" Za svou kariéru jsem procestoval země jihovýchodní Asie, jižní Ameriky a Evropy. Ale nejvíce mě okouzlila 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 Fojtík
executive chef

DENNÍ BUSINESS MENU

Daily business lunch / Ask your waiter 490 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

Grilovaná hruška / Grilled pear 250 Kč
Roquefort, lískové ořechy, granátové jablko, bílé víno
Roquefort, hazelnut, pomegranate, white wine

Tatarák z uzeného tolstolobika / Smoked silver carp tartare 290 Kč
créme fraiche, listové těsto, mák, koprová majonéza, červená cibule
créme fraiche, puff pastry, poppy seeds, dill mayonnaise, red onion

Kachní terina / Duck terrine 270 Kč
slanina, pistácie, rozinky, švestkové balsamico, cibulové čatní
bacon, pistachio, raisin, plum balsamico, onion chutney

Smažená bažantí kroketa / Deep fried pheasant croquette 270 Kč
panko strouhanka, křepelčí vejce, celerová remuláda
panko breadcrumbs, quail egg, celeriac remoulade

POLÉVKY / SOUPS

Vývar z uzených žeber / Smoked ribs consommé — 140 Kč

uzené maso, kořenová zelenina, konfitovaný brambor, petrželový chips
smoked meat, root vegetable, confit potato, parsley chips

Houbový krém / Creamy mushroom soup — 140 Kč

grilované houby shimeji, pohankový popcorn, petrželový olej
grilled shimeji mushrooms, buckwheat popcorn, parsley oil

MASOVÉ CHODY / MEAT COURSES

Supreme z perličky / Guinea fowl supreme — 520 Kč

kukuřičné pyré, grilovaná kukuřice, chorizo, cuketové rösti
corn purée, grilled corn, chorizo, courgette rösti

Kančí hřbet sous-vide / Wild boar loin sous-vide — 520 Kč

kaštanová nádivka, pancetta, šípková omáčka, mačkané brambory, brusinky
chestnut stuffing, pancetta, rosehip sauce, crushed potato, cranberry

Dušené hovězí hrudí / Stewed beef brisket — 570 Kč

ústřicová omáčka, sezam, smažené batáty, kapustičky na másle
oyster sauce, sesame, fried sweet potato, buttered Brussels sprout

Jelení kýta na černém pivu / Deer rump in black beer — 570 Kč

kořenová zelenina na medu, zauzený špek, perníkový knedlík
root vegetable with honey, smoked speck, gingerbread dumpling

RYBÍ CHODY / FISH COURSES

Filet ze pstruha / Trout fillet — 550 Kč

bramborovo-tuřínové pyré, bílá ředkev, růžový pepř, libeček
potato-turnip purée, daikon, pink pepper, lovage

Svíčková z tresky / Cod loin — 550 Kč

bylinková krusta, rajčatové rizoto, cherry rajčata, kapary
herb crust, tomato risotto, cherry tomato, capers

VEGETARIÁNSKÉ CHODY / VEGETARIAN MEALS

Dýňové noky / Pumpkin gnocchi — 470 Kč

gorgonzolová omáčka, lišky, vlašské ořechy, dýňový olej
Gorgonzola sauce, chanterelles, walnuts, pumpkin oil

Veganská moussaka / Vegan moussaka — 470 Kč

grilovaný lilek, ragů z čočky, veganský sýr, omáčka z pečených paprik
grilled eggplant, lentils ragout, vegan cheese, baked bell pepper sauce

BAR CLASSICS

Caesar salát s kuřecím masem / Caesar salad with chicken 390 Kč

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

Sandwich s lososem / Sandwich with salmon 390 Kč

focaccia, uzený losos, cottage sýr, listový salát
focaccia, smoked salmon, cottage cheese, green salad

Cheeseburger / Cheeseburger 450 Kč

irský chuckroll, cheddar, listový salát, rajče, nakládaná okurka,
hranolky, belgická omáčka
irish chuckroll, cheddar, green salad, tomato, pickles,
french fries, Belgian sauce

Telecí rib-eye steak / Veal rib-eye steak 590 Kč

demi glace, pečené grenaile s červenou řepou a špenátem
demi glace, roasted grenaile with beetroot and spinach

Výběr uzenin / Smoked meat sellection 350 Kč

variace uzenin z Pršutérie Chovaneček, okurky cornichons
variation of local smoked meat, cornichons pickles

Výběr sýrů / Cheese sellection 350 Kč

variace francouzských sýrů, hruškové čatní
variation of french cheese, pear chutney

DEZERTY / DESSERTS

Čokoládový lanýž / Chocolate truffle — 250 Kč

lesní plody, pistáciový mech, lanýž
forest fruit, pistachio moss, truffle

Fík / Fig — 250 Kč

fíkové compoté, bílá čokoláda s vanilkou, kokosová pěna, ube
fig compoté, white chocolate with vanilla, coconut foam, ube

Vlašský ořech / Walnut — 250 Kč

hrušky v portském víně, dýňové pyré, čokoládová skořápka
pear in Porto wine, pumpkin purée, chocolate nutshell

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	200 Kč
manhattan	200 Kč
whiskey sour	200 Kč
piña colada	200 Kč

PIVO / BEER

0,40 l	Budweiser Budvar original	90 Kč
0,33 l	Budvar free bottle	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	90 Kč
café latte	100 Kč
irská káva	150 Kč

ČAJ LEAF CUP / TEA

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

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 50 Kč / Couvert 50 Kč

Platnost od / Valid from: 30. 10. 2026

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.