

*Fidelmi  
listek*

*Menu*



Spa Hotel Felicitas  
\*\*\*\*

# Předkrmy

## Starters

- 70g Hovězí carpaccio s parmazánem a bylinkovými krutony** 140,-  
*Beef Carpaccio with Parmesan and herbal croutons*
- Medové fíky s kozím sýrem a rukolou** 90,-  
*Honey figs with goat cheese a rucola*
- Bruscheta s česnekovými tomaty, trhaným salátem a olivami** 85,-  
*Bruscheta with garlic tomatoes, lettuce and olives*
- 70g Grilované kousky tuňáka s bylinkovým pestem** 150,-  
*Grilled pieces of tuna fish with herbal pesto*
- Rajčatový špíz s mozzarellou a letním salátem** 85,-  
*Tomatoes on the skewer with mozzarella and lettuce*

# Polévky

## Soups

- Hovězí consommé se zeleninou julienne a houbovými ravioly** 50,-  
*Beef consommé with julienne vegetables and mushroom ravioli*
- Špenátový krém se zakysanou smetanou** 50,-  
*Cream of spinach with sour cream*
- Tomatová polévka s bazalkou a balkánským sýrem** 50,-  
*Tomato soup with basil and Balkan cheese*



# Ryby

## Fish

200g **Candát s grilovanou zeleninou a pečeným bramborem** 315,-  
*Pikeperch with grilled vegetables and roast potatoes*

200g **Pečený losos s dijonskou omáčkou, zeleninou julienne, podávaný se šťouchanými bramborami a řapíkatým celerem** 250,-  
*Roast salmon in Dijon sauce, julienne, served with mashed potatoes and celeriac*

200g **Filátko z tuňáka s bylinkovou krustou a restovanou zeleninou na bramborovém pyré** 390,-  
*Fillet of tuna fish in herbal crust and roast vegetables on the bed of potato purée*

200g **Losos s citrónovou omáčkou, cuketou, lilkem a bylinkovými bramborami** 230,-  
*Salmon in lemon sauce, zucchini, aubergine, and herbal potatoes*

# Saláty

## Salads

**Ledový salát s česnekovou smetanou, kuřecími prsíčky, pancettou a cherry rajčátky** 150,-  
*Lettuce with garlic cream, chicken breast pieces, pancetta and cherry tomatoes*

**Tradiční salát Caesar** 110,-  
*Traditional Caesar salad*

**Grilovaná kachní prsíčka ve vinné marinádě na listovém salátku** 150,-  
*Grilled breast of duck marinated in wine, in lettuce bed*

**Variace zelených salátů s kousky candáta** 150,-  
*Lettuce salad variations with pieces of pikeperch*



# Hlavní jídla

## Main courses

**200g Steak z hovězí svíčkové na zeleném pepři podávaný s pečeným bramborem** 420,-

*Sirloin of beef in green pepper served with roast potatoes*

**200g Zprudka pečené proužky hovězí svíčkové s česnekem a žampiony na skleněných nudlích se smaženou kořenovou zeleninou** 400,-

*Roasted strips from sirloin of beef with garlic and mushrooms in rice noodles with fried root vegetables*

**200g Vepřový steak z krkovice v česnekové marinádě s restovanou kukuřicí a fazolkami** 230,-

*Steak of pork in garlic marinade with roast corn and beans*

**200g Vepřová panenka plněná špenátem, podávaná s holandskou omáčkou a italskými tagliatelle** 290,-

*Steak of pork stuffed with spinach, served with Holland sauce and Italian tagliatelle*

**200g Vepřová panenka se zeleninou ratatouille podávaná na pečených bramborách s pancettou** 280,-

*Steak of pork with vegetable ratatouille with roast potatoes and pancetta*

**150g Kuřecí prsa nadívaná parmskou šunkou a lososem v sýrové omáčce se šťouchanými bramborami** 250,-

*Chicken breast stuffed with Parma ham and salmon in cheese sauce with mashed potatoes*

**200g Rolované prsíčko z krocana s omáčkou z divokých brusinek a gratinovanými bramborami** 280,-

*Rolled turkey breast with wild cranberries sauce and potatoes au gratin*



# Těstoviny

## Pasta

**Tagliatelle s listovým špenátem, jemnou omáčkou a kousky kuřecích prsíček** 150,-

*Tagliatelle with spinach leaves, tender sauce and pieces of chicken breast*

**Špagety s grilovanými krevetkami ve smetanové omáče** 150,-

*Spaghetti with grilled shrimps in cream sauce*

**Penne s bylinkovým pestem, piniovými oříšky a parmazánem** 130,-

*Penne with herbal pesto, pine nuts and Parmesan*

# Rizoto

## Risotto

**Rizoto s čerstvými žampiony sypané parmazánem** 140,-

*Risotto with fresh mushroom sprinkled with Parmesan*

**Rizoto s restovaným hovězím masem a pečeným česnekem** 160,-

*Risotto with roasted beef and roast garlic*



# Dezerty

*Desserts and sweet courses*

<b>Flambovaný ananas s karamelovou omáčkou a kokosem</b> <i>Flambéed pine-apple with cream caramel and coconut</i>	80,-
<b>Domácí jablkový závin se šlehačkou</b> <i>Home-made apple strudel with whipped cream</i>	60,-
<b>Plněná hruška s malinovou omáčkou</b> <i>Pear stuffed with raspberry sauce</i>	70,-
<b>Pařížský krém zdobený ovocem</b> <i>Parisian cream with fruit</i>	60,-
<b>Lívanečky s kávovým krémem zdobené mátou</b> <i>Pancakes with coffee cream decorated with mint</i>	70,-



Spa Hotel Felicitas

\*\*\*\*\*