

Předkrmy

Starters

Vorspeisen

Закуски

1. 100g **Carpaccio z hovězí svíčkové s rukolou a hoblinkami parmazánu, bageta** 375 Kč
Carpaccio made of beef sirloin with rocket and Parmesan chips
Carpaccio aus Rindsleunde mit Rucola und Parmesanspänen
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном, багет
3. 100g **Pečená červená řepa s čerstvým kozím sýrem, praženými piniovými semínky a rukolovým krémem** 209 Kč
Roasted beetroot with fresh goat cheese, roasted pinie seeds and rocket cream
Gebackene Rote Beete mit frischem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Rucola-Krem
Жареная свекла со свежим козьим сыром, жареными семенами пинче и руколовым кремом
4. 200g **Mozzarella s rajčaty „ Prince de Ligne „ (Mozzarella, rajčata, černé olivy, sušená rajčata, čerstvá bazalka)** 205 Kč
Mozzarella with tomatoes „Prince de Ligne“
(Mozzarella, tomatoes, black olives, dried tomatoes, fresh basil)
Mozzarella mit Tomaten „Prince de Ligne“ (Mozzarella, Tomaten, schwarze Oliven, Trockentomaten, frisches Basilikum)
Моцарелла с помидорами «Prince de Ligne»
(Моцарелла, помидоры, чёрные маслины, сушеные помидоры, свежий базилик)
5. 40g **Foie Gras terinka z kachních a husích jater s čerstvým fíkem a fíkovou marmeládou, opečený toust** 555 Kč
Foie Gras duck and goose liver terrine with fresh fig and fig jam, toast
Foie Gras Enten-Gänseleber-Terrine mit frischer Feigen und Feigenmarmelade, Toast
Фуа – гра из утиной и гусиной печени со свежим инжиром и инжирным мармеладом, обжаренный тост
6. 50g **Kachní pršut alla carpaccio s olivovým olejem, rukolou, domácí majonézou z pečeného česneku, chipsy z bílého pečiva** 255 Kč
Duck prosciutto alla carpaccio with olive oil, arugula, homemade mayonnaise made from roasted garlic, chips from white bread
Entenschinken alla Carpaccio mit Olivenöl, Rucola, hausgemachte Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, Chips aus Weißbrot
Прошутто из утки alla carpaccio с оливковым маслом, рукколой, домашним майонезом из обжаренного чеснока, чипсами из белого хлеба

CHEF'S TIP



Zeleninové saláty

Vegetable salads
Gemüsesalate
Овощные салаты

- 9. 300g Zeleninový salát Caesar s grilovaným kuřecím masem a máslovými krutony s hoblinkami parmazánu 220 Kč**
Vegetable salad "Caesar" with grilled chicken meat and buttery croutons with Parmesan chips
Gemüsesalat Caesar mit gegrilltem Hähnchenfleisch und Buttercroutons mit Parmesanspänen
Овощной салат «Цезарь» с жареным куриным мясом и масляными гренками с чипсами Пармезан
- 10. 300g Řecký míchaný salát s černými olivami, červenou cibulkou a sýrem Feta 275 Kč**
Greek mixed salad with black olives, red onion and Feta cheese
Griechischer Mischsalat mit schwarzen Oliven, roter Zwiebel und Feta-Käse
Греческий салат с маслинами, красным луком и сыром Фета

Polévky
Soups
Supen
Супы

- 12. 0,25l Polévka - denní nabídka**
Soup – Daily offer
Suppe - Tagesangebot
Суп – дневное меню
- 13. 0,25l Poctivý kuřecí vývar s domácími nudlemi, kuřecím masem a zeleninou 75 Kč**
Thick chicken broth with noodles, chicken meat and vegetables
Kräftige Hühnerbrühe mit Nudeln, Hühnerfleisch und Gemüse
Сытный куриный бульон с домашней лапшой, куриным мясом и овощами
- 14. 0,25l Tomatová polévka z loupaných rajčat zjemněná smetanou 80 Kč**
Tomato soup from peeled off tomatoes with cream added
Tomatensuppe mit Sahne verfeinert
Томатный суп из очищенных томатов со сметаной

Nabídka hlavních jídel
Main Courses

Angebot an Hauptmahlzeiten

Главный ход

16. 400g **Stařený hovězí T-Bone , pikantní steakové máslo s nakládaným zeleným pepřem, doba přípravy 40 minut** **1190 Kč**
CHEF'S TIP 
Aged beef T-Bone steak spicy steak butter with pickled green pepper
Gereiftes T-Bone würzige Steakbutter mit eingelegtem grünem Pfeffer
Выдержанная говядина на косточке, острое масло для стейка с маринованным зеленым перцем
17. 200g **Grilovaný flank steak se salsou chimichurri, grilovanou cuketou a lilkem** **415 Kč**
Grilled flank steak with chimichurri salsa, grilled zucchini and eggplant
Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri-Salsa, gegrillter Zucchini und Aubergine
Стейк из пашины на гриле с сальсой чимичурри, цукини на гриле и баклажаном
18. 200g **Grilovaný hovězí Flank steak (pupek) s omáčkou ze zeleného pepře, pečené brambory ve slupce na rozmarýnu** **395 Kč**
Grilled beef Flank steak with green pepper sauce, grilled potatoes in peel on rosemary
Gegrilltes Flank-Steak mit grüner Pfeffersauce, in der Schale gerösteten Rosmarin-Kartoffeln
Говяжий Фланк стейк на гриле с соусом из зеленого перца, картофель, жаренный в кожуре, с розмарином
20. 150g **Originální Vídeňský řízek z telecí kýty, smažený na přepuštěném másle, podávaný s vařeným bramborem a brusinkami** **465 Kč**
CHEF'S TIP 
Original Wiener schnitzel of veal rump, fried on clarified butter, served with boiled potatoes and cranberries
Original Wiener Schnitzel (Kalbsschlegel), in zerlassener Butter gebraten, serviert mit gekochten Kartoffeln und Preiselbeeren
Оригинальный Венский шницель из телячьего окорока, поджаренного на растопленном масле, отварной картофель и брусника
21. 300g **Stařený vepřový Tomahawk v marinádě z olivového oleje, česneku a bylinek, parmazánové brambory** **375 Kč**
CHEF'S TIP 
Aged pork tomahawk marinated in olive oil, garlic and herbs, parmesan potatoes
In Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniertes, gereiftes Schweinefleisch-Tomahawk, Parmesankartoffeln
Томагавк из выдержанной свинины, маринованный в оливковом масле с чесноком и зеленью, картофель с пармезаном
22. 200g **Grilovaná vepřová panenka balená do slaniny,** **355 Kč**

domáci bramborové noky s omáčkou z hub lišek

Grilled pork tenderloin wrapped in bacon, homemade potato gnocchi with chanterelle mushroom sauce

Gegrilltes Schweinefilet, eingewickelt in Speck, hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingspilzsauce

- 23. 200g Grilovaná vepřová panenka Sous Vide s restovanou sezónní zeleninou, 345 Kč**
přelitá silnou vepřovou šťávou

In bacon grilled pork tenderloin with roasted season vegetables

In Speck gegrilltes Schweinefleisch Tenderloin mit geröstetem Saisongemüse

Свинная вырезка в беконе на гриле с обжаренными сезонными овощами, под соусом из свинины

- 24. 350g Domáci bramborové lokše plněné trhaným kachním masem dušeným 395 Kč**
ve vlastní šťávě s červeným zelím a smaženou vídeňskou cibulkou **CHEF'S TIP** 

Homemade Lokshe (thin pancake of potato dough) filled with chopped duck meat stewed in its own sauce with red cabbage and fried Vienna onion

Hausgemachte Kartoffelplinsen (aus gekochten Kartoffeln), gefüllt mit Entenfleischstreifen

in eigenem Saft, mit Rotkraut und gebratener Wiener Zwiebel

Домашние картофельные лепешки (локше), фаршированные «рваным» утиным мясом, протушенным в собственном соку, с красной капустой и жареным венским лучком

- 25. 350g Do růžova pečené kachní prso Mulard Marget na medu a tymiánu, 685 Kč**
brambory restované na másle a rozmarýnu

Duck breast Mulard Marget roasted until pink with honey and thyme, potatoes sautéed in butter and rosemary

Rosa gebratene Entenbrust Mulard Marget mit Honig und Thymian, in Butter und Rosmarin sautierte Kartoffeln

Утиная грудка, обжаренная до розового цвета с медом и тимьяном, обжаренный в масле картофель с розмарином

- 26. 200g Rolované kuřecí prsíčko Sous vide, plněné sušeným rajčátkem 325 Kč**
a bazalkou podávané s pyré z batátových brambor

Rolled chicken breast Sous vide with stuffed dried tomato and basil served with sweet potatoes purée

Roulade Sous vide aus Hähnchenbrust, gefüllt mit Trockentomaten und Basilikum, serviert mit Süßkartoffeln-Püree

Рулет из куриной грудки Sous vide, фаршированный вялеными помидорами и базиликом, сладкая картошка пюре

- 27. 300g Supreme z olivového kuřete s grilovanou toskánskou zeleninou 395 Kč**
a bazalkovým pestem **CHEF'S TIP** 

Olive chicken supreme with grilled Tuscan vegetables and basil pesto

Olivenhähnchen-Supreme mit gegrilltem toskanischem Gemüse und Basilikumpesto

Оливковый цыпленок с жареными тосканскими овощами и соусом песто из базилика

28. 200g Lehce zauzené filátko z candáta s ragú z barevné čočky, kořenové zeleniny a fava fazolemi

Smoked fillet of zander with ragout made of colored lentils, root vegetables and fava beans

Leicht geräuchertes Zander-Filet mit einem Ragout aus farbigen Linsen, Wurzelgemüse und Fava-Bohnen

Слегка копченое филе судака с рагу из цветной чечевицы, корнеплодов и фавовых бобов

415 Kč

CHEF'S TIP



29. 150g Na másle pečené filátko z lososa s mačkaným hráškem a holandskou omáčkou

Salmon fillet baked on butter with snap pea and hollandaise sauce

Auf Butter gebratenes Lachsfilet mit Zuckererbsen und Holländischer Sauce

Жаренное на масле филе лосося с сахарным горошком и голландским соусом

415 Kč

30. 250g Na másle pečené filátko ze pstruha podávané se zeleninou Ratatouille

Trout roasted in butter, Ratatouille vegetables

Forellefilet auf Butter, gebraten, mit Ratatouille

Поджаренное на масле филе форели, овощи Рататуй

395 Kč

31. 350g Fettuccine s kousky pečeného lososa ve smetanovo-bylinkové omáčce s hoblinkami parmazánu

Fettuccine with pieces of baked salmon with cream-herb sauce, Parmesan chips

Fettuccine mit gebratenen Lachsstücken in Sahne-Kräuter-Sauce mit Parmesan-Spänen

Феттуччине с кусочками жареного лосося в сливочно-пряном соусе с чипсами из пармезана

365 Kč

32. 200g Tortellini plněné ricottou, sýrovo – smetanová omáčka s čerstvým špenátem

Tortellini filled with ricotta, creamy cheese sauce, fresh spinach

Tortellini gefüllt mit Ricotta, Frischkäsesauce, frische Spinatblätter

255 Kč

33. 250g Pelmeně plněné vepřovým masem restované na másle, podávané se zakysanou smetanou

Pelmeni stuffed with pork sauteed in butter, served with sour cream

Pelmeni gefüllt mit in Butter sautiertem Schweinefleisch, serviert mit Sauerrahm

Пельмени, фаршированные свининой, обжаренной на сливочном масле, подаются со сметаной

195 Kč

Přílohy, Extras, Beilagen, Гарниры

40.	200g	Vařené brambory Boiled Potatoes Gekochte Kartoffeln Отварной картофель	65 Kč
42.	250g	Pečené brambory ve slupce Grilled potatoes in peel In Schale geröstete Kartoffeln Картофель, жаренный в кожуре	65 Kč
43.	150g	Smažené steakové hranolky French Fried Potatoes Pommes Frites Французский жареный картофель	75 Kč
44.	200g	Pečená zelenina na grilu Grilled vegetables Überbackenes Gemüse vom Grill Жареные овощи на гриле	85 Kč

Moučníky, Desserts, Desserts, Десерт

51. 200g **Mini palačinky plněné domácí zavařeninou, nebo Nutellou přelité jahodovou omáčkou, sypané strouhanou čokoládou** 115 Kč **CHEF'S TIP** 
Mini pancakes filled with homemade jam, served with sweet curd and strawberry sauce, grated chocolate on top
Mini-Palatschinken mit hausgemachter Marmelade gefüllt, mit süßem Quark serviert und geriebener Schokolade bestreut
Мини-блинчики с начинкой из домашнего варенья, сладкий творог с клубничным соусом и шоколадной стружкой
52. 2kop. **Zmrzlinový ovocný sorbet dle nabídky** 85 Kč
Fruit sorbet ice cream - offer
Fruchtsorbet Eis - Angebot
Мороженого - Фруктовый шербет по предложению

Cena 1/2 porce jídla je 70% z ceny původní

The Price of 1/2 square meal is 70% from the original cost

Der Preis von 1/2 Portion ist 70% aus den ursprünglichen Preis

Цена 1/2 порции составляет 70% от первоначальной стоимости

**„INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH
POSKYTNE OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA“**

**Информации о содержащихся аллергенах
предоставит обслуживающий персонал по требованию заказчика**



Hotel Prince de Ligne s. r. o.

ředitel hotelu: Petr Brandl

Ceny smluvní

V Teplicích 01. 09. 2023

princedeligne.cz