

Vážení hosté,

**Martin Piták, šéfkuchař Grandhotelu Pupp
a Pavel Procházka, Restaurant Manager
Vás zvou ochutnat vybrané speciality sezóny.**

Přejeme Vám bohatý gastronomický zážitek.

Sehr geehrte Gäste,

Martin Piták, der Chefkoch des Grandhotels Pupp
und Pavel Procházka, Restaurant Manager
laden Sie zum Probieren der ausgewählten Saisonspezialitäten ein.

Wir wünschen Ihnen ein angenehmes gastronomisches Erlebnis.

Dear Guests,

Martin Piták, the head chef of the Grandhotel Pupp
and Pavel Procházka, Restaurant Manager
cordially invite you to try the selection of seasonal specialities.

We wish you a deep culinary experience.

Уважаемые гости,

Мартин Питак, шеф-повар «Grandhotel Pupp»
и Павел Прохазка, менеджер ресторана
приглашают Вас отведать лучшие блюда этого сезона.

Желаем Вам богатого гастрономического удовольствия.



DEGUSTAČNÍ MENU

Carpaccio z marinovaného lososového pstruha a candáta,
citronové pyré, sušená marinovaná mrkev, koprový olej
Hovězí consomme s červenou řepou, hovězí tatakí, morkový knedlíček
Křupavá taštička s kozím sýrem a špenátem, lilkové pyré,
omáčka z pečených rajčat
Supreme z křepelky pečené na tymiánu, pečené batáty, mango,
omáčka z portského vína
Dortík z matcha čaje s citronovým krémem, jogurtová pěna,
sorbet z maliny a ibišku

MENU DES HOTELS PUPP

Carpaccio von mariniertes Lachsforelle und Zander,
Zitronenpüree, getrocknete marinierte Karotte, Dillöl
Rindfleisch Consomme mit Rote Bete, Rindfleisch Tatakí, Markklösschen Nocke
Knuspriger Ziegenkäse und Spinattasche, Auberginenpüree,
Tomatensauce
Supreme von Wachtel gebacken in Thymian,
geröstete Süßkartoffeln, Mango, Portwein-Sauce
Tee Matcha Torte mit Zitronencreme,
Joghurtmousse, Himbeere und Hibiscus Sorbet

RECOMMENDED MENU

Carpaccio of marinated salmon trout and pikeperch,
lemon puree, dried marinated carrot, dill oil
Beef consomme with beetroot, beef tatakí, marrow dumplings
Crispy pastry filled with goat cheese and spinach,
eggplant purée, roasted tomato sauce
Quail supreme baked in thyme,
roasted sweet potatoes, mango, port wine sauce
Matcha Tea cake with Lemon Cream,
Yoghurt foam, Raspberry and Hibiscus Sorbet

МЕНЮ

Карпаччо из маринованной лососевой
форели и судака, лимонное пюре, сушеная маринованная
морковь, укропное масло
Суп из говядины с красной свеклой,
говяжьи татаки, пельмень из говяжьего костного мозга
Хрустящий пирог с козими сыром и шпинатом,
пюре из баклажанов, томатный соус
Ведро из перепела, запеченное в тимьяне,
жареный сладкий картофель, манго, портовый винный соус
Торт из чая матте с лимонным кремом,
йогуртовая пена, сорбет из малины и гибискуса

1 950,- CZK



**STUDENÉ PŘEDKRMY / KALTE VORSPEISE /
COLD STARTER / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**Lehce zauzený telecí tataráček, sušený žloutek v cukru,
baby mangold, lanýžová emulze, šafránová majonéza**

Leicht geräuchert Kalbsmett, getrockneter Dotter in Zucker,
Mangold, Trüffelemulsion, Safranmayonnaise

Lightly chopped veal tartar, dried yolk in sugar,
baby mangold, truffle emulsion, saffron mayonnaise

Слегка рубленный телячий татарский бифштекс,
Сушёные яичные желтки в сахаре, манголд,
Трюфельная эмульсия, шафран, майонез

380,- CZK

**Carpaccio z marinovaného lososového pstruha a candáta,
citronové pyrė, sušená marinovaná mrkev, koprový olej**

Carpaccio von marinierter Lachsforelle und Zander,
Zitronenpüree, getrocknete marinierte Karotte, Dillöl

Carpaccio of marinated salmon trout and pikeperch, lemon puree,
dried marinated carrot, dill oil

Карпаччо из маринованной лососевой
форели и судака, лимонное пюре, сушеная маринованная
морковь, укропное масло

420,- CZK

**Terinka z foie gras, pralinka z foie gras a lískového oříšku,
granny smith, espuma z makadamských ořechů**

Foie Gras-Terrine, Foie Gras und Haselnuss-Praline,
Granny Smith, Espuma von Macadamianüssen

Terrine of foie gras, foie gras and hazelnut praline,
granny smith, espuma of macadamia nuts

Терринка Foie Gras, Foie Gras из трюфеля и лесного ореха,
granny smith, пенка из орехов макадами

480,- CZK

**Ravioly z červené řepy, mousse z kozího sýra,
žitné sušenky, pistácie**

Rote Bete Ravioli, Ziegenkäse Mousse,
Roggenkekse, Pistazien

Beetroot ravioli, goat cheese mousse,
rye biscuits, pistachios

Равиоли из свеклы, мусс из козьего сыра,
ржаное печенье, фишашки

420,- CZK



SALÁTY / SALATEN / SALADS / САЛАТ

**Burrata, zauzená cherry rajčata,
sušená vepřová panenka, fík, rukola**

BurrataKäse, Kirschtomaten geräuchert,
getrocknetes Schweinefilet, Feige, Rucola

Burrata cheese, smoked cherry tomatoes,
dried pork tenderloin, fig, rucola

Сыр буррата, мелкие помидоры черри,
высушенная вырезка свинины, инжир, руккола

390,- CZK

**Směs hořkých salátů, maliny, černý kořen,
pekanové ořechy, dresink ze zeleného čaje a limety**

Mischung aus bitteren Salaten, Himbeeren, schwarzer Wurzel,
Pekannüssen, grünem Tee Dressing und Limette

Mixture of bitter salads, raspberries, black root,
pecan nuts, green tea and lime dressing

Смесь горьких салатов, малины, черного корня,
орехов пекана, дрессинг из зеленого чая и лимона

390,- CZK



POLÉVKY / SUPPE / SOUP / СУП

**Hovězí consomme s červenou řepou,
hovězí tataki, morkový knedlíček**

Rindfleisch Consomme mit rote Bete,
Rindfleisch Tataki, MarkklösschenNocke

Beef consomme with beetroot,
beef tataki, marrow dumplings

Суп из говядины с красной свеклой,

говяжьи татаки, пельмень из говяжьего костного мозга

320,- CZK

Řeřichový krém, pesto z medvědího česneku, pstruh

Kresse-Creme, Pesto von Bärknoblauch, Forelle

Watercress cream, bear garlic pesto, trout

Крем суп из крест-салата, песто из чеснока, форель

220,- CZK



TEPLÉ PŘEDKRMY / WARME VORSPEISE /
WARM STARTERS / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Marinovaný humr, rizoto se zeleným chřestem,
humrový bisque**

Marinierter Hummer, Risotto mit grünem Spargel,
Hummerbiskuit

Marinated lobster, risotto with green asparagus,
lobster bisque

Маринованный омар, ризотто с зеленой спаржей,
bisque омара

760,- CZK

**Křupavá taštička s kozím sýrem a špenátem, lilkové pyré,
omáčka z pečených rajčat**

Knuspriger Ziegenkäse und Spinattasche, Auberginenpüree,
Tomatensauce

Crispy pastry filled with goat cheese and spinach, eggplant purée,
roasted tomato sauce

Хрустящий пирог с козьим сыром и шпинатом,
Соус из жаренных баклажанов и томатный соус

380,- CZK



RYBY / FISCH / FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

**Pečený steak z candáta, černá quinoa,
karamelizovaný květák, bouillabaisse**

Gebratenes Zander, schwarze Quinoa,
karamellierter Blumenkohl, Bouillabaisse

Baked pikeperch steak, black quinoa,
caramelized cauliflower, bouillabaisse

Жареный стейк из судака, черная quinoa,
карамелизованная цветная капуста, bouillabaisse

750,- CZK

**Kambala, mladá mrkev, fregola s artyčoky,
omáčka z ústřic**

Kambala, junge Karotten, Fregola mit Artischocken,
Austersauce

Kambala, young carrots, fregola with artichokes,
oyster sauce

Камбала, молодая морковь, фригола с артишоками,
устричный соус

950,- CZK





KACHNÍ MENU GRANDHOTELU PUPP

Studená terinka Foie Gras
Kaldoun s kořenovou zeleninou
Pečená kachna, kedlubnové zelí, bramborový nok

ENTENMENÜ DES GRANDHOTELS PUPP

Kalte Foie Gras-Terrine
Entesuppe „Kaldoun“ mit Wurzelgemüse
Gebratene Ente, Krautkohlrabi, KartoffelNocke

DUCK MENU OF GRANDHOTEL PUPP

Cold terrine of foie gras
“Kaldoun” duck soup with root vegetables
Roast duck, kohlrabi cabbage, potato gnocci

УТИНОЕ МЕНЮ ОТЕЛЯ GRANDHOTEL PUPP

Холодный террин из фуа-гра
Утиный суп с корнеплодами
Печеная утка, кольраби, картофельные клочки

1 390,- CZK



HLAVNÍ JÍDLA / HAUPTGERICHT /
MAIN DISH / ГЛАВНОЕ БЛЮДО

**Grilovaný kuřecí supreme, kroketa z kuřecích stehen,
divoká brokolice, kukuřičné pyré, kuřecí jus**

Gegrilltes Hähnchenfleisch, Hähnchenkroketten,
wilder Brokkoli, Maispüree, Hühnerjus

Grilled chicken supreme, chicken thigh croquet,
wild broccoli, corn purée, chicken jus

Цыпленок на гриле, крокет из куриного бедра,
дикая брокколи, кукурузное пюре, куриный соус

660,- CZK

**Pečená seleččí kotleta, konfit z vepřového kolene,
coulis z pečené papriky, čočka beluga s chorizem**

Gerösteter Ferkelkotelett, Schweinkniekonfit,
gebratene Paprikaculis, Belugalinse mit Chorizo

Roasted piglet chop, pork knee confit,
roasted pepper coulis, beluga lentil with chorizo

Жареная свиная отбивная, конфи из свиного колена,
жареный перец кулис, чечевица, белуха с чоризо

710,- CZK

**Supreme z křepelky pečené na tymiánu,
pečené batáty, mango, omáčka z portského vína**

Supreme von Wachtel gebacken in Thymian,
geröstete Süßkartoffeln, Mango, Portwein-Sauce

Quail supreme baked in thyme,
roasted sweet potatoes, mango, port wine sauce

Перепел запеченный в тимине,
жареный сладкий картофель, манго,
портово-винный соус

750,- CZK



HLAVNÍ JÍDLA / HAUPTGERICHT /
MAIN DISH / ГЛАВНОЕ БЛЮДО

**Steak z hovězí svíčkové, tomatová marmeláda, chřest,
konfitované brambory se šafránem, demi glace**

Rinderfiletsteak, Tomatenmarmelade, Spargel,
Kartoffeln mit Safran, Demi Glace

Beef sirloin steak, tomato marmalade, asparagus,
confetted potatoes with saffron, demi glace

Стейк из говяжьей вырезки, томатный мармелад, спаржа,
конфетный картофель с шафраном, соус деми-гloss

1200,- CZK

**Jehněčí hřbet, křupavý brzlík, houbové ragú,
pyré z bílých fazolí, jehněčí jus**

Lammrücken, knusprige Brustdrüse, Pilzragout,
weiße Bohnenpüre, Lammjus

Lamb's back, crunchy sweetbread, mushroom ragout,
white beans purée, lamb jus

Спинка ягненка, хрустящий ошеек теленка,
грибное-рагу, белые бобы, ягненок соус

1300,- CZK



DEZERTY / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Jahodový mousse s mátovým želé, marinované jahody

Erdbeermousse mit Minzgelee,
marinierten Erdbeeren

Strawberry mousse with mint jelly,
marinated strawberries

Клубничный мусс с мятным желе,
маринованной клубникой

380,- CZK

Čokoládová variace, kávová pěna, zmrzlina ze slaného karamelu

Schokoladenvariante, Kaffeeschaum,
Eiscreme aus Salzkaramell

Chocolate variation, coffee foam,
ice cream from salt caramel

Шоколадная вариация, кофейная пена,
мороженое из солёной карамели

380,- CZK

Dortík z matcha čaje s citronovým krémem, jogurtová pěna, sorbet z malin a ibišku

Tee Matcha Torte mit Zitronencreme,
Joghurtmousse, Himbeere und Hibiscus Sorbet

Matcha Tea cake with Lemon Cream,
Yoghurt foam, Raspberry and Hibiscus Sorbet

Торт из чая матте с лимонным кремом,
йогуртовая пена, сорбет из малины и гибискуса

380,- CZK



SORBETY / SORBETS / SORBET / СОРБЕТЫ

Mango / citrón / jahoda / černý rybíz

Mango / Zitrone / Erdbeere / Schwarze Johannisbeere

Mango / lemon / strawberry / black currant

Манго / лимон / клубника / черная смородина

90,- CZK

SÝRY / KÄSE / CHEESE / СЫРЫ

Výběr zahraničních sýrů a ovocné chutney 120g

**(Comte extra alt, Camembert du Normandie,
Reblochon, Fourme d'Ambert, Muenster, Picandou)**

Auswahl ausländischer Käse und Obstchutney 120 g

(Comte extra alt, Camembert du Normandie,
Reblochon, Fourme d'Ambert, Muenster, Picandou)

Selection of foreign cheese and fruit chutney 120 g

(Comte extra alt, Camembert du Normandie,
Reblochon, Fourme d'Ambert, Muenster, Picandou)

Ассорти из зарубежных сыров и фруктовый чатни 120 g

(конте экстра выдержанный, нормандский камамбер, реблошон, фурм
д'Амбер, мюнстер, пиканду)

490,- CZK



Na přání Vám obsluha poskytne informace o obsažených alergenech.

Auf Wunsch legen Ihnen unsere Mitarbeiter die Information
über enthaltene Nahrungsmittelallergene vor.

If requested our service will provide you with information
about the contained food allergens.

По требованию, наш персонал предоставит Вам информацию о пищевых
аллергенах содержащихся в продуктах.

Uvedené ceny neobsahují spropitné.

Preise sind ohne Tip.

Tip is not included.

Цены без чаевых.

Grandrestaurant Pupp

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a.s.
Mírové náměstí 2, 360 01 KARLOVY VARY, CZECH REPUBLIC
Tel.: +420-353 109 111 / Fax: +420-353 224 032
pupp@pupp.cz / www.pupp.cz

Smluvní ceny v CZK vč. DPH
Odpovědný vedoucí: Pavel Procházka
Platnost od 18. 4. 2018 / 40

