

Ambra

WELLNESS HOTEL



PŘEDKRMY / STARTERS

100 g Hovězí tatarák,
hořčičné semínko, kapary, česnekové topinky 149,-
/Beef tartar, mustard seed, capers, garlic toasts/
(alergeny: lepek – pšenice, žito, vejce, hořčice, oxid siřičitý)

Šneci na červeném víně,
toust 145,-
/Snails in red wine, toast/
(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, celer, siřičitany)

POLÉVKY / SOUPS

Slepičí vývar
s játrovými knedlíčky, zeleninou julienne a nudlemi. 59,-
/Chicken consomme with liver dumplings, julienne vegetables and noodles/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, celer)

Chřestový krém
s mascarpone, krutony 69,-
/Asparagus cream with mascarpone, croutons/
(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, celer)

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN DISHES

200 g Kuřecí prsa „Supreme,,
hráškové pyré, bliny, kuřecí jus 269,-
/Chicken breast „Supreme,,, pea purée, bliny (pancakes), chicken jus/
(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, celer)

 **200 g Vepřová panenka,**
čočka Beluga, zauzené brambory Parisienne,
omáčka z dlouhého pepře. 269,-
/Pork tenderloin, Beluga lens, smoked Parisienne potatoes, long pepper sauce/
(alergeny: mléčné výrobky, celer, siřičitany)

 **150 g Ryba dle nabídky**
bramborové pyré se šafránem a mákem,
zelenina, omáčka z pečených citronů. 389,-
/Fish according to the offer, potato purée with saffron
and poppy seed, vegetables, roasted lemon sauce/
(alergeny: ryby, mléčné výrobky, celer)

 **200 g Konfitovaný vepřový bok,**
omáčka z olomouckých tvarůžků,
brambory v popelu 249,-
/Confit pork flank, sauce of special cheese „tvarůžek“, potatoes in ash/
(alergeny: mléčné výrobky, celer)

200 g Hovězí flank steak,
uzené bramborové pyré, lišky, smažená cibulka,
lanýžová omáčka. 319,-
/Beef flank steak (medium), smoked potato puree, mushrooms,
fried onion, truffle sauce/
(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, celer, oxid siřičitý)

Salát Caesar
s restovaným kuřecím masem (100 g), česnekovými
krutony a hoblinami sýru typu Grana Padano 169,-
/Caesar salad with grilled chicken, garlic croutons and pieces
of cheese “Grana Padano”/
(alergeny: lepek – pšenice, ryby, vejce, mléčné výrobky, hořčice)

Salát s chřestem,
ztracené vejce, citronový gel, toast 189,-
/Salad with asparagus, poached egg, lemon gel, toast/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, hořčice)

150 g Tagliatelle (těstoviny)
s omáčkou z mascarpone, citron,
rukolové pesto, prach z červené řepy. 169,-
/Tagliatelle (pasta) with sauce from mascarpone cheese, lemon, rucicola pesto,
dust from redbeet/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, skořápkové plody)

DĚTSKÉ MENU / CHILDREN'S MENU

100 g Tagliatelle Pomodoro
(široké těstoviny s omáčkou z rajčat a bazalky),
sýr Grana Padano 129,-
/Tagliatelle Pomodoro (pasta with tomato sauce and basil), cheese „Grana Padano“/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky)

100 g Smažená kuřecí prsa
v čerstvém citronovém strouhance, bramborové pyré 139,-
/Fried chicken pieces in fresh lemon bread crumb, potato puree/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky)

DEZERTY / DESSERTS

Dezerty dle denní nabídky. 79,-
informujte se u obsluhujícího číšníka



*Minutkovou kuchyni podáváme od 11.30 do 21.30 hodin.
Doba přípravy pokrmů je 20–30 minut.
Za ½ porci Vám budeme účtovat 70 % z původní ceny.*

Přejeme Vám dobrou chuť

*Jídla pro Vás připravujeme pouze z čerstvých surovin a jídelní lístek
měníme několikrát v průběhu roku s ohledem na roční období.*

Rezervace na tel: 778 485 222

Domluvení slavnostního obědu, oslavy: 778 485 224

*Menu pro vás složil
a připravil Ondřej Hroz
šéfkuchař hotelu Ambra*