

Ambra

WELLNESS HOTEL
★ ★ ★ ★



*Vážení hosté,
jsme velmi potěšeni, že jste navštívili naši restauraci.*

Zakládáme si na vysoké kvalitě jídel, jednoduchosti a regionální příslušnosti. Návštěvníci k nám přijíždí díky kladným referencím a také se k nám rádi vrací.

Využijte nabídky minutkových jídel, které pro Vás připravujeme pouze z čerstvých sezónních surovin.



**Menu pro vás složil
a připravil Jan Vařák**
šéfkuchař hotelu Ambra



PŘEDKRMY / STARTERS

90 g Uzený vepřový bok,
s křenovou espumou a opečeným česnekovým chlebem . . . 119,-
/Smoked bacon with horseradish-espuma and garlic bread/

(alergeny: lepek – pšenice, žito, oxid siřičitý - siřičitany)

100 g Tvarohové homolky,
s bylinkami a kořením, opečený toastový chléb. 69,-
/Cottage cheese with herbs and spice, toast/

(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, siřičitany)

POLÉVKY / SOUPS

Slepičí vývar
s játrovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou julienne. 45,-
/Chicken consomme with liver dumplings, noodles and julienne vegetables/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, celer)



Valašská kyselice
se zauzenou švestkou 59,-
/Wallachian soup with sauerkraut and smoked plum/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, celer)

Polévka dle denní nabídky 45,-
/Soup according the daily menu/

(alergeny: lepek – pšenice, žito, vejce, mléko, mléčné výrobky, celer)



HLAVNÍ CHODY / MAIN DISHES

200 g Vepřová líčka,
na červeném víně s celerovým pyré
a kořenovou zeleninou 229,-

/Pork-cheeks with red wine, celery pyree and root vegetables/

(alergeny: celer, mléčné výrobky)

180 g Hovězí rolovaná plec,
se svíčkovou omáčkou s brusinkami
a karlovarským knedlíkem. 199,-

/Roast sirloin in sour cream sauce with cranberries and dumplings/

(alergeny: lepek-pšenice, mléčné výrobky, celer, siřičitany, hořčice)

200 g Kuřecí Supreme,
s kukuřičným pyré a brokolicí, kuřecí jus 219,-

/Chicken breast „Supreme„ with corn pyree and broccoli, chicken sauce/

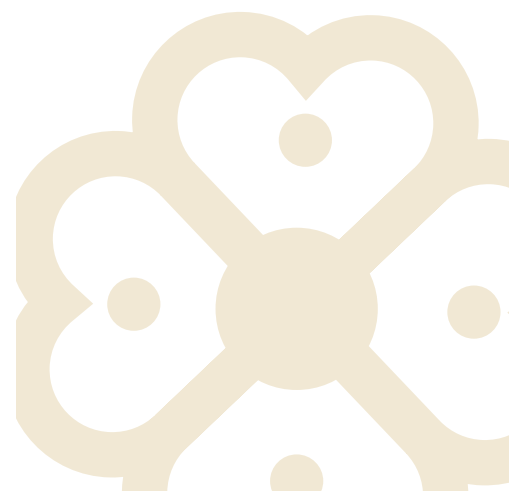
(alergeny: mléčné výrobky, celer)

náš tip

200 g Kachní prsa,
v limetkové marinádě podávaná na zeleninovém
bulguru s glazovanou šalotkou 259,-

/Duck breast with lime marinade, vegetable-bulgur and scallion/

(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, celer)





HLAVNÍ CHODY / MAIN DISHES

300 g Konfitované kachní stehno,
červené zelí, opečené bramborové šišky, kachní jus 259,-

/Roast duck with sauerkraut, roasted potato cones, duck jus/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, celer)

náš tip

200 g Vepřová panenka,
s konfitovaným bramborem a omáčkou
z pečeného česneku 249,-

/Pork tenderloin with confit potatoes and roasted garlic sauce/

(alergeny: celer, mléčné výrobky)

300 g Hráškové rizoto,
se sýrem Grana Padano 189,-

/Pea risotto with Grana Padano cheese/

(alergeny: lepek – pšenice, mléčné výrobky, celer)

Farmářský burger
se zauzenýma steakovýma hranolkama
170 g hovězí maso, slanina, čedar, volské oko,
cibulové kroužky, římský salát, česnekové aioli 190,-

/Farm burger with smoked steak fries – 170 g beef meat, bacon, cheddar
cheese, egg, onion rings, romaine lettuce, garlic aioli/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, hořčice, sezamová semena)

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 Grana Padano cheese/

(alergeny: lepek – pšenice, ryby, vejce, mléčné výrobky, hořčice)



DĚTSKÉ MENU / CHILDREN'S MENU

100 g Kuřecí nugetky přírodní/smažené
v citronové strouhance, bramborové pyré 129,-
/Fried chicken nuggets natural/fried in lemon bread crumb, potato puree/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky)

100 g Tagliatelle pomodoro se sýrem,
drcená rajčata, bazalka, sýr typu Grana Padano. 139,-
/Tagliatelle Pomodoro, crushed tomatoes, basil, Grana Padano cheese/
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, celer)

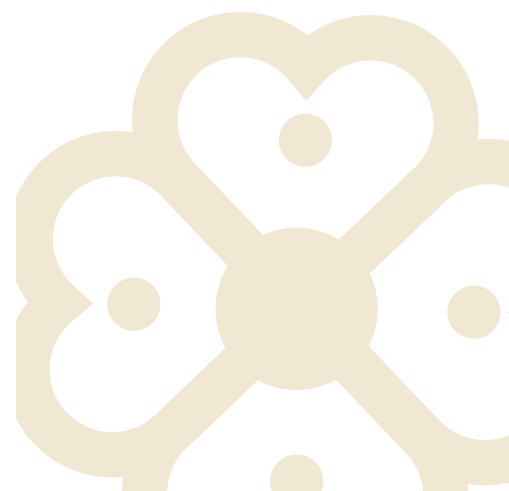
PŘÍLOHY / SIDE DISH

200 g Americké brambory 35,-
/Fried potatoes/

200 g Hranolky Julienne 35,-
/French fries - Julienne/

200 g Grilovaná zelenina – sezonní 55,-
/French fries - Julienne/

(alergeny: mléčné výrobky)



DEZERTY / DESSERTS

**100 g Povidlové taštičky,
s tvarohem sypané mákem 89,-**

/Plum pasties with cottage cheese and added poppy seeds/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky)

Dezert dle denní nabídky 65,-

/Dessert according the daily menu/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, skořápkoviny, podzemnice olejná)



Doba přípravy pokrmů je 20 – 30 minut

Přejeme Vám dobrou chuť

Zpracoval:
Stanislav Kobyłka, provozní
Platnost od 31. 1. 2019

NÁPOJOVÝ LÍSTEK



VERMUTY & PORTSKÉ VÍNO

1 dl Martini Extra Dry	55,-
1 dl Martini Rosato	55,-
5 cl Campari	55,-
1 dl Cinzano Bianco, Rosso	50,-
5 cl Portské víno	59,-

(alergeny: oxid siřičitý)

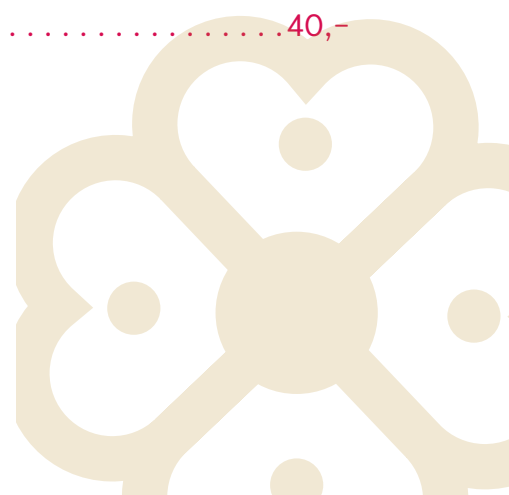
LIKÉRY

4 cl Karlovarská Becherovka	44,-
4 cl Luhačovická bylinná	45,-
4 cl Fernet Stock	44,-
4 cl Jägermeister	54,-
4 cl Baileys	54,-

(alergeny: mléčné výrobky)

DESTILÁTY

4 cl Slivovice Jelínek	54,-
4 cl Hruškovice	54,-
4 cl Vodka Finlandia	45,-
4 cl Beefeater Gin	54,-
4 cl Božkov tuzemský	40,-





WHISKY

4 cl Ballantine´s Finest.	60,-
4 cl Johny Walker Red Label	60,-
4 cl Chivas Regal, 12Y	90,-
4 cl Tullamore Dew	70,-
4 cl Jack Daniel´s	70,-

BRANDY & COGNAC

4 cl Metaxa 5 stars	60,-
4 cl Hennessy V.S.	95,-

PIVO ČEPOVANÉ

(alergeny: lepek – ječmen, oxid siřičitý)

0,5 l PilsnerUrquell 12 %	42,-
0,3 l PilsnerUrquell 12 %	32,-

PIVO LAHVOVÉ

(alergeny: lepek – ječmen, oxid siřičitý)

0,5 l Radegast 10 %	29,-
0,4 l Heineken 12 %	34,-
0,5 l Radegast Birell – nealko	30,-

ŠUMIVÁ VÍNA

(alergeny: oxid siřičitý)

0,75 l Bohemia Sekt – Demi Sec, Brut.	249,-
0,75 l Bohemia Sekt – nealkoholický	249,-



VÍNA

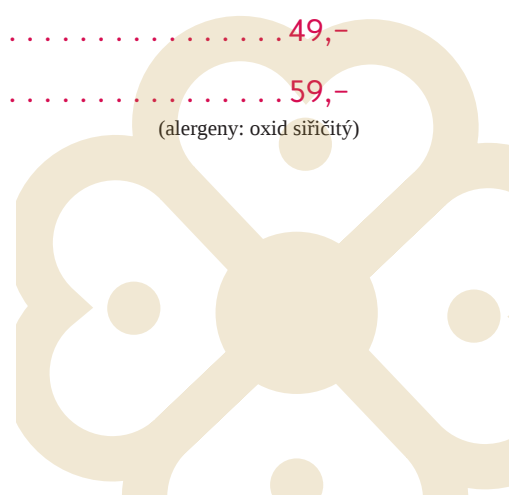
Širokou nabídku vín od vybraných moravských vinařů naleznete v samostatném vinném lístku.

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Mattoni 0,33 l	27,-
Mattoni 0,7 l	54,-
Aquila neperlivá 0,7 l	54,-
Rajec – dle nabídky 0,33 l	27,-
Coca-Cola 0,33 l	35,-
Fanta 0,33 l	35,-
TonicKinley, zázvorový 0,25 l	35,-
Kofola 0,33 l	29,-
Vinea 0,25 l	29,-
Granini – dle nabídky 0,2 l	31,-
Džusový bazén 0,5 l	40,-

TEPLÉ NÁPOJE

Čaj dle nabídky	25,-
Horká čokoláda se šlehačkou	45,-
(alergeny: mléčné výrobky)	
150 ml Grog	49,-
200 ml Svařené víno bílé, červené.	59,-
(alergeny: oxid siřičitý)	





KÁVA

Espresso	35,-
Cappuccino	40,-
Café Latte Macchiato	45,-
Vídeňská káva	49,-
Lázeňská káva (čokoládový likér, šlehačka)	49,-
	(alergeny: mléčné výrobky)
Alžírská káva (vaječný likér, šlehačka)	46,-
	(alergeny: vejce, mléčné výrobky)
Káva turecká	32,-
Káva bezkofeinová	32,-

CHUŤOVKY

Mandle pražené solené	35,-
	(alergeny: skořápkoviny)
Brambůrky solené	35,-

Zpracoval:
Stanislav Kobyłka, provozní
Platnost od 1. 2. 2019
www.hotel-ambra.cz