

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY | POLÉVKA | HLAVNÍ JÍDLA | NÁŠ GRIL
PŘÍLOHY | OMÁČKY | DRESINGY | DOMÁCÍ ČERSTVÉ
TĚSTOVINY | SALÁTY CAESAR | SALÁTY | DĚTSKÉ
MENU | DEZERTY | ZMRZLINY A SORBETY | POCHUTINY

Dobrou chuť Vám přeje kolektiv Restaurace Sauna



PŘEDKRMY | POLÉVKA

- 1 0,33 l Polévka dle denní nabídky 75 CZK
- 2 100 g Kachní rilletes (trhané kachní stehno) ve vlastní šťávě | tymiánové máslo | cibulové chutney | domácí bagetky (1,3,7,11) 189 CZK
- 3 3 ks Bruschetta | roastbeef | křen | sušená rajčata | cappary (1,3,7,11) 145 CZK
- 4 3 ks Tygrí krevety ve strouhaném kokosu usmažená dozlatova | avokádová salsa | tapiokový chips | limeta (1,2,7) 195 CZK

HLAVNÍ JÍDLA

- 5 250 g Vepřová krkovička „sous vide“ v BBQ marinádě | salát Coleslaw | česnekový dip | naše julienne hranolky (3,12) 355 CZK
- 6 150 g „SALTINBOCCA ALLA ROMANA“ tenké medailonky z telecí kýty zaklepané s šunkou Prosciutto a čerstvou šalvějí | jemná přírodní omáčka provoněná Irish whisky a zjemněná máslem | pečené bylinkové brambory „grenaille“ (1,7) 415 CZK
- 7 180 g Jelení hřbet „sous vide“ | petrželovo-jablečné pyré | domácí bramborové krokety | granátové jablko | silná omáčka Port Wine (1,9,12) 495 CZK
- 8 200 g Vepřová panenská svíčková „sous vide“ | houbové ragů s bylinkami | gratinované brambory (3,7) 379 CZK
- 9 180 g Roládička z kuřecích prsou „sous vide“ | salám Chorizo | uzený sýr | šťouchané brambory s jarní cibulkou | silná Port Wine omáčka (7,9,12) 325 CZK
- 10 150 g Pečená filátka z čerstvého Vlka mořského | černá čočka „Beluga“ | špenátová omáčka | bramborové chipsy | citrón (4,7) 355 CZK

NÁŠ GRIL

Všechny steaky servírujeme s bylinkovým máslem (7)

- 11 200 g Marinovaný kuřecí prsní steak 239 CZK
- 12 350 g Vepřový T-Bone steak (část vepřové pečeně a panenky s kostí ve tvaru T) „sous vide“ 355 CZK
- 13 200 g Marinované medailonky z vepřové panenské svíčkové 259 CZK
- 14 250 g „RIB EYE STEAK“ ze zahraničního vyzrálého hovězího roštěnce připravený metodou „sous vide v tepelné úpravě „MEDIUM“ 435 CZK
- 15 400 g Pečená vepřová žebírka „RIBS“ v pikantní pivní marinádě | salát Coleslaw | česnekový dip (7,12) 315 CZK

PŘÍLOHY

- 16 200 g Naše julienne hranolky 69 CZK
- 17 200 g Pečené bylinkové brambory „grenaille“ 69 CZK
- 18 200 g Šťouchané brambory s jarní cibulkou (7) 55 CZK
- 19 200 g Salátek z rukoly | cherry rajčata | baby mozzarella | olivový olej 95 CZK

OMÁČKY | DRESINGY

- 20 Krémová vepřová omáčka | nakládáný zelený pepř (7) 55 CZK
- 21 Omáčka Port Wine (12) 75 CZK
- 22 Naš česnekový dip (3) 45 CZK
- 23 Naše tatarská omáčka (3,10) 45 CZK



"SOUS VIDE" je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Takto vakuované se potraviny pošírují po různé dlouhou dobu. Většinou jde o několik hodin při přesně vypočítané teplotě, která je nižší než bod varu. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při tejnomořném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni.

DOMÁCÍ ČERSTVÉ TĚSTOVINY

300 g

VÝBĚR Z TĚSTOVIN:

TAGLIATELLE | dlouhé široké nudle

PENNE | rourovitý tvar

SPAGHETTI

24 Kuřecí maso | pravé hřibky |
smetana | parmezán (1,3,7) 249 CZK

25 Salám Chorizo | česnek | chilli
paprička | cherry rajčata | červená
cibule | pesto ze sušených rajčat |
parmezán (1,3,7,8) 255 CZK

26 Vepřová panenská svíčková |
česnek | chilli paprička | tymián |
rajčatová omáčka | smetana |
parmezán (1,3,7) 259 CZK

27 Šunka Proscutto | česnek | cherry
rajčata | pravé hřibky | sušená
rajčata | rukola | cappary | bílé
vino | parmezán (1,3,7,12) 289 CZK

28 Tygří krevety a calmary | chilli
paprička | cherry rajčata | rukola |
cappary | bílé vino | rajčatová
omáčka (1,2,3,4,7,12) 329 CZK

29 Cherry rajčata | mozzarella |
bazalkové pesto | parmezán
(1,3,7,8) 225 CZK

30 Naše smažené sýrové ravioli |
česnek | cuketa | zelený hrášek |
chilli paprička | rajčatová omáčka |
parmezán (1,3,7) 249 CZK

SALÁTY 300 g

31 Mix listů salátů | avokádo |
červená cibule | cherry rajčata |
piniové oříšky | balsamikový
dressing | (8 ks) restované tygří
krevety (2,8) 325 CZK

32 Mix listů salátů | čerstvá míchaná
zelenina | marinovaný sýr Feta |
tenké plátky hovězího
roastbeefu (7,9) 295 CZK

Ceny jsou uvedeny včetně DPH. Seznam alergenů publikovaný ve směrnici 2000/89 es od 13.12. 2014 směrnici 1169/2011 EU žádejte u obsluhy. Čísla v závorkách za konkrétními pokrmy značí alergeny, které jsou v něm označeny. Poloviční porce neposkytujeme. Cena za menu box je 10 CZK.

SALÁTY CAESAR

300 g (1,3,4,7,10,12)

LISTY ŘÍMSKÉHO SALÁTU |
DOMÁCÍ „CAESAR“ DRESSING |
OLEJOVÉ KRUTONY |
STROUHANÝ PARMEZÁN

33 Filátka z kuřecích prsou
„sous vide“ 279 CZK

34 Grilovaný sýr „HALLOUMI“
289 CZK

DĚTSKÁ JÍDLA

SERVÍRUJEME PRO DĚTI DO 15 LET 

35 150 g Domácí těstoviny „PENNE“ s
rajčatovou omáčkou (1,3,7) 159 CZK

36 100 g Dozlatova smažené řízečky z
kuřecích prsou | naše steakové
hranolky | kečup (1,3,7) 175 CZK

DEZERTY

37 1 ks Naš smažený čokoládový
fondán | sorbet „Red fruit“ |
kokosový sníh (1,3,6,8,7) 155 CZK

38 1 ks Vanilkové Crème-Bruleé |
redukce z lesního ovoce | sušenka
(1,3,7,14) 149 CZK

39 1 ks Dezert dle denní
nabídky 109 CZK

ZMRZLINY A SORBETY

40 1 ks Vanilková zmrzlina 40 CZK

41 1 ks Čokoládová zmrzlina 40 CZK

42 1 ks Sorbet „RED FRUIT“
červené ovoce 55 CZK

43 1 ks Sorbet citrónový 55 CZK

POCHUTINY

44 150 g Naše „NACHOS“ |
avokádová salsa | sweetchilli
omáčka (1,3) 149 CZK

45 70 g Brambůrky solené 59 CZK

46 100 g Arašídů solené (5) 54 CZK

47 60 g Mandle solené,
pražené (8) 69 CZK