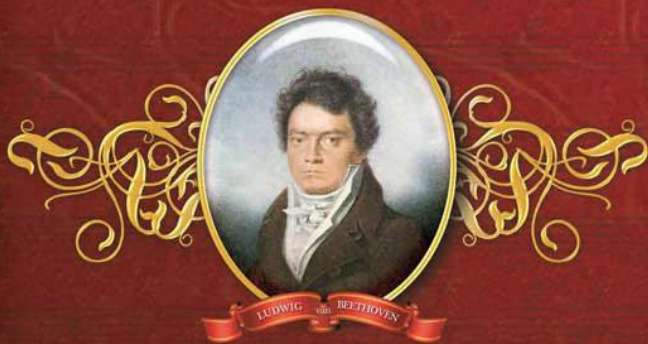




Ludwig van Beethoven

MENU



RESTAURACE
BEETHOVEN

Mezinárodní kuchyně

Platnost od 30. 11. 2009

Předkrmy

1. 1ks *Carpaccio z hovězí svíčkové* 135,-
*s čerstvým salátkem sypané parmažánovou slámou,
lehce ochucené česnekovým olejem, limetka*
2. 100g *Zapékaná mozarella* 125,-
v parmské šunce na salátku s krémovým balsamicem
3. 100g *Grilovaný zelený chřest* 95,-
v anglické slanině, přelitý syrovou sauce, cherry rajčátka
4. 100g *Kachní paštika RUSTADOU* 95,-
*zprudka opečená podávaná na čerstvém salátku
s brusinkami a fíkovým balsamicem*

Polévka - dle denní nabídky 45,-

Ryby

5. 150g *Norský losos na grilu* 235,-
*s teplým zeleninovým salátkem a bylinkovým pestem
Tip šéfkuchaře: Muškátové růsti*
6. 200g *Grilované filé PANGASIUS* 145,-
*se zapéčeným sýrem Camembert na pikantním zeleninovém chutney
Tip šéfkuchaře: Smažené brambory*

Přílohy doporučené šéfkuchařem „Tip šéfkuchaře“ nejsou započítány v ceně.



Luigi Van Beethoven

Steaky z hovězí svíčkové

7. 200g Grilovaný steak z hovězí svíčkové 290,-
*na zeleném pepři se smetanovokoňakovou omáčkou,
doplňený restovanými fazolovými lusky s anglickou slaninou*
8. 200g Steak z hovězí svíčkové 290,-
*na bylinkových hříbcích, podávaný s grilovanou zeleninou
ochucenou bylinkovým pestem*
9. 200g Pikantní hovězí steak na grilu 290,-
doplňený ostrou mexickou zeleninou a červenou fazolí

Pokrmý z hovězí svíčkové

10. 150g Grilované medailonky MILLE FILLE 245,-
se smetanovicibulovou omáčkou a provensálskými bylinkami
11. 150g Grilovaný sekaný steak 245,-
*s cuketovým mikádem a pečenou paprikou,
přelitý dijonskou omáčkou*
12. 150g Vídeňský guláš 245,-
podávaný s bramboráčky

Pokrmý z vepřové panenky

13. 200g Panenské medailonky na grilu 185,-
*s grilovanou zeleninou, přelitě bazalkovým pestem,
podávané se smaženými cibulovými kroužky*
14. 200g Grilovaná vepřová panenka 195,-
*podávaná s teplým chřestovým salátkem, přelitá
omáčkou demi glace
Tip šéfkuchaře: Bramborová lepenice*
15. 200g Vepřová panenka pečená do růžova 195,-
*podávaná na glazovaných kapustičkách s omáčkou z
hrubožrné hořčice
Tip šéfkuchaře: Smetanové brambory se šalotkou*

Přílohy doporučené šéfkuchařem „Tip šéfkuchaře“ nejsou započítány v ceně.



La Birra da Beethoven

Pokrmý z kuřecího masa

16. 150g *Saltimbocca z kuřecích prsíček* 195,-
podávaná s *gnocchi quattro formagi* se sušenými rajčaty
a čerrými olivami
17. 150g *Kuřecí steak plněný listovým špenátem* 165,-
s cibulkou, liškovou omáčkou a restovanými liškami,
grilovaná cherry rajčátka
Tip šéfkuchaře: Rosti
18. 150g *Gratinované kuřecí medailónky* 165,-
s mozzarellou a parmskou šunkou, přelité medovočesnekovou
sauce, s grilovanou cuketou a cherry rajčátky

Pokrmý z jehněčí svíčkové

19. 200g *Grilované steaky z jehněčí svíčkové* 365,-
v kerstě z pancetty a bylinkového parmezánu, doplněné
restovanými bráskovými lusky se šalotkou s česnekovým aroma
Tip šéfkuchaře: Smažené brambory
20. 200g *Nudličky z jehněčí svíčkové* 345,-
s višňovou omáčkou, sypané mandlovými lupínky
Tip šéfkuchaře: Kaštanová ryže Basmati

Bezmasé pokrmy

21. 300g *Italské tagliatelle s pórkem* 115,-
a žampiony, zjemněné smetanou, doplněné čerstvou zeleninou,
sypané sýrem
22. 300g *Florentinské gratinované brambory* 115,-
s čerstvou zeleninou, česnekem, eidamem se smetanou
23. 1ks *Smažený hermelín s pomerančem a brusinkami* 65,-
Přílohy doporučené šéfkuchařem „Tip šéfkuchaře“ nejsou započítány v ceně.



Ludwig van Beethoven

Saláty

- | | | |
|-----|--|------|
| 24. | 100g <i>Variace listových salátů,</i>
<i>s čerstvou zeleninou a grilovanými kuřecími kousky,</i>
<i>přelité medovo-bořčicovým dresinkem</i> | 95,- |
| 25. | 250g <i>Řecký salát</i>
<i>(rajče, kapie, okurka, cibule, olivy, balkánský sýr)</i> | 65,- |
| 26. | 250g <i>Míchaný listový salát s mozzarella</i>
<i>s mozzarella, sušenými tomaty v oleji, olivami, vejcem,</i>
<i>přelitý bylinkovým dresinkem s jogurtem</i> | 95,- |

Přílohy

- | | | |
|-----|--|------|
| 27. | 200g <i>Smetanové brambory se šalotkou</i> | 35,- |
| 28. | 200g <i>Slaninové brambory s cibulkou</i> | 35,- |
| 29. | 200g <i>Bramborové pyré se šalotkou</i> | 35,- |
| 30. | 200g <i>Bramborová lepenice</i> | 35,- |
| 31. | 200g <i>Smažené brambory</i> | 30,- |
| 32. | 200g <i>Vařené brambory</i> | 30,- |
| 33. | 150g <i>Smažené hranolky</i> | 30,- |
| 34. | 150g <i>Americké brambory</i> | 30,- |
| 35. | 4 ks <i>Rösti</i> | 35,- |
| 36. | 4 ks <i>Muškatové rösti</i> | 35,- |
| 37. | 1 ks <i>Grilovaná bagetka s pestem</i> | 30,- |
| 38. | 200g <i>Rýže Basmati</i> | 30,- |
| 39. | 200g <i>Kaštanová rýže Basmati</i> | 35,- |
| 40. | 200g <i>Grilovaná zelenina</i> | 55,- |
| 41. | 200g <i>Dušená zelenina</i> | 55,- |
| 42. | 5 ks <i>Plněné papričky „Jalapeños“</i> | 75,- |
| 43. | 150g <i>Cibulové kroužky smažené</i> | 35,- |
| 44. | 3 ks <i>Bramboráčky</i> | 45,- |

