

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 2024 Vican, Mikulov



KRÉMOVÁ PĚNA S MATTONI

žampiony / koprový olej

Sylvánské zelené 2022 Plenér, Pavlov



PEČENÉ KACHNÍ PRSO S KROKETOU Z KACHNÍHO STEHNA

červené zelí / karlovarský knedlík

Pinot noir 2022 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

2 090

VINNÉ PÁROVÁNÍ

1 080





PŘEDKRMY

PEČENÁ ŘEDKEV S PAŽITKOVÝM TVAROHEM

pomerančový gel / oříškové pesto

290

MARINOVANÝ LOSOS

s jablečno křenovou šťávou / želé z červené řepy / míchaný salát s jablky

290

HOVĚZÍ CARPACCIO

křepelčí vejce / sušená rajčata / petrželová holandská omáčka / lanýžový kaviár

490

SOTÝROVANÉ PRSO Z PERLIČKY

s kvěťákovým pyré / marinované třešně / pistáciový chips / estragonová omáčka

450

POLÉVKY

HOVĚZÍ VÝVAR

dýňová sedlina / telecí knedlík / kořenová zelenina

190

KRÉMOVÁ POLÉVKA

vejce / žampiony / brambory

220

HUMROVÝ KRÉM

krevetová sedlina / koňakový gel

420





HLAVNÍ CHODY

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ HOUBAMI

hráškové ragú s liškami a špenátem / zeleninová omáčka se sójou

430

KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO

fenykl / červené zelí / karlovarský knedlík

570

PEČENÁ PRAŽMA KRÁLOVSKÁ S CUKETOVOU SEDLINOU

bramborové pyré / máslová zelenina / rajčatové velouté

690

SOTÝROVANÉ KUŘECÍ PRSO S LANÝŽOVOU NÁPLNÍ

vařená mrkev v mrkvovém freshi / jidášovo ucho / kukuřičná polenta

550

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

marmeláda ze sušených rajčat / pohankový košíček s mangoldem / zelený chřest

960

PEČENÝ JEHNĚČÍ HŘBET

jarní cibule / brambora vařená v podmáslí / hrášek / marinovaný růžový pepř

690

HOVĚZÍ NA SMETANĚ

s karlovarským knedlíkem / brusinkový kompot

480

VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK Z TELECÍ PEČENĚ

s brusinkami / bramborové pyré s pažitkou / citrón

690





SÝRY & DEZERTY

MOUSSE S VČELÍM PYLEM

citrónovo-jablečný kompot / jogurtová zmrzlina s medem

210

ČOKOLÁDOVÉ PAVÉ S OSTRUŽINOU

karamelový chips s vanilkovou zmrzlinou

235

SABAJON Z ŠUMIVÉHO VÍNA

jahodový kompot s citrónovou kůrou

220

PUPP DORT

vanilková šlehačka / meruňkový kaviár

220

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 2024 Vican, Mikulov



CREMIGER SCHAUM MIT MATTONI-MINERALWASSER

Champignons / Dillöl

Sylvánské zelené 2022 Plenér, Pavlov



GEBRATENE ENTENBRUST MIT ENTENKEULEN-KROKETTE

Rotkraut / Karlsbader Knödel

Pinot noir 2022 Jaroslav Springer, Bořetice



BIRNENSORBET MIT BECHEROVKA

Linzer Waffeln



PUPP-TORTE

Vanillesahne / Aprikosenkaviar

Lokus červený Stávek, Němčičky

PRALINEN

NESPRESSO NEPAL LAMJUNG

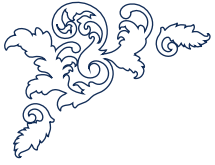
PUPP MENU

2 090

WEINBEGLEITUNG

1 080





VORSPEISEN

GERÖSTETER RETTICH MIT SCHNITTLAUCHQUARK

Orangengel / Haselnusspesto

290

MARINIERTE LACHS

mit Apfel-Meerrettichsaft / Rote-Bete-Gelee / gemischter Apfelsalat

290

RINDERCARPACCIO

Wachtelei / getrocknete Tomaten / Petersilien-Hollandaise / Trüffelnkaviar

490

SAUTIERTE PERLHUHNBRUST

mit Blumenkohlpuée / marinierte Kirschen / Pistazienchip / Estragonsauce

450

SUPPEN

RINDERBRÜHE

mit Kürbissediment / Kalbsnockerl / Wurzelgemüse

190

CREMESUPPE

Ei / Champignons / Kartoffeln

220

HUMMERCREMESUPPE

Garnelensediment / Cognac-Gel

420





HAUPTGERICHTE

KARTOFFELKNÖDEL GEFÜLLT MIT PILZEN

Erbsenragout mit Pfifferlingen und Spinat / Gemüse-Sojasauce

430

CONFIERTE ENTENKEULE

Fenchel / Rotkraut / Karlsbader Knödel

570

GEBRATENE DORADE MIT ZUCCHINI-SEDIMENT

Kartoffelpüree / Buttergemüse / Tomaten-Velouté

690

SAUTIERTE HÄHNCHENBRUST MIT TRÜFFELFÜLLUNG

gekochte Karotten in Karottensaft / Mu-Err-Pilze / Maispolenta

550

RINDERFILETSTEAK

Marmelade von getrockneten Tomaten / Buchweizenkörbchen mit Mangold / grüner Spargel

960

GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Frühlingszwiebeln / in Buttermilch gekochte Kartoffeln / Erbsen / marinierter rosa Pfeffer

690

RINDFLEISCH IN SAHNESAUCE

mit Karlsbader Knödel / Preiselbeerkompott

480

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

mit Preiselbeeren / Schnittlauch-Kartoffelpüree / Zitrone

690





KÄSE & DESSERTS

MOUSSE MIT BIENENPOLLEN

Zitronen-Apfel-Kompott / Joghurteis mit Honig

210

SCHOKOLADEN-PAVÉ MIT BROMBEERE

Karamellchip mit Vanilleeis

235

SCHAUMWEINSABAYON

Erdbeerkompott mit Zitronenzesten

220

PUPP-TORTE

Vanillesahne / Aprikosenkaviar

220

KÄSEAUSWAHL

Apfel-Chutney mit Becherovka / Früchtebrot

495



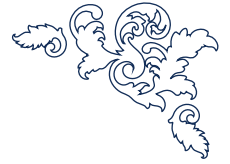
M E N U

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 2024 Vican, Mikulov



CREAMY MOUSSE WITH MATTONI MINERAL WATER

mushrooms / dill oil
Sylvánské zelené 2022 Plenér, Pavlov



ROASTED DUCK BREAST WITH DUCK-LEG CROQUETTE

braised red cabbage / Carlsbad dumpling
Pinot noir 2022 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

2 090

WINE PAIRING

1 080





STARTERS

ROASTED RADISH WITH CHIVE COTTAGE CHEESE

orange gel / hazelnut pesto

290

MARINATED SALMON

with apple-horseradish jus / beetroot jelly / mixed salad with apples

290

BEEF CARPACCIO

quail egg / dried tomatoes / parsley hollandaise / truffle caviar

490

SAUTÉED GUINEA FOWL BREAST

with cauliflower purée / marinated cherries / pistachio crisp / tarragon sauce

450

SOUPS

BEEF BROTH

with pumpkin sediment / veal dumpling / root vegetables

190

CREAMY SOUP

egg / mushrooms / potatoes

220

LOBSTER BISQUE

shrimp sediment / cognac gel

420





MAIN COURSES

POTATO DUMPLINGS STUFFED WITH MUSHROOMS

pea ragout with chanterelles and spinach / vegetable sauce with soy

430

DUCK LEG CONFIT

fennel / red cabbage / Carlsbad dumpling

570

ROASTED GILT-HEAD BREAM WITH ZUCCHINI SEDIMENT

potato purée / buttered vegetables / tomato velouté

690

SAUTÉED CHICKEN BREAST WITH TRUFFLE FILLING

poached carrot in carrot juice / black fungus / corn polenta

550

BEEF TENDERLOIN STEAK

dried tomato marmalade / buckwheat basket with Swiss chard / green asparagus

960

ROASTED SADDLE OF LAMB

spring onions / buttermilk potatoes / peas / marinated pink pepper

690

BRAISED BEEF IN CREAM SAUCE

with Carlsbad dumpling / cranberry compote

480

VIENNESE VEAL SCHNITZEL

with cranberries / chive potato purée / lemon

690





CHEESE & DESSERTS

BEE POLLEN MOUSSE

lemon-apple compot / yogurt ice cream with honey

210

CHOCOLATE PAVÉ WITH BLACKBERRY

caramel crisp with vanilla ice cream

235

SPARKLING WINE SABAYON

strawberry compote with lemon zest

220

PUPP CAKE

vanilla cream / apricot caviar

220

SELECTION OF CHEESES

apple chutney with Becherovka / fruit bread

495



NÁPOJE
GETRÄNKEKARTE
DRINKS



BITTER & APERITIV & SHERRY
BITTER & APERITIFS & SHERRY
BITTERS & APERITIFS & SHERRIES

MARTINI – DRY, BIANCO (0,08 l)	135
VERMUT SEDMERO ROSÉ (0,08 l)	160
CAMPARI BITTER (0,04 l)	135
PAMPELLE (0,04 l)	150
ROYAL OPORTO TAWNY 20 LET / <i>JAHRE</i> / <i>YEARS</i> (0,04 l)	200
LILLET BLANC (0,04 l)	140
LUSTAU FINO (0,04 l)	140
LUSTAU PEDRO XIMENEZ (0,04 l)	210
CRODINO	
NEALKOHOLICKÝ / <i>ALKOHOLFREI</i> / <i>NON-ALCOHOLIC</i> (0,10 l)	95

SPRITZY / SPRITZGETRÄNKE / SPRITZERS

BECHER SPRITZ	175
APEROL SPRITZ	185





KOKTEJLY / COCKTAILS – PUPP CLASSICS

VESPER 007	310
PUPP SIDE CAR	310
SLOE NEGRONI	310
ROYAL COSMOPOLITAN	310
GINGERBREAD PENICILLIN	310
PEANUT BUTTER FASHIONED	310
QUINCE GIMLET	310
PUPP CAIPIRINHA	310

CHAMPAGNE & SEKT CHAMPAGNER & SEKT CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

PERRIER-JOUËT BRUT (0,10 l)	355
CHARMAT DE VINSELEKT MICHLOVSKÝ (0,15 l)	165





BÍLÁ VÍNA / WEISSWEINE / WHITE WINES (0,15 l)

RYZLINK VLAŠSKÝ / WELSCHRIESLING VICAN	165
SAUVIGNON BLANC CROIX DE MARSAN	175
CHARDONNAY ETTORE GERMANO	235
PINOT GRIGIO IGT FRADEI GUIDO MAZZARRELLO	185
GRÜNER VELTLINER WEINGUT TÜRK	255

RŮŽOVÁ VÍNA / ROSÉWEINE / ROSÉ WINES (0,15 l)

ROSÉ D'ANJOU AOP PIERRE CHARNIER	185
----------------------------------	-----

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

FRANKOVKA VICAN	165
FORET ESCOT AOC	195
CHIANTI FALACIA RISERVA	215
VILLA BARBI	205





VODKA (0,04 l)

ABSOLUT ELYX	235
ABSOLUT BLUE	140
BELUGA	240
GREY GOOSE	235
BELVEDERE	235

GIN (0,04 l)

ROKU GIN	150
BEEFEATER	140
MONKEY 47	300
GIN MARE	260
HENDRICK'S	190
TANQUERAY N10	200
OMG GIN	220
OPHIR	200
BOTANIST	200

RUM (0,04 l)

HAVANA CLUB 7 Y.O.	190
HAVANA CLUB ANEJO 3	140
SELECTION DE MAESTROS	290
ZACAPA ROYAL	900
ZACAPA GRAN SOLERA RESERVA	275
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	245
FLOR DE CAÑA 12 Y.O.	235
DON PAPA	235
BLUE MAURITIUS	290
LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR	235





WHISKY (0,04 I)

SCOTCH BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 170

CHIVAS REGAL 18 Y.O. 370

IRISH

JAMESON 140

BOURBON (0,04 I)

BULLEIT RYE 290

JACK DANIELS 150

SINGLE MALT WHISKEY (0,04 I)

GLENLIVET 12 Y.O. 260

GLENLIVET 15 Y.O. 290

LAPHROAIG 10 Y.O. 290

ARDBEG 10 Y.O. 290

MACALLAN 15 Y.O. 370

SUNTORY TOKI 200

COGNAC (0,04 I)

MARTELL V.S.O.P. 245

MARTELL X.O. 600

HENNESSY XO 600

RÉMY MARTIN LOUIS XIII 6 260

GODET PEARADISE 290





LIKÉRY & DESTILÁTY (0,04 l)
LIKÖRE & SPIRITUOSEN (0,04 l)
LIQUEURS & SPIRITS (0,04 l)

BECHEROVKA, BECHEROVKA LEMOND	99
FERNET STOCK, FERNET STOCK CITRUS	99
JÄGERMEISTER	120
ANTON KAAPL KARLLIKÖR	130
ANTON KAAPL BORŮVKA / <i>HEIDELBEERE</i> / <i>BLUEBERRY</i>	190
SLIVOVICA NAVRÁTIL	205
ŽUFÁNEK SLIVOVICA DUB / <i>SLIVOVITZ EICHE</i> / <i>SLIVOVITZ OAK</i>	205
ŽUFÁNEK ABSINTHE ST. ANTOINE	265
ANTON KAAPL WILLIAMS	190
ANTON KAAPL VIŠŇOVICE	190
GRAPPA DI BAROLO RISERVA 4 ANNI PAOLO MAROLO	270
GRAPPA MOSCATO APRÉS RISERVA 4 ANNI PAOLO MAROLO	270
OLMECA ALTOS REPOSADO	180
GRAND MARNIER	180
COINTREAU	120
AMARETTO DISARONNO	120
BAILEYS	120
KAHLUA	120
DRAMBUIE	180
MR.BLACK	180
METAXA 12*	230





PIVA / BIER / BEERS (0,33 l)

PILSNER URQUELL	95
ERDINGER PŠENIČNÉ PIVO / WEISSBIER / WHEAT BEER	95
BIRELL NEALKOHOLICKÉ PIVO / ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC	85

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

ČERSTVÁ POMERANČOVÁ ŠTÁVA FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT FRESH ORANGE JUICE	0,2l	145
LIMONÁDA / LIMONADE / LEMONADE (BEZINKA, POMERANČ, CITRÓN, MALINA) (HOLUNDER, ORANGE, ZITRONE, HIMBEERE) (ELDERFLOWER, ORANGE, LEMON, RASPBERRY)	0,3l	99
MATTONI	0,33l	75
MATTONI GRAND	0,75l	125
GRANINI JUICE / SAFT (POMERANČ, JABLKO, JAHODA) (ORANGE, APFEL, ERDBEERE) (ORANGE, APPLE, STRAWBERRY)	0,2l	95
PEPSI, PEPSI MAX	0,25l	95
FEVER TREE TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER (0,20 l)	0,2l	120





KÁVA / KAFFEE / COFFEE

RISTRETTO	85
ESPRESSO	85
ESPRESSO LUNGO	95
ESPRESSO MACCHIATO	95
DOUBLE ESPRESSO	125
CAPPUCCINO	105
CAFFÉ LATTE	115

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 BIG BAG	99
ČERSTVÝ MÁTOVÝ ČAJ / FRISCHER MINZTEE / FRESH MINT TEA	120
ČERSTVÝ ZÁZVOROVÝ ČAJ / FRISCHER INGWERTEE / FRESH GINGER TEA	120





CENY JSOU UVEDENY V KČ.
DIE PREISE SIND IN TSCHIECHISCHEN KRONEN (KČ) ANGEGBEN.
PRICES ARE IN CZK.

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

PUPP.CZ

