky	42,-

## Předkrm:

100g Domácí paštika z kachních jater s jablečným chutney a bagetkou (A 1,3,7)	94,-
100g Pikantní kuřecí topinka (A 1,7)	54,-

# Sestav si svoje menu

## Steaky:

250g Hovězí steak RIB EYE	290,-
200g Kuřecí prsní steak	110,-
200g Steak z vepřové panenky	140,-
200g Steak z lososa	225,-

## Přílohy:

200g Fazolové lusky se slaninou	35,-
200g Restovaná zelenina	38,-
1 ks Rozpečená bagetka s bylinkovým máslem (A 1,7)	14,-
200g Smetanový špenát s česnekem (A 7)	45,-

## Omáčky:

100g Pepřová omáčka (A 1,7)	20,-
100g Jemná sýrová omáčka (A 1,7)	20,-
100g Bylinková omáčka (A 1,7)	20,-

**Doporučení šéfkuchaře: RIB EYE steak s fazolovými lusky a pepřovou omáčkou**

**Sestavil:** Šéfkuchař, David Šupák

**Schválila:** Provozní restaurace, Miroslava Hlávková

## Bezmasá jídla:

300g Zapečená brokolice se sýrem a smetanou (A3,7)	118,-
120g Smažený sýr (A1,3,7)	85,-

## Dětské jídla:

75g Smažené kuřecí řízečky (A1,3)	58,-
250g Taštičky s jahodami	78,-

## Zeleninové saláty:

300g Šopský salát (A7)	58,-
150g Okurkový se zakysanou smetanou (A7)	35,-

## Doporučujeme:

300g Zeleninový salát s grilovaným lososem a bylinkovým dresinkem (A7)	135,-
400g Brynzové halušky provoněné pečenou slaninou (A1,3,7)	105,-
150g Lázeňský bramborák plněný kuřecí směsí (A1,3,7)	125,-

## Přílohy:

200g Vařený brambor s máslem (A7)	33,-
200g Smažené steakové hranolky	35,-
200g Kořeněné americké brambory	35,-
1 ks Chléb (A1,7)	4,-
50g Tatarská omáčka (A1,3,10)	15,-
50g Kečup	10,-
50g Ďábelská omáčka (A1,3,10)	20,-

## Dezert:

Pohár z horkých borůvek se zmrzlinou a domácí šlehačkou (A6,7)	80,-
Jablečný štrůdl se šlehačkou (A1,3,7)	30,-

**ČÍŠNÍK JE POVINEN VYSTAVIT VÁM ÚČTENKU / V OPAČNÉM PŘÍPADĚ  
NEMUSÍTE ZA ÚTRATU A SLUŽBY PLATIT / PLATBU KARTOU HLASTE PŘEDEM  
SEZNAM ALERGENŮ NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY / SUROVINY JSOU UVEDENY  
V SYROVÉM STAVU**

Sestavil: Šéfkuchař, David Šupák

Schválila: Provozní restaurace, Miroslava Hlávková



# Nápojový lístek

## Teplé nápoje:

Espresso (7,5 g kávy - silná malá káva)	34,-
Cappuccino (7,5g kávy s horkým našlehaným mlékem)	41,-
Latté macchiatto (7,5g kávy s mlékem a mléčnou pěnou)	41,-
Vídeňská (7,5g kávy s domácí šlehačkou)	41,-
Alžírská (7,5g kávy s vaječným likérem 0,02 a domácí šlehačkou)	46,-
Irská (7,5g kávy s irskou whisky 0,02 a domácí šlehačkou)	54,-
Královská čokoláda (A 7,8)	42,-
Horká čokoláda (A 7,8)	38,-
Čaj do konvičky dle nabídky	28,-
Čaj sypaný Valle Verde dle nabídky	38,-
Horká medovina	38,-
Svařené víno červené, bílé (A 12)	38,-

## Víno rozlévané:

0,2l Bílé víno (dle aktuální nabídky) (A 12)	32,-
0,2l Červené víno (dle aktuální nabídky) (A 12)	32,-
0,2l Bílé víno Sauvignon VINO FOL (A 12)	42,-
0,2l Červené víno Modrý Portugal VINO FOL (A 12)	42,-

## Na čepu: Pivo dle aktuální nabídky

0,5l Bernard ležák točený (A 1)	28,-
0,3l Bernard ležák točený (A 1)	20,-
0,5l Bernard free - lahvové nealko, jantar (A 1)	28,-
0,5l Bernard free ochucený - lahvové švestka, višň (A 1)	28,-
0,5l Pilsner Urquell - lahvové (A 1)	38,-

## Nealkoholické nápoje:

0,1l Točená kofola	6,-
0,33l Rajec (neperlivý, jemně perlivý, perlivý)	28,-
0,25l Relax (dle nabídky)	28,-
0,33l Chito Tonic, Chito Ginger (zázvorová limonáda)	28,-
0,25l Vinea červená, bílá	28,-
0,25l Orangina	28,-
0,25l Royal Crown	28,-
0,5l Džbán vody s citronem	15,-
0,5l Domácí limonáda	35,-