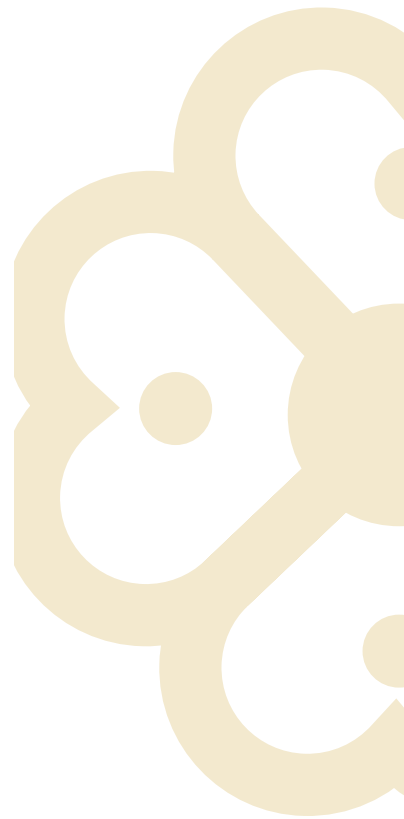


# Ambra

WELLNESS HOTEL  
★ ★ ★ ★



*Vážený 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/

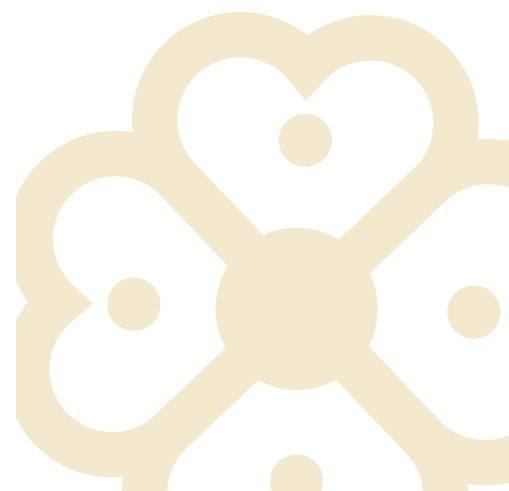
(alergeny: mléčné výrobky, celer)

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)

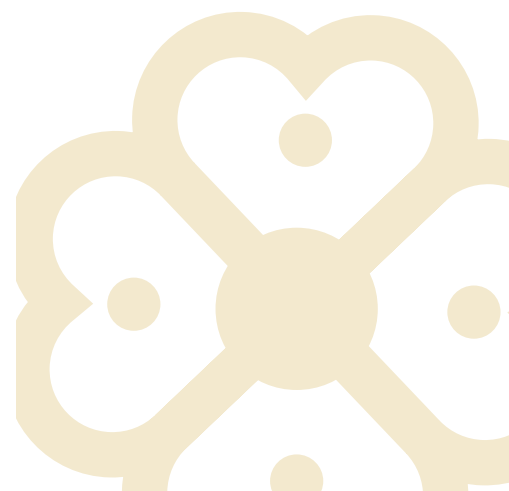
## PŘÍLOHY / SIDE DISH

**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)

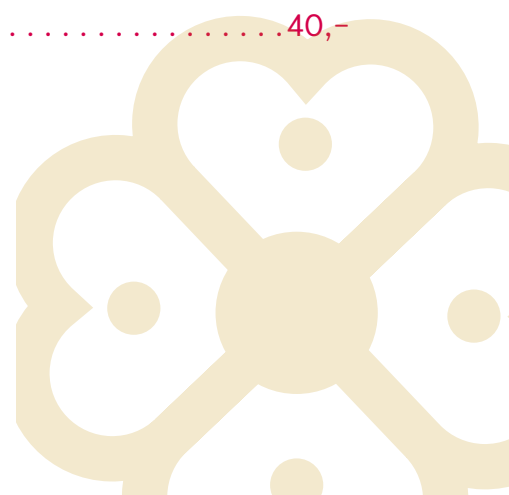
## LIKÉRY

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

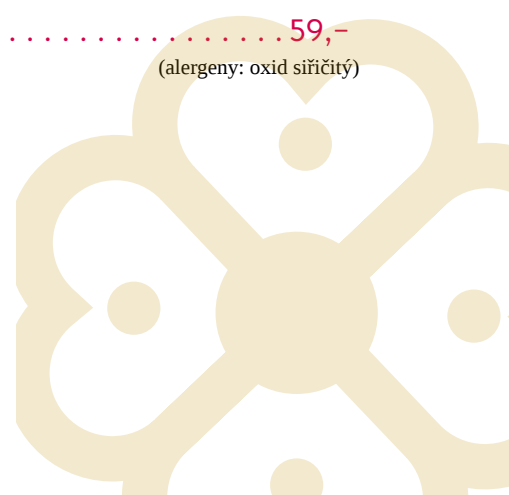
Širokou nabídku vín od vybraných moravských vinařů naleznete v samostatném vinném lístku.

## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Mattoni 0,33 l . . . . .	27,-
Rajec - dle nabídky 0,33 l . . . . .	27,-
Rajec sycený, nesycený 0,75 l . . . . .	54,-
Coca-Cola 0,33 l . . . . .	35,-
Fanta 0,33 l . . . . .	35,-
Chito Tonic, zázvorový 0,25 l . . . . .	35,-
Kofola 0,33 l . . . . .	29,-
Vinea 0,25 l . . . . .	29,-
Rauch - 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](http://www.hotel-ambra.cz)