

# Ambra

WELLNESS HOTEL  
★ ★ ★ ★

Vážení hosté,

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

*Nabízíme Vám pokrmy moderní gastronomie, regionální speciality a dezerty připravené přímo v naší hotelové kuchyni.*

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

*Vybrané druhy mas, jehněčí a hovězí pro Vás nakupujeme přímo z biofarmy Rudimov – [www.masozluky.cz](http://www.masozluky.cz)*

*Bylinky a jedlé květy pro nás pěstují v Ecofarmě Bylinná valašská sušírna svatého Františka ve Vlachovicích – [www.kvetybyliny.cz](http://www.kvetybyliny.cz)*



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



## 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)



**3 ks Ravioly z červené řepy**  
kozí sýr 50 g, ořechy, med, salátové listy . . . . . 109,-  
/Ravioles from the red rape, goat cheese, nuts, honey, lettuce leaves/

(alergeny: mléčné výrobky, skořápkoviny, oxid siřičitý)

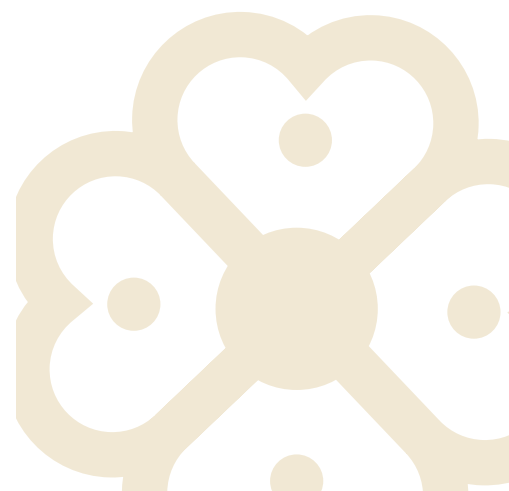
## POLÉVKY / SOUPS

**Slepičí vývar**  
s játrovými knedlíčky, zeleninou julienne a nudlemi. . . . . 49,-  
/Chicken consomme with liver dumplings, julienne vegetables and noodles/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, celer)

**Dýňový krém**  
raviola s kachním konfitem . . . . . 69,-  
/Pumpkin cream, ravioli with duck confit meat/

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



## SPECIALITY LUHAČOVICKÉHO ZÁLESÍ

/SPECIALTIES FROM „LUHAČOVICKÉ ZÁLESÍ“

### **Gratinovaní šneci,**

mandlová hlína, piniové oříšky, olej z jehličí, toast . . . . . 119,-

/Gratin snails, almond clay, pine nuts, needle oil, toast/

(alergeny: lepek – pšenice, sója, mléčné výrobky, celer, oxid siřičitý)

V luhačovickém panství byli šneci vyhledávanou lahůdkou doporučovanou jako vhodné postní jídlo spolu s raky, žábami, mušlemi.

Místní kuchaři uměli maximálně a s velkou nápaditostí využívat omezenou nabídku okolní přírody.



### **150 g Dančí kýta,**

Pastinákové pyrě, brambory Parisienne,

meruňky, zvěřinové jus . . . . . 289,-

/Deer leg, parsnip purée, Parisienne potatoes, apricots, venison jus/

(alergeny: mléčné výrobky, celer, oxid siřičitý)

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN DISHES



### **200 g Kuřecí prsa „Supreme,,**

houbové ragú, polenta . . . . . 249,-

/Chicken breast „Supreme,, mushroom ragout, hominy/

(alergeny: mléčné výrobky, celer, oxid siřičitý)



### **200 g Vepřová panenka,**

dýňové pyrě, kapusta, bramborový fondant,

omáčka z dlouhého pepře. . . . . 249,-

/Pork tenderloin, pumpkin puree, potato fondant,

long black pepper sauce/

(alergeny: mléčné výrobky, celer)

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN DISHES



**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)

**1 ks Konfitované kachní stehno**  
červené zelí, kaštanový knedlík, kachní jus . . . . . 249,-

/Confit duck thigh, red cabbage, chesnut dumplings, duck jus/

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



**200 g Losos pečený na přepuštěném másle**  
bramborové pyré, sezónní zelenina,  
omáčka Beurre blanc . . . . . 329,-

/Salmon roasted on clarified butter, potato puree,  
seasonal vegetables, sauce Beurre blanc/

(alergeny: ryby, vejce, mléčné výrobky, celer, siřičitany)

**Salát Caesar**  
s restovaným kuřecím masem (100 g), česnekovými krutony  
a hoblinami sýru Grana Padano . . . . . 169,-

/Caesar salad with grilled chicken, garlic croutons and pieces  
of cheese “Grana Padano”/

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





## **BEZMASÁ JÍDLA** / MEATLESS DISHES

### **150 g Tagliatelle (těstoviny)**

s omáčkou z mascarpone, citron, rukolové pesto,

prach z červené řepy . . . . . 159,-

/Tagliatelle (pasta) with sauce from mascarpone cheese, lemon,

ruccola pesto, dust from redbeet/

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



### **300 g Dýňové risotto,**

mozzarella třešinky, rukola . . . . . 159,-

/Pumpkin risotto, mozzarella "cherries", ruccola/

(alergeny: mléčné výrobky, celer)

## **DĚTSKÉ MENU** / CHILDREN'S MENU

### **100 g Tagliatelle Pomodoro**

(široké těstoviny s omáčkou z rajčat a bazalky),

sýr Grana Padano . . . . . 119,-

/Tagliatelle Pomodoro (pasta with tomato sauce and basil),

cheese „Grana padano“/

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

### **100 g Smažená kuřecí prsa v čerstvé citronové strouhance,**

bramborové pyré . . . . . 129,-

/Fried chicken pieces in fresh lemon bread crumb, potato puree/

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



### **100 g Kuřecí prsa „sous-vide“,**

rýže, zelenina Julienne, kuřecí jus . . . . . 129,-

/Natural chicken pieces, rice, vegetable Julienne, chicken jus/

(alergeny: mléčné výrobky, celer)

Nezapomeňte ochutnat vynikající  
dezerty přímo od naší cukrářky.

## DEZERTY / DESSERTS

**Čokoládový dort „AMBRA“** ..... 89,-  
/“AMBRA“ chocolate cake/

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

**Limetkový koláč** ..... 89,-  
/Lime cake/

(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, skořápkové plody, oxid siřičitý)

**Dezerty dle denní nabídky Bowlingu U Solného pramene  
informujte se u obsluhujícího číšníka**



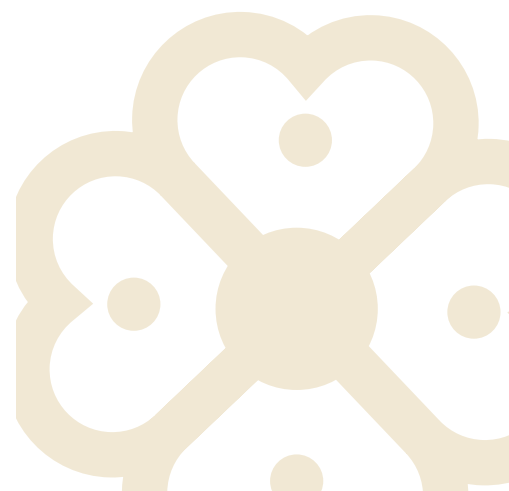
*Dezerty pro Vás připravila  
Zdenka Krajčová  
cukrářka hotelu Ambra*

*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***



# 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

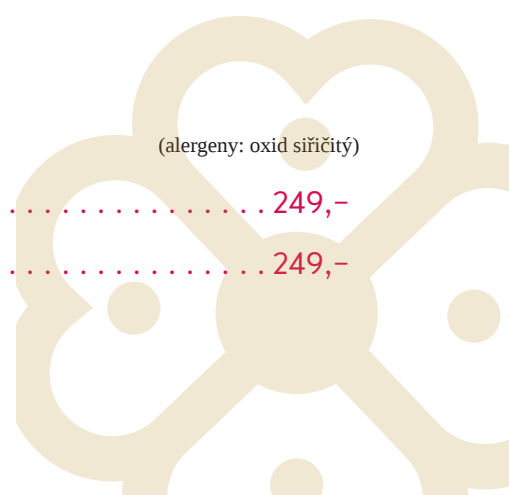
(alergeny: lepek – ječmen, oxid siřičitý)

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,-







## ROZLÉVANÁ VÍNA BÍLÁ, ČERVENÁ DLE NABÍDKY

(alergeny: oxid siřičitý)

0,25 l Bílá, červená vína . . . . .	49,-
0,1 l Bílá, červená vína . . . . .	23,-

## VINAŘSTVÍ DUFEK / SVATOBOŘICE-MISTRÍN

Vážení hosté na ročníky a přívlastky nabízených vín se zeptejte svého číšníka  
– nabídku pro Vás aktuálně obměňujeme

### **Bílá vína - 0,75 l**

(alergeny: oxid siřičitý)

Chardonnay . . . . .	270,-
Neuburské . . . . .	270,-
Rulandské bílé . . . . .	290,-
Sylvánské zelené . . . . .	290,-

### **Červená vína - 0,75 l**

(alergeny: oxid siřičitý)

Frankovka . . . . .	290,-
Cabernet cortis. . . . .	340,-

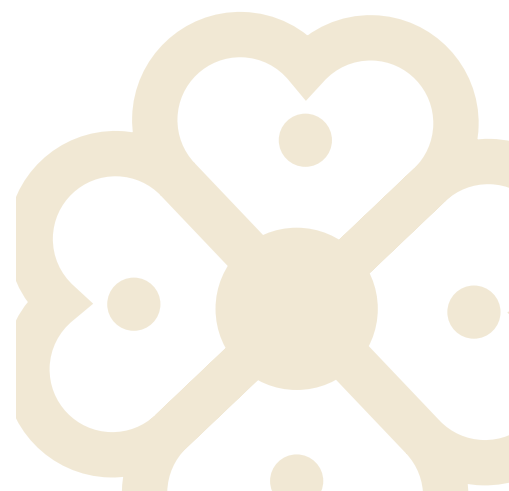


## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

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,-
Redbull . . . . .	50,-

## TEPLÉ NÁPOJE

Čaj dle nabídky . . . . .	25,-
Horká čokoláda se šlehačkou . . . . .	45,-
	(alergeny: mléčné výrobky)
150 ml Grog . . . . .	49,-
200 ml Svařené víno bílé, červené. . . . .	54,-
	(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,-

Zpracovala:  
Eva Fialová, provozní hotelu  
Platnost od 1. 12. 2017  
[www.hotel-ambra.cz](http://www.hotel-ambra.cz)