

JÍDELNÍ LÍSTEK

První restaurace v Karlových Varech
byla otevřena v roce 1801 a to v Grandhotelu Pupp.
Právě proto je kuchyně Grandrestaurantu
založená na tradiční české kuchyni, čerstvých surovinách
a lokálních dodavatelích. To vše pod taktovkou
šéfkuchaře Ondřeje Korába.

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.



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE

Sekt Špalek, Bio Vegan Wine, extra brut, Nový Šaldorf



UZENÝ LOSOS

fermentované ředkvičky / mattoni / červená cibule

Sauvignon Vican, Mikulov



KRÉMOVÁ PĚNA S MINERÁLNÍ VODOU MATTONI

žampiony / koprový olej

Sylvánské zelené Plenér, Pavlov



PEČENÉ KACHNÍ PRSO S KROKETOU Z KACHNÍHO STEHNA

červené zelí / karlovarský knedlík

Pinot noir Jaroslav Springer, Bořetice



HRUŠKOVÝ SORBET S BECHEROVKOU

linecké oplatky



PUPP DORT

vanilková šlehačka / meruňkový kaviár

Lokus červený Stávek, Němčičky

PRALINKY

NESPRESSO NEPAL LAMJUNG

PUPP MENU

2 390

VINNÉ PÁROVÁNÍ

1 080





PŘEDKRMY

PEČENÁ DÝNĚ HOKAIDO S QUINOA

perníkové chipsy / pyré z cizrny / marinované červené zelí

310

MARINOVANÝ LOSOSOVÝ PSTRUH

jablečno-křenová pěna / mladá červená řepa

420

HOVĚZÍ CARPACCIO

uzený celer v lanýžovém dresinku / majonéza ze smažených brambor

490

GLAZOVANÉ FOIE GRAS S BRIOŠKOU

chutney ze sušených meruněk / červená čekanka

750

POLÉVKY

HOVĚZÍ VÝVAR

dýňová sedlina / telecí knedlík / kořenová zelenina

190

KRÉMOVÁ POLÉVKA

vejce / žampiony / brambory

220

KRÉM ZE SLADKOVODNÍCH RÁČKŮ

bylinkový svitek / mrkvová pomazánka

320





HLAVNÍ CHODY

KNEDLÍKY ZE SLADKÝCH BRAMBOR

plněné kaštany a houbami / restovaný mangold / zeleninová omáčka

430

KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO

fenykl / červené zelí / karlovarský knedlík

570

PEČENÝ CANDÁT

uzená brandáda / omáčka ze zelí s kmínem

790

SOTÝROVANÉ KUŘECÍ PRSO PLNĚNÉ FÁŠÍ

glazovaná zelenina s šalotkou / pyré z jeruzalémských artyčoků

560

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

brambory Anna s lanýži / černý kořen / růžičková kapusta

1 050

PEČENÝ HŘBET Z JELENA

barbeque hlíva královská s lískovými ořechy / pyré z dýně / kořenová zelenina

790

HOVĚZÍ NA SMETANĚ

Karlovarský knedlík / brusinkový kompot

560

VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK Z TELECÍ PEČENĚ

brusinky / bramborové pyré s pažitkou / citrón

750





SÝRY & DEZERTY

OBRÁCENÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

vanilkový karamel / linecké těsto / vanilková zmrzlina

220

ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE S KAŠTANY

dýňové coulis / kandovaná pomerančová kůra

240

KRUPICOVÁ KAŠE

pečené švestky / perník

220

PUPP DORT

vanilková šlehačka / meruňkový kaviár

260

VÝBĚR SÝRŮ

jablečné chutney s Becherovkou / ovocný chléb

495



SPEISEKARTE

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

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.



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE

Sekt Špalek, Bio Vegan Wine, extra brut, Nový Šaldorf



GERÄUCHERTER LACHS

fermentierte Radieschen / Mattoni-Mineralwasser / rote Zwiebel

Sauvignon Vican, Mikulov



CREMIGER SCHAUM MIT MATTONI-MINERALWASSER

Champignons / Dillöl

Sylvánské zelené Plenér, Pavlov



GEBRATENE ENTENBRUST MIT ENTENKEULEN-KROKETTE

Rotkraut / Karlsbader Knödel

Pinot noir Jaroslav Springer, Bořetice



BIRNENSORBET MIT BECHEROVKA

Linzer Waffeln



PUPP-TORTE

Vanillesahne / Aprikosenkaviar

Lokus červený Stávek, Němčičky

PRALINEN

NESPRESSO NEPAL LAMJUNG

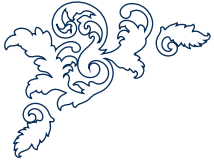
PUPP MENU

2 390

WEINBEGLEITUNG

1 080





VORSPEISEN

GERÖSTETER HOKKAIDO-KÜRBIS MIT QUINOA

Pfefferkuchen-Crunch / Kichererbsenpüree / mariniertes Rotkraut

310

MARINIERTE LACHSFORELLE

Apfel-Meerrettich-Espuma / junge Rote Bete

420

RINDERCARPACCIO

Geräucherter Sellerie im Trüffel-Dressing / Mayonnaise aus frittierten Kartoffeln

490

GLASIERTE FOIE GRAS MIT BRIOCHE

Chutney aus getrockneten Aprikosen / Rote Chicorée

750

SUPPEN

RINDERBRÜHE

Kürbissediment / Kalbsnockerl / Wurzelgemüse

190

CREMESUPPE

Ei / Champignons / Kartoffeln

220

SÜSSWASSERKREBSSUPPE

Kräuter-Roulade / Karottenaufstrich

320





HAUPTGERICHTE

SÜSSKARTOFFELKNÖDEL

Kastanien und Pilzfüllung / sautierter Mangold / Gemüsejus

430

CONFIERTE ENTENKEULE

Fenchel / Rotkraut / Karlsbader Knödel

570

GEBRATENER ZANDER

geräucherter Brandade / Kohl-Kümmel-Sauce

790

SAUTIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET

Farcefüllung / glasierte Gemüse mit Schalotten / Topinamburpüree

560

RINDERFILETSTEAK

Anna-Kartoffeln mit Trüffel / Schwarzwurzel / Rosenkohl

1050

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

Barbecue-Kräuterseitling mit Haselnüssen / Kürbispüree / Wurzelgemüse

790

RINDFLEISCH IN SAHNESAUCE

Karlsbader Knödel / Preiselbeerkompott

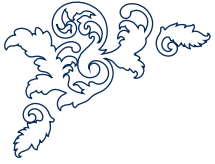
560

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Preiselbeeren / Schnittlauch-Kartoffelpüree / Zitrone

750





KÄSE & DESSERTS

GESTÜRZTER APFELKUCHEN

Vanillekaramell / Mürbeteig / Vanilleeis

220

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KASTANIEN

Kürbiscoulis / kandierte Orangenschale

240

GRIESSCREME

gebackene Zwetschgen / Pfefferkuchen

220

PUPP-TORTE

Vanillesahne / Aprikosenkaviar

260

KÄSEAUSWAHL

Apfel-Chutney mit Becherovka / Früchtebrot

495



M E N U

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 Czech cuisine, fresh ingredients and local suppliers. All this under the supervision of chef Ondřej Koráb.

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.



PUPP MENU



AMUSE BOUCHE

Sekt Špalek, Bio Vegan Wine, extra brut, Nový Šaldorf



SMOKED SALMON

fermented radishes / Mattoni mineral water / red onion
Sauvignon Vican, Mikulov



CREAMY MOUSSE WITH MATTONI MINERAL WATER

mushrooms / dill oil
Sylvánské zelené Plenér, Pavlov



ROASTED DUCK BREAST WITH DUCK-LEG CROQUETTE

braised red cabbage / Carlsbad dumpling
Pinot noir Jaroslav Springer, Bořetice



PEAR SORBET WITH BECHEROVKA

Linzer wafers



PUPP CAKE

vanilla cream / apricot caviar
Lokus červený Stávek, Němčičky

PRALINES

NESPRESSO NEPAL LAMJUNG

PUPP MENU

2 390

WINE PAIRING

1 080





STARTERS

ROASTED HOKKAIDO PUMPKIN WITH QUINOA

gingerbread crisps / chickpea purée / marinated red cabbage

310

MARINATED SALMON TROUT

apple-horseradish espuma / young red beetroot

420

BEEF CARPACCIO

smoked celery in truffle dressing / fried potato mayonnaise

490

GLAZED FOIE GRAS WITH BRIOCHE

dried apricot chutney / red chicory

750

SOUPS

BEEF BROTH

pumpkin sediment / veal dumpling / root vegetables

190

CREAMY SOUP

egg / mushrooms / potatoes

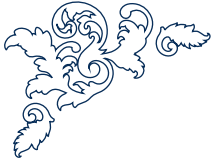
220

CREAM OF FRESHWATER CRAYFISH

herb roulade / carrot spread

320





MAIN COURSES

SWEET POTATO DUMPLINGS FILLED

chestnuts and mushrooms / sautéed Swiss chard / vegetable jus

430

DUCK LEG CONFIT

fennel / red cabbage / Carlsbad dumpling

570

ROASTED PIKE-PERCH WITH SMOKED BRANDADE

cabbage / caraway sauce

790

SAUTÉED CHICKEN BREAST FILLED WITH FORCEMEAT

glazed vegetables with shallots / Jerusalem artichoke purée

560

BEEF TENDERLOIN STEAK

Anna potatoes with truffle / black salsify / Brussels sprouts

1050

ROASTED VENISON LOIN

barbecue king oyster mushroom with hazelnuts / pumpkin purée / root vegetables

790

BRAISED BEEF IN CREAM SAUCE

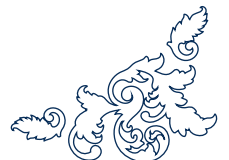
Carlsbad dumpling / cranberry compote

560

VIENNESE VEAL SCHNITZEL

cranberries / chive potato purée / lemon

750





CHEESE & DESSERTS

UPSIDE-DOWN APPLE TART

vanilla caramel / shortcrust pastry / vanilla ice cream

220

CHOCOLATE MOUSSE WITH CHESTNUTS

pumpkin coulis / candied orange peel

240

SEMOLINA CREAM

baked plums / gingerbread

220

PUPP CAKE

vanilla cream / apricot caviar

260

SELECTION OF CHEESES

apple chutney with Becherovka / fruit bread

495



NÁPOJE
GETRÄNKE
DRINKS



BITTER & APERITIV & SHERRY

MARTINI – DRY, BIANCO	0,08 l	145
VERMUT SEDMERO ROSÉ	0,08 l	170
CAMPARI BITTER	0,04 l	145
ROYAL OPORTO TAWNY 20	0,04 l	210
SHERRY LUSTAU FINO	0,04 l	150
SHERRY LUSTAU PEDRO XIMENEZ	0,04 l	220
CRODINO NEALKOHOLICKÝ / <i>NON-ALCOHOLIC</i>	0,10 l	95

SPRITZY / SPRITZGETRÄNKE / SPRITZERS

BECHER SPRITZ	185
APEROL SPRITZ	195





KOKTEJLY / COCKTAILS – PUPP CLASSICS

VESPER 007	310
ROKU GIN, BECHEROVKA LEMOND, ABSOLUT ELYX, LILLET BLANC, CITRUSOVÉ AROMA <i>ROKU GIN, BECHEROVKA LEMOND, ABSOLUT ELYX, LILLET BLANC, CITRUS AROMA</i>	
MACALLAN SOUR	395
MACALLAN 12 Y.O., COGNAC, BERGAMOT, BÍLÁ ČOKOLÁDA, ZLATO <i>MACALLAN 12 Y.O., COGNAC, BERGAMOT, WHITE CHOCOLATE, GOLD</i>	
SLOE NEGRONI	310
ROKU GIN, SLOE GIN, ČERNORYBÍZOVÉ VÍNO, ČERVENÝ ITALSKÝ VERMUT, CAMPARI <i>ROKU GIN, SLOE GIN, BLACKCURRANT WINE, RED ITALIAN VERMOUTH, CAMPARI</i>	
ROYAL COSMOPOLITAN	310
ZUBROWKA BISON GRASS, RŮŽE, BRUSINKA, CITRUSY, SEKT <i>ZUBROWKA BISON GRASS, ROSE, CRANBERRY, CITRUS, SPARKLING WINE</i>	
GINGERBREAD PENICILLIN	310
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, ZÁZVOR, MED, PERNÍKOVÉ KOŘENÍ, CITRUSY <i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GINGER, HONEY, GINGERBREAD SPICES, CITRUS</i>	
PEANUT BUTTER FASHIONED	310
JIM BEAM DOUBLE OAK, ŽUFÁNEK OŘECHOVKA, BURÁKOVÉ MÁSLA, AROMATIC BITTERS <i>JIM BEAM DOUBLE OAK, ŽUFÁNEK WALNUT, PEANUT BUTTER, AROMATIC BITTERS</i>	
QUINCE GIMLET	310
ROKU GIN, KDOULE, BEZINKA, CITRUS <i>ROKU GIN, QUINCE, ELDERFLOWER, CITRUS</i>	
PUPP CAIPIRINHA	310
CACHASA MAGNIFICA, MERUŇKA, MARAKUJA, TŘTINOVÝ CUKR, LIMETA <i>CACHASA MAGNIFICA, APRICOT, PASSION FRUIT, CANE SUGAR, LIME</i>	

CHAMPAGNE & SEKT

PERRIER JOUËT GRAND BRUT	0,10 l	365
CHARMAT DE VINSELEKT MICHLOVSKÝ, BRUT, MORAVA, RAKVICE	0,15 l	165
PRETENDER, BRUT, GERMANY NEALKOHOLICKÝ / NON-ALCOHOLIC	0,15 l	175





BÍLÁ VÍNA / WEISSWEINE / WHITE WINES 0,15 l

RYZLINK VLAŠSKÝ VICAN, POZDNÍ SBĚR, MIKULOV	175
SAUVIGNON BLANC CROIX DE MARSAN, FRANCE, BORDEAUX	185
CHARDONNAY ETTORE GERMANO, ITALIA, PIEMONTE	245
RIESLING TROCKEN RESS, GERMANY, RHEINGAU	175
PINOT GRIGIO IGT FRADEI GUIDO MAZZARRELLO, ITALIA, LOMBARDIA	185
GRÜNER VELTLINER WEINGUT TÜRK, ÖSTERREICH, KREMSTAL	265

RŮŽOVÉ VÍNO / ROSÉWEIN / ROSÉ WINE 0,15 l

ROSÉ D'ANJOU AOP, FRANCE, VALLÉE DE LOIRE	195
---	-----

ČERVENÁ VÍNA / ROTWEINE / RED WINES (0,15 l)

FRANKOVKA VICAN, POZDNÍ SBĚR, MIKULOV	175
FORET ESCOT AOC BORDEAUX	195
CHIANTI FALACIA RISERVA TERRE DEL BRUNO, ITALIA, TOSCANA	225
ZWEIGELT 2019 PÖCKL, ÖSTERREICH, BURGENLAND	185
VILLA BARBI, ITALIA, UMBRIA	215





VODKA 0,04 l

ABSOLUT ELYX	245
ABSOLUT BLUE	150
BELUGA	250
GREY GOOSE	245
BELVEDERE	245

GIN 0,04 l

ROKU GIN	160
BEEFEATER	150
MONKEY 47	310
GIN MARE	270
HENDRICK'S	200
TANQUERAY N10	210
OMG GIN	230
OPHIR	210
BOTANIST	210

RUM 0,04 l

HAVANA CLUB 7 Y.O.	200
HAVANA CLUB ANEJO 3	150
SELECTION DE MAESTROS	300
ZACAPA ROYAL	910
ZACAPA GRAN SOLERA RESERVA	285
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	255
FLOR DE CAÑA 12 Y.O.	245
DON PAPA	245
BLUE MAURITIUS	300
LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR	245





WHISKY 0,04 I

SCOTCH BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 180

CHIVAS REGAL 18 Y.O. 380

IRISH

JAMESON 150

BOURBON 0,04 I

BULLEIT RYE 300

JACK DANIELS 160

SINGLE MALT WHISKEY 0,04 I

GLENLIVET 12 Y.O. 270

GLENLIVET 15 Y.O. 300

LAPHROAIG 10 Y.O. 300

ARDBEG 10 Y.O. 300

MACALLAN 15 Y.O. 380

SUNTORY TOKI 210

COGNAC 0,04 I

MARTELL V.S.O.P. 255

MARTELL X.O. 690

HENNESSY X.O. 690

RÉMY MARTIN LOUIS XIII 6 270

GODET PEARADISE 300





LIKÉRY & DESTILÁTY 0,04 l I QUEURS & SPIRITS 0,04 l

BECHEROVKA, KV14, LEMOND	105
FERNET STOCK, FERNET STOCK CITRUS	105
JÄGERMEISTER	130
ANTON KAAPL BORŮVKA / HEIDELBEERE / BLUEBERRY	200
SLIVOVICA NAVRÁTIL	215
ŽUFÁNEK SLIVOVICA DUB / SLIVOVITZ EICHE / SLIVOVITZ OAK	215
ŽUFÁNEK ABSINTHE ST. ANTOINE	275
ANTON KAAPL WILLIAMS	200
ANTON KAAPL VIŠŇOVICE	200
GRAPPA DI BAROLO RISERVA 4 ANNI PAOLO MAROLO	280
GRAPPA MOSCATO APRÉS RISERVA 4 ANNI PAOLO MAROLO	280
OLMECA ALTOS REPOSADO	190
GRAND MARNIER	190
COINTREAU	130
AMARETTO DISARONNO	130
BAILEYS	130
KAHLUA	130
DRAMBUIE	190
METAXA 12*	240





PIVA / BIERE / BEERS 0,33 l

PILSNER URQUELL	95
ERDINGER PŠENIČNÉ PIVO / WEISSBIER / WHEAT BEER	95
BIRELL NEALKOHOLICKÉ PIVO / ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC	85
CECILIA BEZLEPKOVÉ PIVO 0,5 l / GLUTENFREIES BIER / GLUTEN-FREE BEER	105

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

ČERSTVÁ POMERANČOVÁ ŠŤÁVA FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT FRESH ORANGE JUICE	0,2 l	155
MERUŇKOVÝ NEKTAR ŠPALEK, MORAVA, NOVÝ ŠALDORF (APRIKOSENNEKTAR / APRICOT NECTAR)	0,2 l	120
LIMONÁDA / LIMONADE / LEMONADE (BEZINKA, POMERANČ, MALINA, ZÁZVOR) (HOLUNDER, ORANGE, HIMBEERE, INGWER) (ELDERFLOWER, ORANGE, RASPBERRY, GINGER)	0,3 l	105
MATTONI (PERLIVÁ / NEPERLIVÁ) (SPARKLING / STILL)	0,33 l	85
MATTONI GRAND (PERLIVÁ / NEPERLIVÁ) (SPARKLING / STILL)	0,75 l	135
GRANINI JUICE / SAFT (POMERANČ, JABLKO, JAHODA) (ORANGE, APFEL, ERDBEERE) (ORANGE, APPLE, STRAWBERRY)	0,2 l	95
PEPSI, PEPSI MAX	0,25 l	95
FEVER TREE TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER	0,2 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 koffeinfrei erhältlich.

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

