



Ludwig van Beethoven

MENU



RESTAURACE
BEETHOVEN

Mezinárodní kuchyně

Platnost od 31. 08. 2010

Předkrmy

- 1. Carpaccio z čerstvých tomatů** 70,-
*přelité olejem z piniových oříšků s tomaty,
doplněné bylinkovým jemným sýrem ricotta*
- 2. Grilovaný zelený chřest** 90,-
*ve slaninové košilce, přelitý holandskou omáčkou s vinnou
redukcí, doplněný grilovanými cherry rajčátky*
- 3. Zapečená mozzarella v parmské šunce** 105,-
*doplněná čerstvým salátkem, krémovým balzamicem
s mini tomaty a bylinkovým pestem*
- 4. Tartárek z pravé svičkové** 130,-
*ochucený kaparovou omáčkou, doplněný řezem limetky,
cherry rajčátky a pečeným toastem z ciabatty*
- 5. Grilované tygří krevety** 140,-
*s chilli a česnekem, doplněné čerstvým salátkem
a limetkovým olejem*

Polévka - dle denní nabídky

45,-



Luigi Van Beethoven

Ryby

6. **Filet z candáta** 190,-
*podávaný na restované zelenině julliene s čerstvými tagliatellemi
a tepánádou ze sušených tomatů, limetka*
7. **Pečený filet z norského lososa** 230,-
*podávaný na špenátovém rizotu z rýže carnaroli
s bernskou omáčkou a pečenou limetkou*

Steaky z hovězí svíčkové

8. **Grilovaný steak z hovězí svíčkové** 300,-
*v kořeněné krustě, doplněný vlašičkou z pečeného marinovaného
lilku s mozzarellou, přelitý česnekovým demi glace*
9. **Steak z hovězí svíčkové** 350,-
*na bylinkových hříbcích, podávaný s grilovanou zeleninou
ochucenou bylinkovým pestem*

Pokrmý z vepřové panenky

10. **Grilovaná vepřová panenka** 170,-
*s pikantní zeleninou a červenou fazolí,
doplněná dýňovým pyré a slaninovým chipsem*
11. **Panenské medailónky na grilu** 205,-
*doplněné ratatouillí z grilované zeleniny
podávané se smaženými cibulovými kroužky*



Ludwig van Beethoven

Pokrmý z kuřecího masa

12. **Bylinková kuřecí prsa** 165,-
plněná sušenými tomaty, anglickou slaninou a sýrem s modrou plísní, pečená na grilu, podávaná na hnízdečku z listového špenátu se smetanovým parmezánem
13. **Gratinovaná kuřecí prsíčka** 190,-
s mozzarellou a parmskou šunkou, přelítá medovo-česnekovým demi glace, doplněná čerstvým balzamicovým salátkem s grilovanou cuketou a cherry rajčátky

Pokrmý z jehněčí svíčkové

14. **Steak z jehněčího hřbetu** 390,-
zapečený provensálským parmezánem, podávaný se šampiónovým ragú a bylinkovou polentou

Smažené pokrmy

15. **Smažený řízek z vepřové panenky** 110,-
doplňný čerstvou zeleninou a limetkou
16. **Smažený kuřecí řízek** 85,-
doplňný čerstvou zeleninou a limetkou
17. **Smažený hermelín** 85,-
podávaný s divokými brusinkami a řezy z pomeranče



Ludwig van Beethoven

Bezmasé pokrmy

18. **Bazalkové tagliatelle s česnekem** 105,-
a mini tomaty, sypané parmezánovými hoblinkami
19. **Rizoto z carnaroli rýže** 140,-
*s restovanými liškami a šafránovou redukcí,
doplňené pečenou cuketou a sypané parmezánem*

Saláty

20. **Zahradní salát** 55,-
*variace listových salátů s čerstvou zeleninou přelité
dresinkem s balzamicovým octem*
20. **Variace listových salátů** 100,-
*s grilovaným kuřecím prsíčkem, doplněná čerstvou zeleninou
podávaná s bořčicovým dresinkem*
21. **Italský salát CAPRESE** 100,-
*čerstvé tomaty s mozzarellou, listovými salátky,
černými olivami a pestem*
22. **Salát z grilované zeleniny** 105,-
*s pečenou anglickou slaninou a sýrem camembert,
doplňný bylinkovým pestem a grilovaným toastem z ciabatty*

Přílohy

23. *Vařené brambory s máslem* 25,-
24. *Smažené steakové branolky* 30,-
25. *Smažené brambory* 35,-
26. *Bramborové rösti* 35,-
28. *Slaninové brambory s cibulkou* 40,-
27. *Šťouchané brambory se smetanou a lahůdkovou cibulkou* 45,-
28. *Grilované bylinkové toasty z ciabatty* 20,-
29. *Čerstvé těstoviny tagliatelle* 30,-
30. *Dušené fazolové lusky na másle* 25,-
30. *Grilovaná zelenina s bylinkovým pestem* 50,-
31. *Dušená baby karotka s brokolicí* 50,-



LuBis na Beethoven