

První restaurace v Karlových Varech
byla otevřena v roce 1801 a to v Grandhotelu Pupp.

Právě proto je kuchyně Grandrestaurantu
založená na tradiční rakousko-uherské kuchyni,
čerstvých surovinách a lokálních dodavatelích.
To vše pod taktovkou šéfkuchaře Josefa Pindura.

Zakladatel Grandhotelu, Johann Georg Pupp,
byl původní profesí cukrář a odkaz cukrářského řemesla
je v hotelu zachovaný dodnes v podobě dortu Pupp,
který doporučujeme jako sladkou tečku na závěr.





CÍSAŘSKÁ TABULE



AMUSE BOUCHE



TERINA Z FOIE GRAS

*portské víno / mladá karotka,
pomeranč*



HOVĚZÍ FLEKERLY

trhaná oháňka / krém z fermentovaného zelí



SIVEN UZENÝ NA HORSKÉM SENĚ

*emulze z pečeného baklažánu
zahradní velouté / bylinková infuze*



MERUŇKOVÉ CONSOMMÉ

*rozmarýnová esence / lesní jahody
mandlový šerbet*



KRÁLÍK NA PAPRICE

*konfitovaná paprika / kukuřičný royal
pečená šalotka / paprikový karamel*



JABLEČNO-CELEROVÉ GRANITÉ

*konfitovaná zelená jablka v citronovém sirupu
jogurtová pěna / jablečné pyré
bylinky / včelí pyl*



MIGNARDISES

*maková konfeta / mini Pupp dort
citronová tartaletka*

2 490

Vinné párování 1 590
Nealkoholické párování 1 190



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE



SIVEN UZENÝ NA HORSKÉM SENĚ

*emulze z pečeného baklažánu
zahradní velouté / bylinková infuze*



MERUŇKOVÉ CONSOMMÉ

*rozmarýnová esence / lesní jahody
mandlový šerbet*



HOVĚZÍ FLEKERLY

trhaná oháňka / krém z fermentovaného zelí



JABLEČNO-CELEROVÉ GRANITÉ

*konfitovaná zelená jablka v citronovém sirupu
jogurtová pěna / jablečné pyré
bylinky / včelí pyl*



MIGNARDISES

*maková konfeta / mini Pupp dort
citronová tartaletka*

1 690

Vinné párování 1 060
Nealkoholické párování 790





PŘEDKRMY

MLADÉ LISTY SALÁTU

sladkokyselý dresink | bylinkové krutony

250

kozí sýr 75 | tyrolský špek 60 | zauzený siven 75

PATÉ Z KUŘECÍCH JATER

želé z šípku a brusinek | lískové oříšky | kmínová brioška

360

HOVĚZÍ CONSOMMÉ

hovězí špička | zeleninové lozenge | petrželové nudle | bylinkový olej

245

KRÉMOVÁ POLÉVKA

vejce / žampiony / brambory

245



HLAVNÍ CHODY

FAŠÍROVANÉ SMRŽE

česnekovo-petrželové pyrė | zelený hrášek | bylinky

590

SIVEN ZAUZENÝ NA HORSKÉM SENĚ

baklažánová emulze | zahradní velouté | bylinková infuze

820

KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO

červené zelí | karlovarský knedlík | kmínové kachní jus

650

TELECÍ ŘÍZEK

máslová bramborová kaše | brusinky

795

TELECÍ VÁLEČEK NA SMETANĚ

karlovarský knedlík | brusinky

695





SÝRY & DEZERTY

MERUŇKOVÉ CONSOMMÉ

rozmarýnová esence | lesní jahody | mandlový šerbet

340

JABLEČNO - CELEROVÉ GRANITÉ

zelená jablka | jogurtová pěna | citrusy | bylinky | včelí pyl

340

PUPP DORT

vanilková šlehačka / meruňkový kaviár

280

SORBET DLE DENNÍ NABÍDKY

80

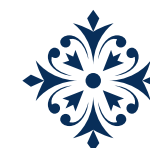
VÝBĚR SÝRŮ

550



Das erste Restaurant in Karlovy Vary wurde
1801 im Grandhotel Pupp eröffnet. Aus diesem Grund
basiert die Küche des Grandrestaurants auf der traditionellen
österreichisch-ungarischen Küche,
frischen Zutaten und lokalen Lieferanten.
All dies unter der Leitung von Chefkoch Josef Pindur.

Unser Gründer, Johann Georg Pupp, war ursprünglich
Konditor von Beruf und das Erbe des Konditorenhandwerks
wird im Hotel bis heute in Form der Pupp-Torte bewahrt,
die wir als süßen Abschluss empfehlen.





KAISERLICHES DEGUSTATIONSMENÜ

❖ AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS TERRINE

Portwein | junge Karotten | Orange

❖ RINDFLEISCH FLECKERL

*Gezupfter Ochsenschwanz
fermentierte Kohlcreme*

SAIBLING AUF BERGHEU
GERÄUCHERT

*Auberginenemulsion
Garten-Velouté | Kräuterinfusion*

❖ APRIKOSEN-CONSOMMÉ

*Rosmarinessenz | Walderdbeeren
Mandelsorbet*

KANINCHEN
IN PAPRIKASAUCE

*Confierte Paprika | Mais-Royal
geröstete Schalotte | Paprikakaramell*

❖ APFEL-SELLERIE-GRANITÉ

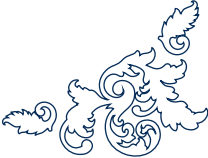
*Konfierter grüner Apfel in Zitronensirup
Joghurt-Espuma | Apfelpüree
Kräuter | Blütenpollen*

MIGNARDISES

*Mohnkonfekt | Pupp-Törtchen
Zitronen-Tartelett*

2 490

Weinbegleitung 1 590
Alkoholfreie Weinbegleitung 1 190



PUPP MENU



❖ AMUSE BOUCHE

SAIBLING AUF BERGHEU
GERÄUCHERT

*Auberginenemulsion
Garten-Velouté | Kräuterinfusion*

❖ APRIKOSEN-CONSOMMÉ

*Rosmarinessenz | Walderdbeeren
Mandelsorbet*

RINDFLEISCH FLECKERL

*Gezupfter Ochsenschwanz
fermentierte Kohlcreme*

❖ APFEL-SELLERIE-GRANITÉ

*Konfierter grüner Apfel in Zitronensirup
Joghurt-Espuma | Apfelpüree
Kräuter | Blütenpollen*

MIGNARDISES

*Mohnkonfekt | Pupp-Törtchen
Zitronen-Tartelett*

1 690

Weinbegleitung 1 060
Alkoholfreie Weinbegleitung 790





VORSPEISEN

JUNGE BLATTSALATE

Süß-saures Dressing | Kräutercroutons

250

Ziegenkäse 75 | Tiroler Speck 60 | Geräucherter Saibling 75

HÄHNCHENLEBERPASTETE

Hagebutten-Preiselbeer-Gelée | Haselnüsse | Kümmelbrioche

360

RINDERCONSOMMÉ

Rinderschulter | Gemüse-Lozengen | Petersiliennudeln | Kräuteröl

245

CREMESUPPE

Ei | Champignons | Kartoffeln

245



HAUPTGERICHTE

GEFÜLLTE MORCHELN

Knoblauch-Petersilien-Püree | grüne Erbsen | Kräuter

590

SAIBLING AUF BERGHEU GERÄUCHERT

Auberginenemulsion | Garten-Velouté | Kräuterinfusion

820

CONFIERTE ENTENKEULE

Rotkohl | Karlsbader Knödel | Kümmel-Entenjus

650

KALBSSCHNITZEL

Buttriges Kartoffelpüree | Preiselbeeren

795

KALBS-SEMERROLLE IN RAHMSAUCE

Karlsbader Knödel | Preiselbeeren

695





KÄSE & DESSERTS

APRIKOSEN-CONSOMMÉ

Rosmarinessenz | Walderdbeeren | Mandelsorbet

340

APFEL-SELLERIE-GRANITÉ

Granny Smith | Joghurt | Zitrusfrüchte | Kräuter | Blütenpollen

340

PUPP-TORTE

Vanillesahne / Aprikosenkaviar

280

SORBET NACH TAGESANGEBOT

80

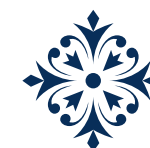
AUSWAHL KÄSESORTEN

550



The first restaurant in Karlovy Vary was opened in 1801 in the Grandhotel Pupp. That is why the cuisine of Grandrestaurant is based on traditional Austro-Hungarian cuisine, fresh ingredients and local suppliers. All this under the supervision of chef Josef Pindur.

The founder of the Grandhotel, Johann Georg Pupp, was originally a pastry chef and the legacy of the pastry craft is still preserved in the hotel today in the form of the Pupp cake, which we recommend as a sweet ending.





IMPERIAL TASTING MENU



AMUSE BOUCHE



FOIE GRAS TERRINE

port wine | baby carrots | orange



BEEF FLECKERL

pulled oxtail | fermented cabbage cream



CHAR SMOKED
ON MOUNTAIN HAY

*roasted aubergine emulsion
garden velouté | herb infusion*



APRICOT CONSOMMÉ

*rosemary essence | wild strawberries
almond sorbet*



RABBIT IN PAPRIKA SAUCE

*confit pepper | corn royale
roasted shallot | paprika caramel*



APPLE-CELERY GRANITÉ

*confit green apple in lemon syrup
yoghurt foam | apple purée
herbs | bee pollen*



MIGNARDISES

*poppy seed confit | Pupp petit gâteau
lemon tartlet*

2 490

Wine pairing 1 590
Non-alcoholic wine pairing 1 190



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE



CHAR SMOKED
ON MOUNTAIN HAY

*roasted aubergine emulsion
garden velouté | herb infusion*



APRICOT CONSOMMÉ

*rosemary essence | wild strawberries
almond sorbet*



BEEF FLECKERL

pulled oxtail | fermented cabbage cream



APPLE-CELERY GRANITÉ

*confit green apple in lemon syrup
yoghurt foam | apple purée
herbs | bee pollen*



MIGNARDISES

*poppy seed confit | Pupp petit gâteau
lemon tartlet*

1 690

Wine pairing 1 060
Non-alcoholic wine pairing 790





STARTERS

YOUNG LEAF SALAD

sweet and sour dressing | herb croutons

250

goat cheese 75 | tyrolean speck 60 | smoked char 75

CHICKEN LIVER PÂTÉ

rosehip and cranberry gelée | hazelnuts | caraway brioche

360

BEEF CONSOMMÉ

beef chuck | vegetable lozenges | parsley noodles | herb oil

245

CREAM SOUP

egg | mushrooms | potatoes

245



MAIN COURSES

STUFFED MORELS

garlic-parsley purée | green peas | herbs

590

CHAR SMOKED ON MOUNTAIN HAY

aubergine emulsion | garden velouté | herb infusion

820

CONFIT DUCK LEG

red cabbage | carlsbad dumpling | caraway duck jus

650

VEAL SCHNITZEL

buttered mashed potatoes | cranberries

795

VEAL EXE ROUND IN CREAM SAUCE

carlsbad dumpling | cranberries

695





CHEESE & DESSERTS

APRICOT CONSOMMÉ

rosemary essence | wild strawberries | almond sorbet

340

APPLE-CELERY GRANITÉ

Granny Smith apple | yoghurt | citrus | herbs | bee pollen

340

PUPP CAKE

vanilla cream / apricot caviar

280

SORBET OF THE DAY

80

SELECTION CHEESES

550



NÁPOJE GETRÄNKE DRINKS



APERITIV & BITTER

MARTINI <i>DRY / BIANCO</i>	8 cl	155
VERMUT SEDMERO ROSÉ	8 cl	180
CAMPARI BITTER	4 cl	155
ROYAL OPORTO TAWNY 20	4 cl	220
SHERRY LUSTAU FINO	4 cl	160
SHERRY LUSTAU PEDRO XIMENEZ	4 cl	230
CRODINO <i>NEALKOHOLICKÝ / NON-ALCOHOLIC</i>	0,175 l	125

SPRITZY / SPRITZGETRÄNKE / SPRITZERS

BECHER SPRITZ	185
APEROL SPRITZ	195
SPRITZ 0% <i>NEALKO / NON-ALCOHOLIC</i>	165



KOKTEJLY / COCKTAILS – PUPP CLASSICS

VESPER 007	320
ROKU GIN, BECHEROVKA LEMOND, ABSOLUT ELYX, LILLET BLANC, CITRUSOVÉ AROMA <i>ROKU GIN, BECHEROVKA LEMOND, ABSOLUT ELYX, LILLET BLANC, CITRUS AROMA</i>	
THE MACALLAN SOUR	395
THE MACALLAN 12 Y.O., COGNAC, BERGAMOT, BÍLÁ ČOKOLÁDA, ZLATO <i>THE MACALLAN 12 Y.O., COGNAC, BERGAMOT, WHITE CHOCOLATE, GOLD</i>	
SLOE NEGRONI	320
ROKU GIN, SLOE GIN, ČERNORYBÍZOVÉ VÍNO, ČERVENÝ ITALSKÝ VERMUT, CAMPARI <i>ROKU GIN, SLOE GIN, BLACKCURRANT WINE, RED ITALIAN VERMOUTH, CAMPARI</i>	
ROYAL COSMOPOLITAN	320
ZUBROWKA BISON GRASS, RŮŽE, BRUSINKA, CITRUSY, SEKT <i>ZUBROWKA BISON GRASS, ROSE, CRANBERRY, CITRUS, SPARKLING WINE</i>	
GINGERBREAD PENICILLIN	320
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, ZÁZVOR, MED, PERNÍKOVÉ KOŘENÍ, CITRUSY <i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GINGER, HONEY, GINGERBREAD SPICES, CITRUS</i>	
PEANUT BUTTER FASHIONED	320
JIM BEAM DOUBLE OAK, ŽUFÁNEK OŘECHOVKA, BURÁKOVÉ MÁSLLO, AROMATIC BITTERS <i>JIM BEAM DOUBLE OAK, ŽUFÁNEK WALNUT, PEANUT BUTTER, AROMATIC BITTERS</i>	
QUINCE GIMLET	320
ROKU GIN, KDOULE, BEZINKA, CITRUS <i>ROKU GIN, QUINCE, ELDERFLOWER, CITRUS</i>	
PUPP CAIPIRINHA	320
CACHACA MAGNIFICA, MERUŇKA, MARAKUJA, TRŤINOVÝ CUKR, LIMETA <i>CACHACA MAGNIFICA, APRICOT, PASSION FRUIT, CANE SUGAR, LIME</i>	

CHAMPAGNE & SEKT

PERRIER JOUËT GRAND BRUT	0,10 l	385
CHAMPAGNE SELECTION OF THE DAY	0,10 l	395
RUSTICO PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG NINO FRANCO BRUT VENETO	0,15 l	295
PRETENDER BRUT GERMANY <i>NEALKO / NON-ALCOHOLIC</i>	0,15 l	185





BÍLÁ VÍNA / WEISSWEINE / WHITE WINES 0,15 l

RYZLINK VLAŠSKÝ VICAN POZDNÍ SBĚR MIKULOV	185
CHARDONNAY ETTORE GERMANO ITALIA PIEMONTE	245
RIESLING TROCKEN RESS GERMANY RHEINGAU	190
PINOT GRIGIO IGT FRADEI ITALIA LOMBARDIE	195

RŮŽOVÉ VÍNO / ROSÉWEIN / ROSÉ WINE 0,15 l

ROSÉ D' ANJOU AOP PIERRE CHARNIER VALLÉE DE LOIRE	195
---	-----

ČERVENÁ VÍNA / ROTWEINE / RED WINES 0,15 l

FRANKOVKA VICAN POZDNÍ SBĚR MIKULOV	185
FORET ESCOT AOC FRANCE BORDEAUX	205
CHIANTI FALACIA RISERVA TERRE DEL BRUNO ITALIA TOSCANA	235
ZWEIGELT PÖCKL ÖSTERREICH BURGENLAND	195

CORAVIN 0,15 l

SILEX DIDIER DAGUENEAU 2019	1 550
SAINT AUBIN 1ER CRU EN REMILLY JOSEPH COLIN 2023	1 290
CHATEAU PEDESCLAUX 2019	990
BRUNELLO DI MONTALCINO LUPI RESERVA / PODERE LE RIPI 2016	1 290



VODKA 4 cl

ABSOLUT ELYX	255
BELUGA	270
GREY GOOSE	265
BELVEDERE	265

GIN 4 cl

ROKU GIN	170
MONKEY 47	330
GIN MARE	290
HENDRICK'S	210
TANQUERAY N10	230
OMG GIN	250

RUM 4 cl

HAVANA CLUB 7 Y.O.	210
HAVANA CLUB ANEJO 3	170
HAVANA CLUB SELECTION DE MAESTROS	320
ZACAPA ROYAL	930
ZACAPA GRAN SOLERA RESERVA	295
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	265
FLOR DE CAÑA 12 Y.O.	265
DON PAPA	265
BLUE MAURITIUS	320
LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR	265





WHISKY

4 cl

SCOTCH BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	200
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	400

IRISH

JAMESON	170
---------	-----

BOURBON

4 cl

BULLEIT RYE	320
JACK DANIELS	180

SINGLE MALT WHISKEY

4 cl

GLENLIVET 12 Y.O.	280
GLENLIVET 15 Y.O.	320
LAPHROAIG SELECT	320
ARBEG 10 Y.O.	320
THE MACALLAN 15 Y.O.	400
THE MACALLAN 18 Y.O. DOUBLE CASK	1 390
SUNTORY TOKI	220

COGNAC

4 cl

MARTELL V.S.O.P.	265
MARTELL X.O.	700
HENNESSY X.O.	700
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	6 290



DESTILÁTY & LIKÉRY SPIRITS & LIQUEURS

4 cl

BECHEROVKA, KV14, LEMOND	125
JÄGERMEISTER	150
SLIVOVICA NAVRÁTIL	235
ŽUFÁNEK SLIVOVICA DUB / EICHE / OAK	235
ŽUFÁNEK ABSINTHE ST. ANTOINE	295
ANTON KAAPL WILLIAMS	220
ANTON KAAPL VIŠŇOVICE	220
GRAPPA DI BAROLO RISERVA 4 ANNI PAOLO MAROLO	300
GRAPPA MOSCATO APRÉS RISERVA 4 ANNI PAOLO MAROLO	300
OLMECA ALTOS REPOSADO	210
GRAND MARNIER	210
COINTREAU	150
AMARETTO DISARONNO	150
BAILEYS	150
DRAMBUIE	210
METAXA 12*	260





PIVA / BIERE / BEERS

0,33 l

PILSNER URQUELL	95
ERDINGER PŠENICE / WEIZEN / WHEAT	95
BIRELL NEALKO / ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC	85
CECILIA 0,5 L BEZLEPEK / GLUTENFREI / GLUTEN-FREE	95

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

JZT FERMENTS KOMBUCHA	0,33 l	155
ČERSTVÁ POMERANČOVÁ ŠTÁVA FRISCHER ORANGENSAFT / FRESH ORANGE JUICE	0,2 l	155
GIN AND TONIC 0% TANQUERAY 0.0 / THREE CENTS DRY TONIC		260
MERUŇKOVÝ NEKTAR ŠPALEK APRIKOSENNEKTAR / APRICOT NECTAR	0,15 l	125
LIMONÁDA / LIMONADE / LEMONADE	0,30 l	115
MATTONI PERLIVÁ / NEPERLIVÁ / SPARKLING / STILL	0,33 l	85
MATTONI GRAND PERLIVÁ / NEPERLIVÁ / SPARKLING / STILL	0,75 l	135
GRANINI POMERANČ / JABLKO / ORANGE / APPLE	0,20 l	95
PEPSI / PEPSI MAX	0,25 l	95
THREE CENTS TONIC WATER / DRY TONIC GINGER BEER / GRAPEFRUIT SODA	0,20 l	120



KÁVA / KAFFEE / COFFEE

RISTRETTO	89
ESPRESSO	89
ESPRESSO LUNGO	89
ESPRESSO MACCHIATO	105
DOUBLE ESPRESSO	125
CAPPUCCINO	120
CAFFÉ LATTE	130

Všechny kávy Vám na přání připravíme s ovesným mlékem
a také v bezkofeinové variantě.
Alle Kaffees sind auch mit Hafermilch sowie koffeinfreie Variante.
All coffees available with oat milk and also in decaffeinated version.

ČAJ / TEE / TEA

JULIUS MEINL	99
ČERSTVÝ MÁTOVÝ ČAJ FRISCHER MINZTEE / FRESH MINT TEA	120
ČERSTVÝ ZÁZVOROVÝ ČAJ FRISCHER INGWERTEE / FRESH GINGER TEA	120





CENY JSOU UVEDENY V KČ. / PRICES ARE IN CZK.
DIE PREISE SIND IN TSCHJECHISCHEN KRONEN ANGEGBEN.

PŘEHLED OBSAŽENÝCH ALERGENŮ K DISPOZICI U OBSLUHY.
EINE ÜBERSICHT DER ENTHALTENEN ALLERGENE IST BEIM PERSONAL ERHÄTLICH.
AN OVERVIEW OF THE ALLERGENS CONTAINED IS AVAILABLE UPON
REQUEST FROM YOUR SERVER.

PUPP.CZ

