

# MENU

# WELLNESS HOTEL ASTRA ŠPINDLERŮV MLÝN



## PŘEDKRMY

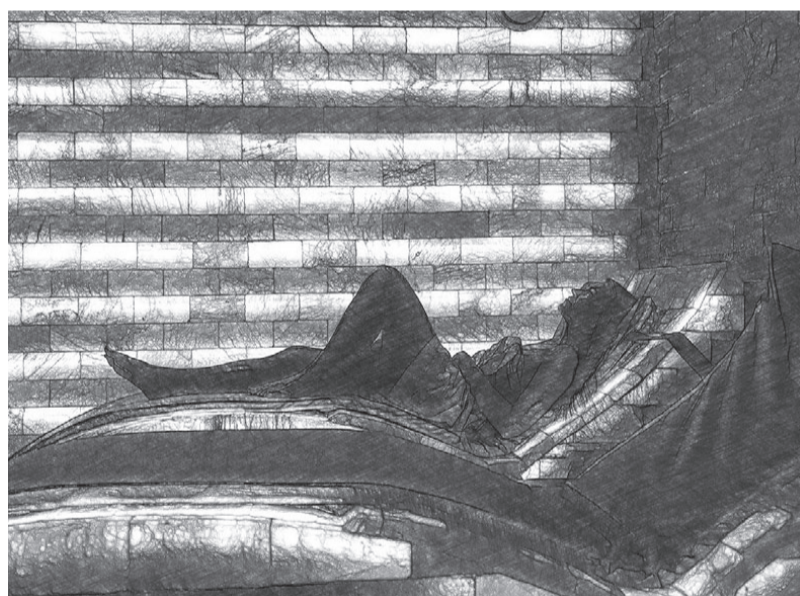
1 ks	<b>Nakládaný hermelín naší výroby</b> podávaný ve sklenici, kompotované brusinky, rozpečený chléb ..... <b>95 Kč</b>
150 g	<b>Vepřová tlačěnka naší výroby</b> s nasekanou cibulí, octovou zálivkou, chléb ..... <b>105 Kč</b>
100 g	<b>Míchaný tatarák ze sekaného hovězího masa</b> , topinky s česnekem ..... <b>240 Kč</b>
100 g	<b>Hovězí carpaccio</b> , pesto z čerstvé bazalky, parmezánu, piniových oříšků, křupavé máslové toasty ..... <b>240 Kč</b>
100 g	<b>Zapečené, vyloupané krevety</b> v koření Pili Pili, olivový olej extra virgin, rozpečená bílá bageta ..... <b>195 Kč</b>

## POLÉVKA

<b>Silný masový vývar</b> s masem a restovanou zeleninou ..... <b>75 Kč</b>
<b>Dle denní nabídky</b> ..... <b>75 Kč</b>

## SALÁTY

200/100 g	<b>Caesar s filírovaným kuřecím masem</b> na listech římského salátu s ančovičkovým dresingem, křupavé česnekové toasty, parmezánové hobliny ..... <b>255 Kč</b>
250/100 g	<b>Salát z pečené červené řepy</b> marinované v tmavém aceto balsamicu, brambory Grenaille, krémový kozí sýr, karamelové vlašské ořechy ..... <b>225 Kč</b>



Naší snahou je harmonické propojení gastronomie a wellness hotelu

## HLAVNÍ JÍDLA

250 g	<b>Grilovaný rump steak z australského Wagyu</b> , wasabi majonéza ..... <b>880 Kč</b>
220 g	<b>Grilovaný steak z hovězí svíčkové</b> s omáčkou z čerstvých krémových žampionů ..... <b>480 Kč</b>
220 g	<b>Grilované medailonky z pravé hovězí svíčkové</b> s omáčkou z nakládaného zeleného pepře ..... <b>480 Kč</b>
200 g	<b>Jack Daniel's burger</b> , kouřová majonéza s kapkou Jack Daniel's, šťavnatá anglická slanina, cheddar, rajčata, smažená cibulka ..... <b>350 Kč</b>
200 g	<b>Kuřecí prsa Sous – Vide s čerstvými bylinkami</b> grilované na přepuštěném másle ..... <b>330 Kč</b>
200 g	<b>Grilovaná vepřová panenka</b> s omáčkou z čerstvých krémových žampionů ..... <b>350 Kč</b>
1 ks	<b>Konfitované kachní stehno</b> s kysaným bílým zelím, kynutý houskový knedlík ..... <b>350 Kč</b>
300 g	<b>Špagety alla Carbonara</b> se strouhaným parmezánem ..... <b>250 Kč</b>
250 g	<b>Na másle pečený pstruh duhový</b> s čerstvými bylinkami ..... <b>250 Kč</b> Doplatek za nadváhu: 25Kč / 10 g
150 g	<b>Smažený sýr Gouda</b> s tatarskou omáčkou ..... <b>255 Kč</b>

### Zajímavost: Australské Wagyu Rump Steak

Poznejte spojení japonské tradice a nespoutané australské přírody. Toto maso pochází z plemene Wagyu, které je světově proslulé svým intenzivním mramorováním (tukem uvnitř svaloviny). Právě díky němu je steak neuvěřitelně křehký, šťavnatý a má specifickou máslovou chuť.

## VEGAN

100 g	<b>Zapečené tofu nebo tempeh v koření Pili Pili</b> , olivový olej extra virgin, rozpečená bílá bageta ..... <b>195 Kč</b>
250/100 g	<b>Salát z pečené červené řepy</b> marinované v tmavém aceto balsamicu, brambory Grenaille, tofu nebo tempeh, karamelové vlašské ořechy ..... <b>225 Kč</b>
250 g	<b>Grilovaný křehký steak na rostlinné bázi</b> , krémový dip z červené čočky ..... <b>880 Kč</b>

## JÍDLA PRO NEJMILEJŠÍ

100 g	<b>Smažený řízek z kuřecích prsou</b> , máslová bramborová kaše ..... <b>170 Kč</b>
200 g	<b>Špagety alla Carbonara</b> restovaná pancetta, žloutek, strouhaný parmezán ..... <b>150 Kč</b>
300 g	<b>Poctivá porce hranolkových chipsů</b> zapečené s cheddarem ..... <b>109 Kč</b>

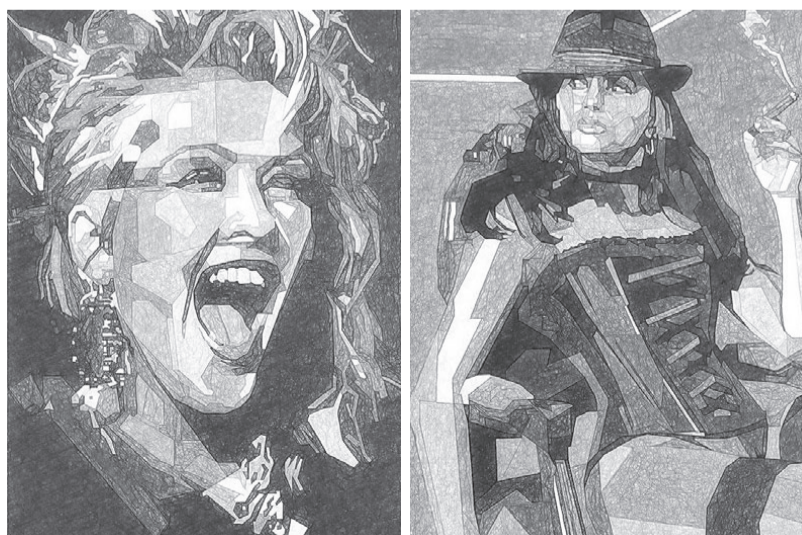
## PŘÍLOHY

<b>Vařené brambory</b> ..... <b>50 Kč</b>
<b>Máslová bramborová kaše</b> ..... <b>70 Kč</b>
<b>Smažené hranolkové chipsy</b> ..... <b>70 Kč</b>
<b>Pečená jasmínová rýže</b> ..... <b>50 Kč</b>
<b>Kynutý houskový knedlík</b> ..... <b>55 Kč</b>
<b>Tatarská omáčka</b> ..... <b>25 Kč</b>
<b>Kečup</b> ..... <b>25 Kč</b>
<b>BBQ omáčka s kapkou Jack Daniel's</b> ..... <b>35 Kč</b>

## DEZERTY

2 ks	<b>Palačinky Crepes Suzette</b> ..... <b>125 Kč</b>
1 ks	<b>Kynutý borůvkový knedlík</b> ..... <b>125 Kč</b>
	<b>Dezert dle denní nabídky</b> ..... <b>125 Kč</b>
	<b>Kopeček zmrzliny</b> ..... <b>40 Kč</b>

Info o alergenech u personálu



V prostorách hotelu: v přízemí, u bowlingu a v 1. patře restaurace jsou vystavena díla pana Kušteina. Nechte se jimi provázet během své návštěvy a dopřejte si chvíli klidu i inspirace