
RESTAURANT & BAR

HARMONY







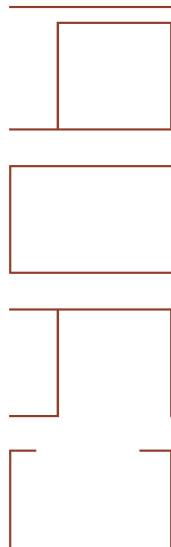
Vážení hosté,
informace o alergenech
obsažených v pokrmech
nabízených v tomto jídelním
lístku, poskytne obsluha na
vaše vyžádání.

Děkujeme Management hotelu

HARMONY



CZ



Бульон из говяжьего ребра с овощами
и домашней вермишелью

75,-

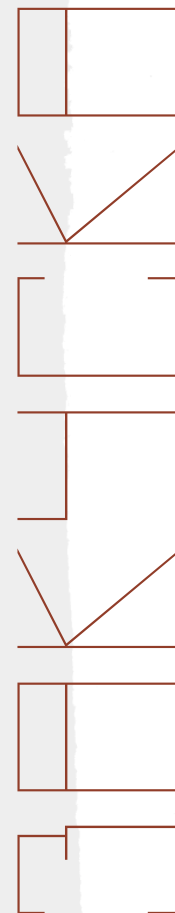
Суп из цветной капусты с кусочками
копченого лосося и домашними
чесночными крутонами

75,-

Гороховый суп-крем со сливками
и чоризо

75,-

... другие традиционные супы вы найдете в разделе чешские фирменные блюда



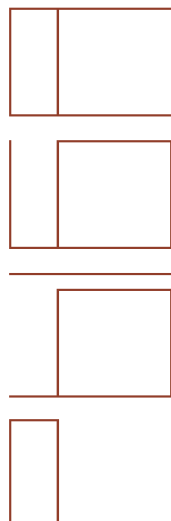
80g Тигровые креветки с кокосовой тапиокой 185,-

80g Холодный flank steak 148,-
*отборная часть говяжьего пупка, соус
из цельнозерновой горчицы и тосты
с травами*

50g Копченый угорь с икрой лосося 178,-
и с рваными листьями салата

50g Шафранное ризотто с плодами моря 95,-

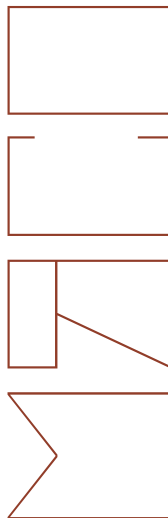
80g Foie gras – гриль, с финиками и луковым 165,-
повидлом



180г	Филе-гриль из морского волка с печеным болгарским перцем и бальзамико кремом	252,–
180г	Лосось глазированный в соевом соусе с салатом из беби-шпината	318,–
180г	Судак, жареный с беконом, мятый картофель с луком и лисичками	325,–

180г	Филе из форели с гороховым пюре и мини-луком – гриль	245,–
180г	Итальянское ризотто с тигровыми креветками – гриль	290,–

... нашими поставщиками свежей рыбы являются MAKRO
и Рыбоводство г-на Колларжа из г. Велке-Мезиржичи

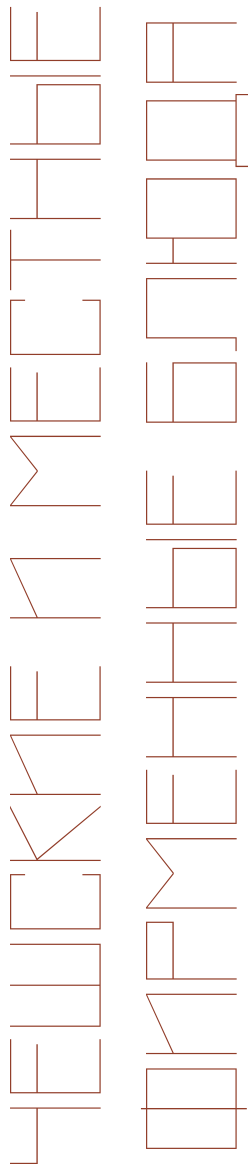


200г	Стейк из говяжьей вырезки в рагу из вешенки устричной и печеный картофель	395,–
180г	Hanger steak говяжья «белочка» с баклажанным пюре, с печеными мини-томатами и ороховыми стручками	295,–
180г	Свиная вырезка, приготовленная в вакууме sous vide, картофельное пюре с трюфельным маслом и хрустящий бекон	225,–

180г	Печеные куриные грудки из фермерского цыпленка с печеным лимоном и тимьяном	175,–
180г	Олений хребет-гриль с соусом из брусники, дикой вишни и сливочный картофель	270,–

Мясо для бифштекса и hanger steak (говяжья «белочка») поставляет местный фермер с эко- фермы Арнултовице, разводящей БИО говяжьё породу LIMOUSINE.

Все блюда приготовлены с чешского чеснока – поставляет госпожа Шимонова из пос. Брозан-над-Огржи



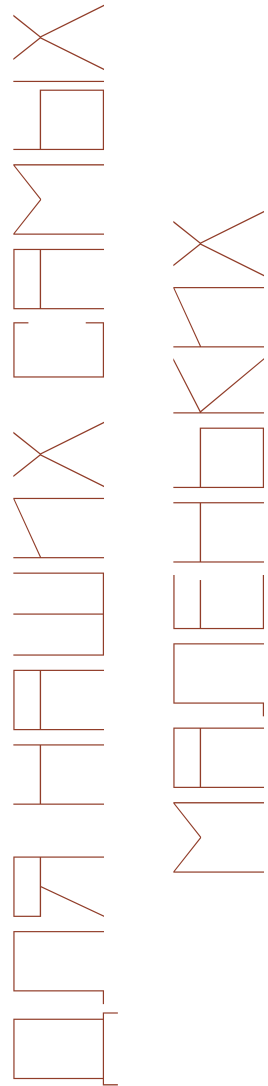
	Крконошское «кисело» (суп-журек)	75,–
	Домашний овощной суп с манными клецками	75,–
180г	Наша говяжья вырезка под сметанным соусом с дрожжевыми кнедликами	310,–
200г	Ягнячья ножка на чесноке и майоране с мятым картофелем со шпинатом	238,–
200г	Свинные щечки в вине, брюссельская капуста с овечьим сыром и картофельные лепешки с беконом	190,–

250г	Утка, печеная с медом, яблоками, квашеная краснокочанная капуста и картофельные кнедлики	290,–
	Наши фаршированные копченым мясом крконошские кнедлики, квашеная капуста	135,–
180г	Жареный шницель из телячьего хребта с картофельным пюре и огуречным салатом	245,–
	Домашние дрожжевые кнедлики с повидлом, творогом и сливочным маслом	98,–

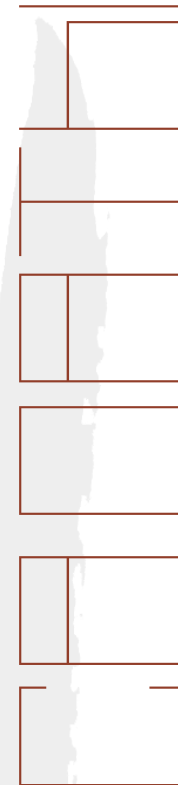
ЧТО-НИБУДЬ ПОЛЕГЧЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Тальятелле болоньезе	168,—
Паппарделле, рагу из кукурузного цыпленка с пармезаном и сушеными томатами	175,—
Спагетти Aglio, олио, пеперончино	145,—
Запеченные ригатони с фаршем, перцем-гриль и пекорино	115,—
Тальятелле с лососем-гриль, мини-томатами и листовым шпинатом	195,—
Грибные гночки со сливками и итальянским беконом	120,—

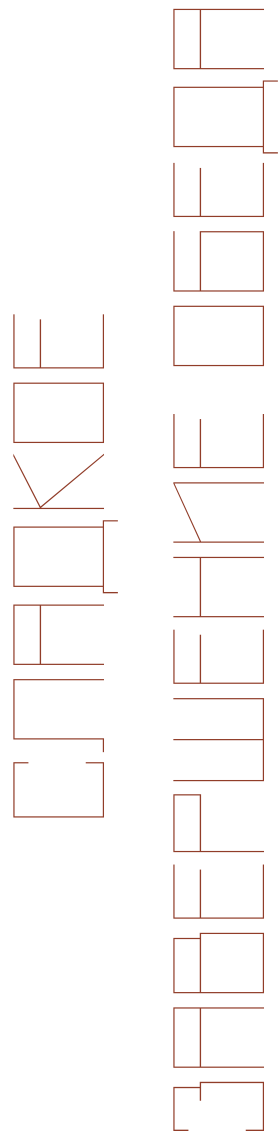
ЕЖЕДНЕВНЫЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЯ



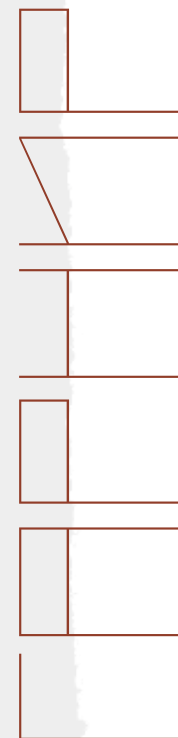
100г	Куриные шницели с мятым картофелем и мини-томатами	130,-
100г	Малый жареный сыр с картофелем	120,-
	Спагетти с томатным соусом и сыром	125,-
100г	Шпецле с ветчиной, сыром и сметаной	135,-
	Манная каша с какао, сливочным маслом и сахаром	52,-



Салат с куриным мясом-гриль и грецкими орехами, заправка из дижонской горчицы	105,- / 148,-
Салат из печеного перца, маринованный в белом бальзамико с овечьим сыром	83,- / 130,-
Салат «Цезарь» с куриным мясом, пармезаном и дрессингом из анчоусов и чеснока	110,- / 156,-
Лобковицкий салат, дополненный рваными листочками салата морковный салат с чесноком и майонезом	70,- / 115,-
Салат «Римский» с красной свеклой и козьим сыром-гриль	75,- / 125,-



Шоколадно-кофейный террин с грецкими орехами и яблочное пюре с корицей	96,–
Пряничный пирог с повидлом и маковым муссом	57,–
Крем-карамель со взбитыми сливками и финиковый хлеб с миндалем	94,–
Домашние дрожжевые кнедлики с повидлом, творогом и сливочным маслом	42,–
Горячее яблоко в мундире, дополненное вареньем из гранатовых яблок	67,–
Мусс из белого шоколада, пюре из лесных фруктов, соус из горького шоколада и мороженое с морской солью	120,–



Картофель фри	50,–
Картофель по-американски	50,–
Чешский кнедлик	50,–
Жареный, отварной картофель	50,–
Мятый картофель с беконом и луком	50,–
Глазированные овощи	50,–
Овощи-гриль	50,–



★★★★★
SUPERIOR
Špindlerův Mlýn

T +420 499 469 111
F harmonysm@harmonyclub.cz
www.harmonyclub.cz

...live  in harmony





