

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

KACHNÍ BALLOTINE

*konfitované droby | foie gras
cibulové ragú Lyonnaise*



HOVĚZÍ FLEKERLY

trhaná oháňka | krém z fermentovaného zelí



SIVEN MI-CUIT

*rybí esence s jablečným octem
emulze z jablek Rubinette
pečený celer na oříškovém másle*



GRANITÉ ZE ZELENÝCH JABLEK A CELERU

*konfitovaná zelená jablka v citrusovém sirupu
jogurtová pěna | jablečné pyré*



SRNČÍ HŘBET

*zvěřinová šťáva | máslové špecle
svatojánské ořechy
potočnice | mangold*



ČOKOLÁDOVÝ MOELLEUX

*praliné korpus s mandlemi a lískovými oříšky
karamelizovaná kukuřice
sorbet z lesních borůvek*



MIGNARDISES

*citrusová tartaletka | maková konfeta
mini dort Pupp*

2 690

Vinné párování 1 790
Nealkoholické párování 1 190



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE

FARMÁŘSKÉ VEJCE

*houbová tartaletka
zauzené kaštanové pyrė
mangalice
cibulové velouté | lanýž*

GRANITÉ ZE ZELENÝCH JABLEK A CELERU

*konfitovaná zelená jablka v citrusovém sirupu
jogurtová pěna | jablečné pyrė*

SIVEN MI-CUIT

*rybí esence s jablečným octem
emulze z jablek Rubinette
pečený celer na oříškovém másle
nebo*

SRNČÍ HŘBET

*zvěřinová šťáva | máslové špecle
svatojánské ořechy
potočnice | mangold*

ČOKOLÁDOVÝ MOELLEUX

*praliné korpus s mandlemi a lískovými oříšky
karamelizovaná kukuřice
sorbet z lesních borůvek*

MIGNARDISES

*citrusová tartaletka | maková konfeta
mini dort Pupp*

1 790

Vinné párování 1 190
Nealkoholické párování 890





PŘEDKRMY

PODZIMNÍ SALÁT S PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU

marinované lesní houby

jablečný vinaigrette se štýrským dýňovým olejem

395

zauzený siven 135

FARMÁŘSKÉ VEJCE

houbová tartaletka | zauzené kaštanové pyré | mangalice

cibulové velouté | lanýž

520

PATÉ Z KUŘECÍCH JATER

šípkové a brusinkové želé | lískové oříšky | kmínová brioška

360

HOVĚZÍ CONSOMMÉ

jemné hovězí maso | zeleninové julienne | petrželové nudle

310





HLAVNÍ CHODY

HOUBY S LANÝŽEM A CIBULOVOU PĚNOU

konfitovaný brambor | cibulová espuma | lanýž

590

SIVEN MI-CUIT

rybí esence s jablečným octem | emulze z jablek Rubinette

pečený celer na oříškovém másle

820

TELECÍ VÁLEČEK NA SMETANĚ

karlovarský knedlík | brusinky

625

KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO

červené zelí | karlovarský knedlík | kmínové kachní jus

650

TELECÍ ŘÍZEK

máslová bramborová kaše | brusinky

795





SÝRY & DEZERTY

ČOKOLÁDOVÝ MOELLEUX

praliné korpus s mandlemi a lískovými oříšky
karamelizovaná kukuřice | sorbet z lesních borůvek

380

GRANITÉ ZE ZELENÝCH JABLEK A CELERU

konfitovaná zelená jablka v citrusovém sirupu | jogurtová pěna | jablečné pyré

360

DORT PUPP

280

SORBET DLE DENNÍ NABÍDKY

80

VÝBĚR UŠLECHTILÝCH VYZRÁLÝCH 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.





DEGUSTATIONSMENÜ KAISERTAGEL



AMUSE BOUCHE



ENTENBALLOTINE

*konfierte Innereien | Foie gras
lyonnaiser Zwiebelragout*



RINDERFLECKERL

*gezipfter Ochsenchwanz
creme aus fermentiertem Kohl*



SAIBLING MI-CUIT

*fischessenz mit Apfelessig
rubinette-Apfel-Emulsion
in Nussbutter gerösteter Sellerie*



GRANITÉ VON GRÜNEN ÄPFELN UND SELLERIE

*in Zitrus sirup konfierte grüne Äpfel
joghurtschaum | Apfelpüree*



REHRÜCKEN

*wildjus | Butterspätzle
eingelegte grüne Walnüsse
brunnenkresse | Mangold*



SCHOKOLADEN-MOELLEUX

*pralinéboden mit Mandeln und Haselnüssen
karamellisierter Mais | Waldheidelbeersorbet*



MIGNARDISES

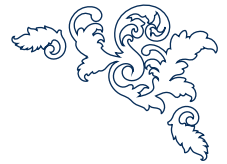
*zitrustartelette | Mohnkonfekt
miniatur-Pupp-Torte*

2 690

Weinbegleitung 1 790
Alkoholfreie Begleitung 1 190



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE

EI VOM BAUERNHOF

*waldpilztartelette
geräuchertes Kastanienpüree
mangalica-Schwein
zwiebelvelouté | Trüffel*

GRANITÉ VON GRÜNEN ÄPFELN UND SELLERIE

*in Zitrus sirup konfierte grüne Äpfel
joghurtschaum | Apfelpüree*

SAIBLING MI-CUIT

*fischessenz mit Apfelessig
rubinette-Apfel-Emulsion
in Nussbutter gerösteter Sellerie*

oder

REHRÜCKEN

*wildjus | Butterspätzle
eingelegte grüne Walnüsse
brunnenkresse | Mangold*

SCHOKOLADEN-MOELLEUX

*pralinéboden mit Mandeln und Haselnüssen
karamellisierter Mais | Waldheidelbeersorbet*

MIGNARDISES

*zitrustartelette | Mohnkonfekt
miniatur-Pupp-Torte*

1 790

Weinbegleitung 1 190
Alkoholfreie Weinbegleitung 890





VORSPEISEN

HERBSTSALAT MIT GERÖSTETER ROTER BETE

marinierte Waldpilze

apfelvinaigrette mit steirischem Kürbiskernöl

395

geräucherter Saibling 135

EI VOM BAUERNHOF

waldpilztartelette | geräuchertes Kastanienpüree | Mangalica-Schwein

zwiebelvelouté | Trüffel

520

HÜHNERLEBERPASTETE

hagebutten-Preiselbeer-Gelée | Haselnüsse | Kümmelbrioche

360

RINDERCONSOMMÉ

zartes Rindfleisch | Gemüse-Julienne | Petersiliennudeln

310





HAUPTGERICHTE

PILZE MIT TRÜFFEL UND ZWIEBELSCHAUM

konfierte Kartoffel | Zwiebelschaum | Trüffel

590

SAIBLING MI-CUIT

fischessenz mit Apfelessig | Rubinette-Apfel-Emulsion

in Nussbutter gerösteter Sellerie

820

KALBSROLLE IN RAHMSAUCE

karlsbader Serviettenknödel | Preiselbeeren

625

KONFIERTE ENTENKEULE

rotkohl | Karlsbader Serviettenknödel | Entenjus mit Kümmel

650

KALBSSCHNITZEL

kartoffelpüree mit Butter | Preiselbeeren

795





KÄSE & DESSERTS

SCHOKOLADEN-MOELLEUX

*pralinéboden mit Mandeln und Haselnüssen
karamellisierter Mais | Waldheidelbeersorbet*

380

GRANITÉ VON GRÜNEN ÄPFELN UND SELLERIE

in Zitrus sirup konfierte grüne Äpfel | Joghurtschaum | Apfelpüree

360

PUPP-TORTE

280

SORBET DES TAGES

80

AUSWAHL EDLER GEREIFTER 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



DUCK BALLOTINE

*confit giblets | foie gras
lyonnaise onion ragout*



BEEF FLECKERL

pulled oxtail | fermented cabbage cream



ARCTIC CHAR MI-CUIT

*fish essence with apple cider vinegar
rubinette apple emulsion
celeriac roasted in brown butter*



GREEN APPLE & CELERIAC GRANITÉ

*confit green apples in citrus syrup
yoghurt foam | apple purée*



SADDLE OF VENISON

*venison jus | butter spaetzle
preserved green walnuts
watercress | chard*



CHOCOLATE MOELLEUX

*praline base with almonds and hazelnuts
caramelised corn
wild blueberry sorbet*



MIGNARDISES

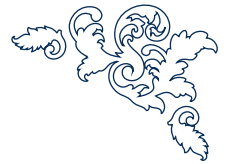
*citrus tartlet | poppy seed confection
mini Pupp cake*

2 690

Wine pairing 1 790
Non-alcoholic wine pairing 1 190



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE

FARM EGG

*mushroom tartlet
smoked chestnut purée
mangalica pork
onion velouté | truffle*

GREEN APPLE & CELERiac GRANITÉ

*confit green apples in citrus syrup
yoghurt foam | apple purée*

ARCTIC CHAR MI-CUIT

*fish essence with apple cider vinegar
rubinette apple emulsion
celeriac roasted in brown butter*

or

SADDLE OF VENISON

*venison jus | butter spaetzle
preserved green walnuts
watercress | chard*

CHOCOLATE MOELLEUX

*praline base with almonds and hazelnuts
caramelised corn
wild blueberry sorbet*

MIGNARDISES

*citrus tartlet | poppy seed confection
mini Pupp cake*

1 790

Wine pairing 1 190
Non-alcoholic wine pairing 890





STARTERS

AUTUMN SALAD WITH ROASTED BEETROOT

marinated wild mushrooms

apple vinaigrette with styrian pumpkin seed oil

395

smoked arctic char 135

FARM EGG

wild mushroom tartlet | smoked chestnut purée | mangalica pork

onion velouté | truffle

520

CHICKEN LIVER PÂTÉ

rosehip and lingonberry jelly | hazelnuts | caraway brioche

360

BEEF CONSOMMÉ

tender beef | vegetable julienne | parsley noodles

310





MAIN COURSES

MUSHROOMS WITH TRUFFLE AND ONION FOAM

confit potato | onion espuma | truffle

590

ARCTIC CHAR MI-CUIT

fish essence with apple cider vinegar | Rubinette apple emulsion

celeriac roasted in brown butter

820

VEAL EYE OF ROUND IN CREAM SAUCE

carlsbad bread dumpling | lingonberries

625

CONFIT DUCK LEG

red cabbage | carlsbad bread dumpling | caraway duck jus

650

VEAL SCHNITZEL

buttery mashed potatoes | lingonberries

795





CHEESE & DESSERTS

CHOCOLATE MOELLEUX

*praline base with almonds and hazelnuts
caramelised corn / wild blueberry sorbet*

380

GREEN APPLE & CELERIAC GRANITÉ

confit green apples in citrus syrup / yoghurt espuma / apple purée

360

PUPP CAKE

280

SORBET OF THE DAY

80

SELECTION OF FINE MATURE 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 MÁSLA, 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 CAIPIRINHÁ	320
CACHACA MAGNIFICA, MERUŇKA, MARAKUJA, TŘTINOVÝ 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 NEALKO / NON-ALCOHOLIC	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
ARDBEG 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 / <i>EICHE</i> / 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	95
PŠENICE / WEIZEN / WHEAT	
BIRELL	85
NEALKO / ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC	
CECILIA 0,5 L	95
BEZLEPEK / GLUTENFREI / GLUTEN-FREE	

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

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





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

