

VÍTEJTE V NAŠEM RESORTU, KDE NAJDETE...



UBYTOVÁNÍ



RELAX



A ZÁBAVU

JÍDELNÍ LÍSTEK | MENU

PŘEDKRMY | STARTERS

Doporučujeme | Recommended 

- 90 g Pečené papriky v bylinkovém oleji s kozím sýrem, pečivo 99,00 Kč
Baked peppers in herbal oil with goat cheese, bread *Porto Eirados tawny*
- 80 g Hovězí carpaccio s rukolou a parmazánem, pečivo 209,00 Kč
Beef carpaccio with rucola and parmesan, bread *50 special, Ca di Rajo*
- 120 g Hovězí tatarský biftek s topinkami 219,00 Kč
Beef tartare with toast *Querientes, crianza*

Předkrmy podáváme s rozpečeným pečivem.
We served all starters with baked break.

POLÉVKY | SOUPS

- 0,33 l Masové consommé se zeleninou s nudlemi a trhaným masem 68,00 Kč
Meat consomme with vegetables, nudles and pulled meat *Ryzlink rýnský, Lahofer*
- 0,33 l Italská rajčatová polévka Pomodoro 65,00 Kč
Italian Tomato Soup Pomodoro *Tramin červený, VP*

HLAVNÍ JÍDLA | MAIN DISHES

- 200 g Caesar salát s krutóny + kuřecí maso 139,00 Kč
Caesar salad with croutons + chicken breasts *Ryzlink rýnský, Lahofer*
- 200 g Club sandwich s hranolkami 189,00 Kč
Club sandwich with chips *50 special, Ca di Rajo*
- 130 g Smažená mozzarella s hranolkami a domácí tatarskou omáčkou 189,00 Kč
Fried mozzarella with chips and homemade tartar sauce *Rosé d Anjou, Clocher*
- 150 g Penne Pomodoro 179,00 Kč
Penne Pomodoro *Rulandské šedé, Tetur*
- 150 g Vepřová panenka sous vide balená v prosciutto podávána s bramborovým dortíkem, pepřová omáčka 229,00 Kč
Pork tenderloin sous vide wrapped in prosciutto served with potato cake, pepper sauce *Cabernet Sauvignon, Tetur*
- 150 g Filé pstruha na másle s květákovým pyré 269,00 Kč
Trout fillet in butter with cauliflower puree *Sauvignon, Clocher*
- 150 g Grilované kuřecí prso plněné sušenými rajčaty s batátovým pyré 209,00 Kč
Grilled chicken breast stuffed with sun dried tomatoes and sweet potato purée *Rosé d Anjou, Clocher*
- 150 g Štramberský telecí řízek s bramborovým pyré, rajčatový salát 289,00 Kč
Štramberk 's Steak of veal with potato purée, tomato salad *Querientes, crianza*
- 150 g Koprová omáčka s konfitovanou hovězí plecí, brambory a zastřeně vejce 229,00 Kč
Dill sauce with confit of beef, potatoes and poached eggs *Tramin červený, VP*
- 250 g Rib eye steak s batátovými hranolkami a pepřovou omáčkou 379,00 Kč
Rib eye steak with French fries and pepper sauce *Querientes, crianza*

DEZERTY | DESSERTS

- 80 g Tvarohové knedlíčky s ovocnou omáčkou 99,00 Kč
Cottage cheese dumplings with fruit sauce *Frankovka rosé, Maňák*
- 80 g Cheesecake „Slaný karamel“ 89,00 Kč
Cheesecake „Salty caramel“ *Rosé d Anjou, Clocher*
- 80 g Čokoládové suflé 99,00 Kč
Chocolate soufflé *Porto Eirados tawny*

K VÍNU | APPETIZERS

- 150 g Talíř lahůdek 169,00 Kč
Plate of delicates
- 200 g Miska domácích brambůrků s dipem 89,00 Kč
Bowl of homemade potato chips with dip

Čekací doba na přípravu jídla může být 20-50 minut dle počtu hostů.
Alergeny na vyžádání u obsluhy.
Waiting time for yours meal is 20-50 minutes depending of number of guest.
Allergens on request.

NÁPOJOVÝ LÍSTEK | DRINKS

KÁVY | COFFEE

- Espresso Ristretto 39,00 Kč
- Espresso 39,00 Kč
- Espresso Lungo 39,00 Kč
- Espresso Doppio 65,00 Kč
- Cappuccino 45,00 Kč
- Latté Machiato 45,00 Kč
- Vídeňská káva 45,00 Kč
- Alžírská káva 55,00 Kč
- Irská káva 65,00 Kč
- Turecká káva 39,00 Kč

TEPLÉ NÁPOJE | HOT DRINKS

- Belgická čokoláda Callebaut Hot chocolate 65,00 Kč

ČAJE | TEA

- Harney&Sons dle výběru 40,00 Kč
- Sypané čaje Coccole 55,00 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

- 0,33 l Romerquelle sycený, nesycený 30,00 Kč
- 0,33 l Romerquelle citronová tráva 30,00 Kč
- 0,75 l Romerquelle sycený, nesycený 79,00 Kč
- 0,33 l Coca-Cola 38,00 Kč
- 0,33 l Coca-Cola zero 38,00 Kč
- 0,33 l Fanta pomerančová 38,00 Kč
- 0,33 l Sprite 38,00 Kč
- 0,25 l Kinley Tonic Water 38,00 Kč
- 0,25 l Ledový čaj Fuzetea zelený čaj mango a heřmánek 38,00 Kč
- 0,25 l Ledový čaj Fuzetea černý čaj broskev a ibišek 38,00 Kč
- 0,25 l Džus Cappy dle nabídky 38,00 Kč
- 1 l Džbáněk s vodou a citronem 45,00 Kč
- 0,5 l Domácí limonády dle nabídky 59,00 Kč

Coca-Cola

PIVO | BEER

0,3 Valašský Vojvoda čepované	24,00 Kč
0,5 Valašský Vojvoda čepované	35,00 Kč
0,3 Pilsner Urquell čepované	29,00 Kč
0,5 Pilsner Urquell čepované	42,00 Kč
0,5 Kozel černý láhev	35,00 Kč
0,5 Birell polotmavý, světlý, ochucený	39,00 Kč

VÍNO | WINE

0,1 Veltlínské zelené suché, Vladimír Tetur	29,00 Kč
0,1 Tramín červený polosladké, Šlechtitelská stanice VP	29,00 Kč
0,1 Zweigeltrebe rosé polosuché, Šlechtitelská stanice VP	29,00 Kč
0,1 Svatovavřínecké suché, Vladimír Tetur	29,00 Kč
0,1 Prosecco frizzante suché, Ca di Rajo	39,00 Kč
0,1 Porto Eirados rawny sladké, Portugalsko	59,00 Kč
0,1 Porto Eirados white 10leté sladké, Portugalsko	99,00 Kč

APERITIVY | APERITIF

0,1 Campari	60,00 Kč
0,1 Crodino nealkoholické	40,00 Kč
0,3 Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda, pomeranč, led	89,00 Kč

LIKÉRY | LIQUERS

0,04 Baileys	56,00 Kč
0,04 Becherovka	41,00 Kč
0,04 Jägermeister	56,00 Kč

DESTILÁTY | SPIRITS

0,04 Absolut Vodka	56,00 Kč
0,04 Gin BullDog	66,00 Kč
0,04 Slivovice Jelínek	46,00 Kč
0,04 Hruškovice Jelínek	46,00 Kč

RUMY | RUMS

0,04 Božkov Republica	56,00 Kč
0,04 Ron Zacapa 23y	153,00 Kč
0,04 Legendario 7y	123,00 Kč
0,04 Don Papa	153,00 Kč
0,04 Brugal Anejo	123,00 Kč
0,04 Brugal 1888	153,00 Kč

WHISKEY, BOURBON

0,04 Jameson	60,00 Kč
0,04 The Famous Grouse	60,00 Kč
0,04 Jack Daniel's Honey	70,00 Kč
0,04 Johnnie Walker Black Label	110,00 Kč
0,04 Lagavulin	160,00 Kč

COGNAC, BRANDY

0,04 Hennessy Fine de Cognac	120,00 Kč
0,04 Martell V.S.O.P.	120,00 Kč
0,04 Metaxa 7*	70,00 Kč



ŠTRAMBERK SPA

BEER SPA RESORT

www.stramberkspa.cz

JÍDELNÍ LÍSTEK | MENU

HOTEL ŠTRAMBERK



Sledujte nás:



Více informací naleznete na www.stramberkspa.cz

nebo na **recepti Hotelu Štramberk**

(po-pá: 10-21 hod., so-ne: 9-21 hod.)

Náměstí 7, 742 66 Štramberk

+420 556 808 843 | info@hotel-stramberk.cz

Provozovatel

A&H Resorts s.r.o.

Výstavní 1928/9, 702 00 Ostrava - Moravská Ostrava

IČO: 08098611

Zodpovědný veoducí: Jakub Křížan

Náměstí 8, 742 66 Štramberk

email: info@hotel-stramberk.cz