

Zlatý
ANDĚL FUSION RESTAURANT & CAFÉ

Studené předkrmy | Entrantes fríos | Cold starters

Carpaccio ze žlutoploutvého tuňáka ochucené marinádou z grapefruitu a extra virgin olivového oleje, salát polníček s jablky a červenou řepou. 250 CZK

Carpaccio de atún de cola amarilla, escarola con manzana, pomelos y remolacha y aceite de oliva virgen extra.

Carpaccio of „yellow tail“ tuna fish, lamb lettuce leaves with apple and beetroot, grapefruit and extra virgin marinade.

Polštářek z avokáda a marinovaného skotského lososa „label rouge“ s citronem, vodkou a koprem, domácí lívanečky, zakysaná smetana s bylinkami. 290 CZK

Salmón marinado escoces sobre cama de aguacate con limón, vodka y eneldo, crème fraîche y servido con blinis..

Home made marinated Scottish salmon „label rouge“ on pillow of avocado with citrus, vodka and dill, crème fraîche and blinis.

Terina z kachních „foie gras“ z oblasti „Perigord“ a sušených meruňek marinovaných v brandy, fíková marmeláda a máslový briošek s mandlemi. 350 CZK

Terrina de foie gras de pato Perigord y orejones marinados en brandy, mermelada de higos y brioche con almendras.

Terrine of „Perigord“ duck foie gras and marinated dry apricot in brandy, fig marmelade and butter brioche with almonds.

Salát z vybraných mladých lístků s ciabatou, gratinovanou mozzarelou „di buffala“, grilované plátky cukety a „pancetta di Toscana“. 270 CZK

Queso mozzarella gratinada con calabacín a la plancha y pancetta de Toscana, servido con bouquet de ensalada verde.

Gratinated mozzarella „buffala“, grilled zucchini and pancetta di Toscana with young mixed salad leaves.

Teplé předkrmy | Entrantes calientes | Hot starters

Kokosové „velouté“ ochucené citronovou trávou a limetkovými lístky, krabí ravioli s čerstvým koriandrem, kalamáry a tygří krevety. 190 CZK

Ravioli de cangrejo con cilantro, calamares y langostinos acompañado de velouté de coco aromatizado con lima y limón.

Crab ravioli with coconut velouté flavored with lemongrass and lime leaves, with coriander, squids and tiger prawns.

Z prudka opečená „foie gras“, hruška pošírovaná ve svařeném víně, plátek opečeného perníku a pěna ze zeleného jablka. 330 CZK

Foie gras a la plancha con pera pochada en vino especiado Müller, servido con pan de gengibre y espuma de manzana verde.

Pan fried foie gras with poached pear in spiced Müller wine served with toasted ginger bread and green apple foam.

Grilované mušle „Sv. Jakuba“, krémové rizoto „arborio nero“, španělská šunka „pata negra“, pesto z rucoly a dýňová „espuma“. 390 CZK

Risotto negro arborio con vieras „Saint Jacques“ a la plancha y jamón de Pata Negra, servido con rucula, pesto y espuma de calabaza.

Creamy risotto arborio nero with grilled „Saint Jacques“ scallops, „pata negra“ ham and rucola served with pesto and pumpkin „espuma“.

Hlavní chody | Platos principales | Main courses

Ryby | Pescado | Fish

Při malé teplotě pečený filet z „bio“ candáta, 430 CZK
zelená kapusta ve slaném másle, karamelizovaná baby cibulka a pomerančový „sabayon“.
Perca horneada a baja temperatura con col verde aderezada con mantequilla salada, cebollitas caramelizadas y sabayon de naranja.
Low temperature baked filet of „bio“ pikeperch with tossed green cabbage in salty butter, caramelized baby onions and orange sabayon.

Výběrový kousek žlutoploutvého tuňáka 450 CZK
upravený „a la plancha“, okořeněný tangerine – sečuánským pepřem, rizoto „arborio“ s pistáciemi, zdobené emulzí z červené řepy.
Atún de cola amarilla a la plancha aromatizado con pimientas de Sezchaun y Mandarina, risotto con pistachos y espuma de remolacha.
„A la plancha“ tender piece of „yellow tail“ tuna fish spiced with tangerine–sezchuan pepper, risotto arborio with pistachios and beetroot foam.

Pečený atlantický halibut „supreme“ 450 CZK
s piniovou – bylinkovou krustou, babiččiny šťouchané brambory, salsa z čerstvých a sušených rajčat, lístky rucoly.
Suprema de mero atlántico al horno con costra de piñones y hierbas, puré de patatas casero, rucola y salsa de tomates frescos y secos.
Baked Atlantic halibut supreme with herb and pine nuts crust, mashed cottage style potatoes, fresh and sun dried tomato salsa and rucola leaves.

Maso | Carne | Meat

Pečený „supreme“ z volně chované perličky 390 CZK
plněný máslem s vlaškými ořechy, gratinované makarony s lanýží a sýrem „Manchego“, jemně sladká sherry redukce.
Suprema de pintada rellena de mantequilla de nueces, macarrones gratinados con trufa y queso Manchego, con reducción al Jerez.
Roasted corn-fed guinea-fowl supreme stuffed with walnut butter, gratinated macaroni with truffle and Manchego cheese, acidulated sherry reduction.

Do růžova grilované kachní prsíčko „barbarie“, 410 CZK
jablečný dortík „tatin“ ochucený tonga ořechem, Campari – pomerančová emulze, kandovaná citrónová kůra.
Magret de pato „barbarie“, tatin de manzana aliñado con nuez-tonga y emulsión de Campari y naranja.
Pinky grilled „barbarie“ duck breast, with apple tart tatin scented with tonga bean, campari-orange emulsion and candied.

Tournedos z mléčného telátka, krémové 450 CZK
česnekové purée, zeleninové „bouquetiere“ s houbami shitake, emulze s chorizem.
Tournedo de ternera con bouquet de verduras y seta Shitake, puré cremoso de ajos y espuma de chorizo.
Sautéed suckling veal tournedos with vegetable „bouquetiere“ and shitake mushrooms, creamy garlic purée and chorizo „espuma“.

Grilovaný argentýnský rib-eye steak, nakládaná 490 CZK
šalotka, brambůrky „grenaille“ a sherry omáčka.
Lomo de ternera argentina con chalotas, patatas grenaille y salsa de Jerez.
Grilled Argentine full rib eye steak, preserved shallots, grenaille potatoes and sherry wine sauce.

Vegetariánská jídla

Platos vegetarianos | Vegetarian dishes

Čerstvé italské vaječné nudle „pappardelle“ 330 CZK

s tapenadou z černých oliv, čerstvé tomatové concassé s pažitkou a sýrem „Manchego“.

Pasta fresca pappardelle con tapenade de olivas negras, tomates concassé, cebollino y queso Manchego.

Fresh Italian pasta pappardelle with black olives „tapenade“, fresh tomato concassé, chive and Manchego cheese.

Rizoto „arborio“ se zelenými keňskými fazolkami, zelenina „brunoise“, lesní houby, krétský panenský olivový olej a fialová thajská bazalka. 390 CZK

Risotto arborio con judías verdes de Kenya con brunoise de verduras y setas silvestres aceite virgen de Creta y albahaca purpura Thai.

Risotto arborio with green Kenya beans, vegetable „brunoise“ and wild mushrooms, Cretan virgin oil and purple Thai basil.

Česká jídla | Rincón Checo | Czech corner

Tradiční svíčková na smetaně 330 CZK

s houskovým knedlíkem.

Guiso de ternera tradicional con salsa de crema con zanahorias y apio acompañado de „dumplings“ de pan caseros.

Traditional stewed beef rump in a creamy sauce with carrots and celery side with bread dumplings.

Staročeská pečená kachna, sladko-kyselé červené zelí, karlovarský knedlík. 410 CZK

Pato asado al estilo Bohemio, col roja agridulce, „dumplings de Karlsbad“ y jugo de carne.

Old Bohemian style roasted duck, sweet and sour red cabbage, Karlsbad dumplings and gravy.

Dezerty | Postres | Desserts

Výběr z domácích zmrzlin a sorbetů. 150 CZK

Selección de sorbetes y helados caseros.

Selection of home made ice creams and sorbets.

Minutový koláč z hrušek a jablek, karamelová zmrzlina ze slaneého másla, želé z calvadosu a jablečný karamel. 150 CZK

Tarta de manzana y pera con helado de caramelo, Calvados y caramelo de manzana.

Fine minute pear and apple tart, salted butter caramel ice cream, calvados granite, and apple caramel.

Crème brulé s chutí „butterscotch“, vanilková zmrzlina bourbone, „allumette“ z listového těsta a krusta z hnědého cukru. 150 CZK

Crème brulée con helado de vainilla y bourbon y hojaldre allumette de azúcar moreno crujiente y cardamono.

Butterscotch creme brulée, vanilla bourbon ice cream and crunchy brown sugar and cardamon puff pastry „allumette“.

„Hot and runny“ fondán z 85% čokolády s kokosovým sorbetem, mangovým coulis a pěnou z červeného rybízu. 190 CZK

Fondant de chocolate 85% con sorbete de coco, gelatina de mango y espuma de grosella.

„Hot and runny“ 85% cacao chocolate fondant, coconutsorbet, mango jelly and red currant foam.

Nealkoholické nápoje

Bebidas sin alcohol | **Soft Drinks**

Still Water Bonaqua	25 cl	55 CZK
Sparkling Water Bonaqua	25 cl	55 CZK
Light Sparkling Water Bonaqua	25 cl	55 CZK
San Pelegrino Sparkling	25 cl	65 CZK
Acqua Panna Mineral Water	33 cl	75 CZK
Perrier	25 cl	75 CZK
Cappy Fruit Juices	20 cl	60 CZK
Ice Tea	20 cl	60 CZK
Coca Cola	20 cl	60 CZK
Fanta Orange Lemon	20 cl	60 CZK
Sprite	20 cl	60 CZK
Tonic	20 cl	60 CZK
Ginger Ale	20 cl	60 CZK
Bitter	20 cl	60 CZK
Fresh Juices: Orange Grapefruit	20 cl	110 CZK
Red Bull	20 cl	110 CZK

Pivo | Cervezas | **Beers**

Pilsen Draught	33 cl	55 CZK
Pilsen Draught	50 cl	75 CZK
Radegast Birell N/A	33 cl	55 CZK
Kozel Dark	50 cl	65 CZK
Heineken Bottle	33 cl	75 CZK

Požádejte, prosím, svého číšníka o speciální lístek s výběrem pív.

Por favor, pídale a su camarero la Carta de Cerveza..

Please, ask your waiter for the Beer menu.

Teplé nápoje | Bebidas calientes | **Hot drinks**

Italian Espresso	55 CZK
Decaffeinated Coffee	55 CZK
Teas Selection	55 CZK
Coffee with Milk	65 CZK
Latte Macchiato	100 CZK
Hot Chocolate	65 CZK
Cappuccino	65 CZK
Vienna Coffee	160 CZK
Irish Coffee	160 CZK
Russian Coffee	160 CZK

Ceny včetně DPH.
Precios con IVA incluido.
V.A.T in all prices included.