

" Za svou kariéru jsem procestoval země
jihovýchodní Asie, jižní Ameriky a Evropy.
Ale nejvíce mě okouzila Francie, kde jsem
našel nejen svou ženu, ale také nekonečnou
inspiraci, kterou bych s vámi rád sdílel
prostřednictvím našeho menu."

" During my career, I have traveled to countries
in Southeast Asia, South America and Europe.
But I was most fascinated by France, where I
found not only my wife, but also an endless
inspiration, which I would like to
share with you through our menu."

Miroslav Fojtik
executive chef

DENNÍ BUSINESS MENU

Daily business lunch / Ask your waiter 450 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

Tatarák z pečené červené řepy / Baked beetroot tartare⁷ 240 Kč

Fourme d'Ambert, šalotka, maracuja

Fourme d'Ambert, eschalot, maracuja

Paštika z kachních jater / Duck liver pâté^{1a,3,7,12} 260 Kč

vinná redukce, škvarková placka, smažená cibule

red wine reduction, crackling cake, deep fried onion

Grilované hřebenatky / Grilled scallops^{1a,14} 280 Kč

pomerančový gel, pyré z granátového jablka, korálková, petrželkový olej

orange gel, pomegranate purée, coral tuile, parsley oil

Telecí svíčková / Veal loin^{1a,3,7,9,11,12} 280 Kč

listové těsto, houby shimeji, špenát, lanýžová demi glace

puff pastry, shimeji mushrooms, baby spinach, truffle demi glace

POLÉVKY / SOUPS

Bažantí vývar / Pheasant consommé^{1a,3,9} 130 Kč

bažantí prsa, kořenová zelenina, strozzapreti
pheasant breast, root vegetables, strozzapreti

Kaštanový krém / Chestnut creamy soup^{7,9} 130 Kč

čočka, kaštany, crème fraîche, česnekový olej
lentils, chestnut, crème fraîche, garlic oil

MASOVÉ CHODY / MEAT COURSES

Kachní prso / Duck breast^{1a,3,7} 490 Kč

hrášková omáčka, tarhoňa se sušenými rajčaty, cuketový chips
green pea sauce, pearl couscous with sundried tomato, courgette chips

Presa z Iberijského vepře / Iberico pork presa^{1a,3,7,9,12} 550 Kč

pyré z červeného zelí, marinovaná jablka a červená cibule, bramborové krokety
red cabbage purée, marinated apple and red onion, potato croquettes

Jehněčí osso buco / Lamb osso buco^{1c,7,8c,9,12} 550 Kč

dýňové krupoto, zeleninová sláma, vlašské ořechy
pumpkin pearl barley risotto, vegetable straw, walnuts

Jelení hřbet / Deer loin^{1a,3,7,9,12} 590 Kč

omáčka z černého rybízu a cognacu, krupicové noky, hrušky
black currant and cognac sauce, semolina gnocchi, pears

Hovězí biftek / Beef tenderloin steak^{7,9,12} 650 Kč

omáčka ze zeleného pepře, smažené grenaille, grilovaná julienne zelenina
green pepper sauce, deep fried grenaille potatoes, grilled julienne vegetables

RYBÍ CHODY / FISH COURSES

Filet z candáta / Pike perch fillet^{4,7,9} 550 Kč

kuskus z květáku, grilovaná cherry rajčata a brokolice, citrónový olej
cauliflower couscous, grilled cherry tomato and broccoli, lemon oil

Plněné kalamáry / Stuffed calamari^{2,7,9,12,14} 490 Kč

paella s mořskými plody, chilli, česnek
seafood paella, chilli, garlic

VEGETARIÁNSKÉ CHODY / VEGETARIAN MEALS

Zastřená vejce / Poached eggs^{1a,3,7} 450 Kč

houbová omáčka, grilovaný tyrolský knedlík, petrželkový olej, houbový prach
mushroom sauce, grilled tyrolean dumpling, parsley oil, mushroom dust

Sýrové ravioli / Cheese ravioli^{1a,3,7} 450 Kč

ricotta, ratatouille, parmazán
ricotta, ratatouille, parmesan

BAR CLASSICS

Fish & Chips / Fish & Chips^{1a,3,4,7} 390 Kč

svíčková z tresky v těstíčku, limeta, hranolky, jogurtový dip
cod loin in batter, lime, french fries, yoghurt dip

Caesar salát s kuřecím / Caesar salad with chicken^{1a,2,3,4,7,10} 390 Kč

little gem, kuřecí prsa, ančovičky, parmazán, krutony, domácí dressing
little gem salad, chicken breast, anchovi, parmesan, croutons, homemade dressing

Hovězí sandwich / Beef sandwich^{1a,3,7,9,10} 390 Kč

hovězí pečeně v pepři, focaccia, salát, hořčicový dressing, cheddar, salát coleslaw
beef roast in pepper, focaccia, green salad, mustard dressing, cheddar, Coleslaw salad

Hovězí cheeseburger / Beef cheeseburger^{1a,3,7,10} 450 Kč

irský chuckroll, bramborová placka, ementál, žampiony, salát, hranolky, tatarská omáčka

irish chuckroll, hash brown, emmental cheese, mushrooms, green salad, french fries, tartar sauce

Plateau tradition^{1a,7,8a,8b,8c,10} 330 Kč

variace francouzských uzenin, sýrů a oliv
variation of french salami, cheese and olives

DEZERTY / DESSERTS

Pistáciový dort / Pistachio cake^{3,7,8g} 230 Kč

macerované višně, Grand Marnier, pistáciová pusinka
macerated sour cherry, Grand Marnier, pistachio meringue

Čokoláda s kaštany / Chocolate with chestnut^{1a,3,7} 230 Kč

ananasová salsa s červeným pepřem, vanilkový crème fraîche, lesní ovoce
pineapple salsa with red pepper, vanilla crème fraîche, forest fruit

Kokosový mousse / Coconut mousse⁷ 230 Kč

pražený kokos, kumquat, mangové pyré
roasted coconut, kumquat, mango purée

DIGESTIVY / DIGESTIFS 4 cl

slivovice	130 Kč
grappa	150 Kč
2 cl remy martin v.s.o.p.	120 Kč
2 cl remy martin x.o.	300 Kč
2 cl godet pearadise cognac	120 Kč
2 cl godet gastronome	200Kč
2 cl Louis XIII cognac	2 500 Kč
Grand marnier	130 Kč
ron zacapa 23 y.o.	250 Kč
ron legendario	140 Kč
Diplomatico reserva ex.	220 Kč
ron millonario x.o.	390 Kč
Diplomatico ambassador	1000 Kč

LONG DRINKS

gin & tonic	200 Kč
campari & orange	200 Kč
cuba libre	200 Kč

KOKTEJLY / COCKTAILS

gin fizz ¹²	200 Kč
manhattan	200 Kč
whiskey sour	200 Kč
piña colada ⁷	200 Kč

PIVO / BEER

0,40 l Budweiser Budvar original ^{1c}	90 Kč
0,33 l Budvar free bottle ^{1c}	85 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

0,20 l čerstvá pomerančová šťáva / freshly squeezed orange juice	170 Kč
0,25 l Cappy	85 Kč
0,30 l Natura	75 Kč
0,75 l Römerquelle	150 Kč
0,30 l Evian	120 Kč
0,75 l Evian	250 Kč
0,33 l Perrier	120 Kč
0,75 l Perrier	250 Kč
0,33 l Coca-Cola / fanta / sprite	85 Kč
0,25 l Tonic water / ginger ale	85 Kč
0,25 l Red bull	130 Kč

KÁVA / COFFEE

espresso	80 Kč
double espresso	160 Kč
cappuccino ⁷	90 Kč
café latte ⁷	100 Kč
irská káva ⁷	150 Kč

ČAJ LEAF CUP / TEA

darjeeling	90 Kč
earl grey	90 Kč
sweet berries	90 Kč
green	90 Kč
camomile	90 Kč

SEZNAM POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ, KTERÉ PODLÉHAJÍ LEGISLATIVNÍMU OZNAČOVÁNÍ DLE SMĚRNIC 1169/11 EU.

- 1) Obiloviny obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich
- 2) Korýši a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
- 3) Vejce a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj – patří mezi potraviny ohrožující život
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, 1, vyjádřeno SO₂
- 13) Vlíčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

POZN:

OZNAČOVÁNÍ ALERGENŮ je legislativně stanoveno v souladu s potravinovým právem

LEGISLATIVA:

EU 2000/13 do 13. 12. 2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21

ČR – vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

Vážení hosté,

v případě nesrovnalostí či dotazů se prosím neváhejte obrátit na obsluhující personál.

Tým restaurace Sal De Mar.

ANNEX II OF THE EU FOOD INFORMATION FOR CONSUMERS REGULATION NO. 1169/2011 LISTS 14 FOOD ALLERGENS THAT MUST ALWAYS BE LABELLED IN PRE-PACKED AND NON-PREPACKED FOODS.

- 1) Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats
- 2) Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish

- 3) Eggs
- 4) Fish
- 5) Peanuts
- 6) Soybeans
- 7) Milk
- 8) Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
- 9) Celery (including celeriac)
- 10) Mustard
- 11) Sesame
- 12) Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10 mg/kg in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit
- 13) Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
- 14) Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid

Please be advise,

For more information on identifying where the above allergens may be used in food ask our service staff for advice.

Sal De Mar Restaurant team.

Ceny jsou uvedené v Kč a obsahují DPH.

All prices are mentioned in CZK, Taxes included.

Couvert 40 Kč / Couvert 40 Kč

Platnost od / Valid from: 8. 11. 2024

Jídelní lístek sestavil šéfkuchař Miroslav Fojtík a jeho tým.

Na vyžádání Vám předložíme jídelní lístek s obsaženými alergeny.

On your request we will present you a menu with allergens contained.

