

levante

A'la Carte Menu



hoteleuro



Vítáme Vás v restauraci Levante!

Přinášíme Vám nejčerstvější chutě z nejrozmanitějších surovin připravovaných našimi kuchaři, Martinem Dušičkou a Zdeňkem Košnarem, kteří Vám připraví to nejlepší z mezinárodní a české kuchyně.

K dobrému jídlu patří i dobré víno. V našem jídelním lístku tak naleznete doporučení hlavního sommeliera společnosti Global Wines, který ve spolupráci s našimi kuchaři přiřadil k jednotlivým pokrmům vína, aby byla v dokonalé chuťové harmonii s daným pokrmem.

Pevně věříme, že si návštěvu v restauraci Levante vychutnáte. Vaše spokojenost stejně jako Vaše další návštěva jsou naším přáním.

Budete-li mít jakékoliv přání či připomínku, prosíme, obraťte se na nás a my uděláme vše k Vaší spokojenosti.

Dobrou chuť

Martin DušičkaChef
Zdeněk KošnarChef
Petr Bartoníček.....F&B Manager



Předkrmy a saláty

Tataráček z uzeného lososa s opečenou bagetkou

195,- Kč

A: 1, 3, 4, 10 *

Doporučená vína

Neuburské, kabinetní // Chablis AOC Domaine Laroche

Parmská šunka na opečeném česnekovém toastu s míchaným zeleninovým salátkem

165,- Kč

A: 1, 3, 7 *

Doporučená vína

Chardonnay, pozdní sběr, „Sonberk“(polosuché) // Villa Antinori Bianco Toscana IGT

Kuskus s grilovanou zeleninou a bazalkovým olejem

65,- Kč

A: 1, 12 *

Doporučená vína

Veltlínské zelené, pozdní sběr // Soave Clasico „Levarie“

Caesar salát s filírovaným kuřecím prsíčkem a slaninovým chipsem

195,- Kč

A: 1, 3, 4, 6, 7, 10 *

Doporučená vína

Rulandské šedé, pozdní sběr // Sauvignon Blanc Santa Digna, Torres, Chile

Mozzarella s rajčaty

95,- Kč

A: 7 *

Doporučená vína

Rulandské šedé, pozdní sběr // Soave Clasico „Levarie“

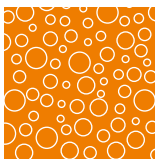
Míchaný zeleninový salát s čerstvým fenyklem a feta sýrem

105,- Kč

A: 7 *

Doporučená vína

Veltlínské zelené, pozdní sběr // Soave Clasico „Levarie“



Polévky

Kuřecí vývar se zeleninovými nočky

65,- Kč

A: 7, 9 *

Bramborová polévka s pravými hříbký

65,- Kč

A: 1, 7, 9 *



Hlavní chody

Filátka ze pstruha pečená na másle, s restovanou kořenovou zeleninou a šťouchanými bramborami / 150 g

280,- Kč

A: 4, 7 *

Doporučená vína

Veltlínské zelené, pozdní sběr // Chablis AOC Saint Martin

Grilovaný filet z lososa s rajčatovým tartarem, restované brambůrky s tymiánem / 200 g

295,- Kč

A: 4 *

Doporučená vína

Chardonnay, pozdní sběr, „Sonberk“ (polosuché) // Légende Bordeaux Blanc AOC

Filírovaná kuřecí prsíčka „Supreme“ na grilované zelenině, opékané zámecké brambůrky s čerstvým rozmarýnem / 200 g

200,- Kč

A: -

Doporučená vína

Ryzlink rýnský, pozdní sběr // Chardonnay Reserva Santa Digna, Torres, Chile

**Grilované kuřecí prso „Supreme“ v parmské šunce
s koriandrovou omáčkou a bramborovými noky / 200 g**

230,- Kč

A: 3, 7 *

Doporučená vína

Ryzlink rýnský, pozdní sběr // Grauburgunder, Klumpp

**Grilovaná vepřová panenka s dušeným zeleným chřestem,
mačkané brambory přelitá máslem / 200 g**

265,- Kč

A: 7 *

Doporučená vína

Svatovařinecké, Staré keře, Trpělka & Oulehla // Miguel Torres Sangre de Torro Tinto

**Medailonky z vepřové panenky
s omáčkou z čerstvých hříbků, dušená rýže / 200 g**

325,- Kč

A: 9 *

Doporučená vína

Merlot, pozdní sběr, Baloun // Campofiorin

**Roládky z vepřové kotlety grilované na špízu
se steakovými hranolkami a česnekovou omáčkou / 200 g**

220,- Kč

A: 7 *

Doporučená vína

Frankovka, výběr z hroznů, „Svidrunk“ // Chianti D.O.C.G. Titolato Strozzi, Toscana

Hovězí T-BONE STEAK, s fazolovými lusky na slanině, opečené brambory / 400 g

595,- Kč

A: –

Doporučená vína

Merlot, pozdní sběr, Baloun // Chateau Rozier Grand Cru

**Hovězí Entrecote s grilovanou hlívu ústřičnou, pepřová omáčka,
opékané zámecké brambůrky / 250 g**

450,- Kč

A: 7, 9 *

Doporučená vína

Frankovka, výběr z hroznů, „Svidrunk“ // Haras de Pirque Carmenere Reserva

Hovězí Entrecote s fazolovými lusky na slanině, bramborové placky / 250 g

395,- Kč

A: -

Doporučená vína

Merlot pozdní sběr, Baloun // Côtes-du-Rhône „Parallele 45" rouge Paul Jaboulet Ainé

Špagety Carbonara

185,- Kč

A: 1, 3, 7 *

Doporučená vína

Svatovařinecké, Staré keře, Trpělka & Oulehla // Campofiorin

Špagety Aglio olio e peperoncino

130,- Kč

A: 1, 3, 7 *

Doporučená vína

Pinot Blanc, pozdní sběr // Gewürztraminer AOC

Hříbkové rizoto sypané hoblíčkami parmazánu

195,- Kč

A: 7, 12 *

Doporučená vína

Pálava, pozdní sběr (polosuché) // Klumpp Grauburgunder, Qualitätswein trocken – BIO

Chřestové rizoto s kuřecím masem a hoblíčkami parmazánu

185,- Kč

A: 7, 12 *

Doporučená vína

Veltlínské zelené, pozdní sběr // Soave Clasicco „Levarie"

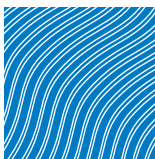
Gnocchi s kousky lososa, listovým špenátem a smetanou

270,- Kč

A: 1, 4, 7 *

Doporučená vína

Chardonnay, pozdní sběr, „Sonberk" (polosuché) // Santa Digna Chardonnay Reserva



Nabídka české kuchyně

Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský knedlík / 200 g

195,- Kč

A: 1, 3, 7, 9 *

Doporučené víno

Tramín červený, výběr z hroznů, „Dolní Dunajovice, Plotny“ (polosuché)

Smažený řízek z vepřové kotlety, šťouchané brambory s máslem a listovou petrželkou / 200 g

180,- Kč

A: 1, 3, 7 *

Doporučená vína

Tramín červený, výběr z hroznů, „Dolní Dunajovice, Plotny“ (polosuché) // Ryzlink rýnský, pozdní sběr



Dezerty

Jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

95,- Kč

A: 1, 3, 7, 8 *

Palačinka se smetanovou omáčkou, sekanými vlašskými ořechy a marinovanými hrozinkami v rumu

95,- Kč

A: 1, 3, 7, 8 *

Medovník

65,- Kč

A: 1, 3, 7, 8 *

Výběr zmrzlinových sorbetů

85,- Kč

A: 1, 3, 5, 6, 7, 8 *



Seznam označení alergenů (A)

-
- 1 obiloviny obsahující lepek
 - 2 korýši a výrobky z nich
 - 3 vejce a výrobky z nich
 - 4 ryby a výrobky z nich
 - 5 jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich
 - 6 sójové boby a výrobky z nich
 - 7 mléko a výrobky z něj
 - 8 skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
 - 9 celer a výrobky z něj
 - 10 hořčice a výrobky z ní
 - 11 sezamová semena a výrobky z nich
 - 12 oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg
 - 13 vlčí bob a výrobky z něj
 - 14 měkkýši a výrobky z nich
-

Všechna vína doporučená k pokrmům obsahují alergen č. 12 (oxid siřičitý a siřičitany)