

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.



*Dobrou chuť Vám přeje
celý tým kuchařů
hotelu Ambra*



PŘEDKRMY / STARTERS

100g Hovězí tatarák,
hořčičné semínko, kapary, česnekové topinky 159,-
/Beef tartar, mustard seed, capers, garlic toasts/

(alergeny: lepek – pšenice, žito, vejce, hořčice, oxid siřičitý)

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)

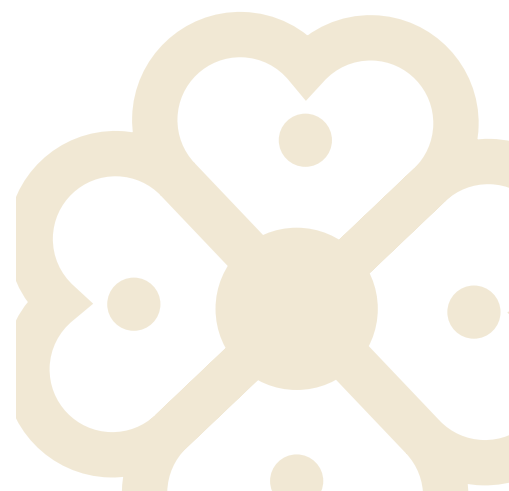
náš tip

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 Kuřecí Supreme,
s kukuřičným pyré a brokolicí, kuřecí jus219,-
/Chicken breast 'Supreme' with corn puree
and broccoli, chicken sauce/

(alergeny: mléčné výrobky, celer)



200 g Vepřová panenka,
s konfitovaným bramborem a omáčkou
z pečeného česneku249,-
/Pork tenderloin with confit potatoes and roasted garlic sauce/

(alergeny: mléčné výrobky, celer)

200 g Dušené hovězí hrudí,
z farmy KRAVA&CO, sezónní zelenina,
máslové brambory Grenaille220,-
/Steamed brisket by KRAVA&CO with seasonal vegetables
and butter potatoes Grenaille/

(alergeny: mléčné výrobky, celer, siřičitany)



200 g Hovězí steak Maminha,
z farmy KRAVA&CO, brambory pečené v popelu,
lanýžový krém, omáčka z lišek290,-
/Beefsteak Maminha by KRAVA&CO, ash-baked potatoes,
truffle cream, chanterelle sauce/

(alergeny: mléčné výrobky, celer, siřičitany)



HLAVNÍ CHODY / MAIN DISHES

150 g Telecí řízečky,
s bramborovým pyré a okurkovým salátem 180,-

/Veal cutlets with potato puree, cucumber salad/

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

300 g Těstoviny Linguine,
s trhaným jehněčím masem z farmy Rudimov,
Guanciale, grilovaná cuketa, sýr Pecorino 210,-

/Linguine with chopped lamb by Rudimov, Guanciale,
grilled zucchini, Pecorino cheese/

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

letní
tip

300 g Těstoviny Linguine
s citronem, bazalkou, cherry rajčaty a sýrem Burrata 180,-

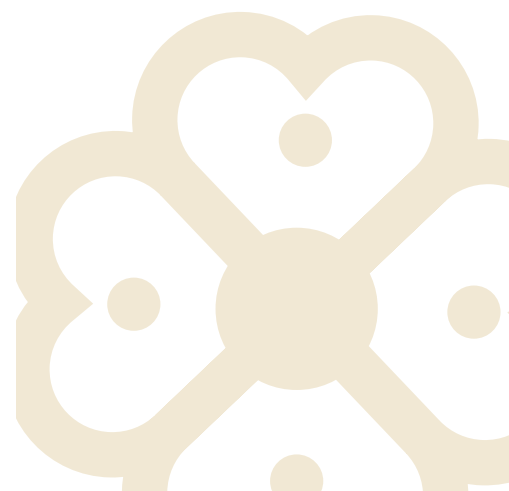
/Linguine with lemon, basil, cherry-tomatoes and Burrata cheese/

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

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)



DEZERTY / DESSERTS

Mrkvový dort,

s citronovým krémem, černý ořech, marinovaná mrkev,

citronový sorbet 99,-

/Carrot cake with lemon cream, dark nut, marined carrot, lemon sorbet/

(alergeny: lepek - pšenice, vejce, skořápkové plody)

Dezert dle denní nabídky 65,-

/Dessert according the daily menu/

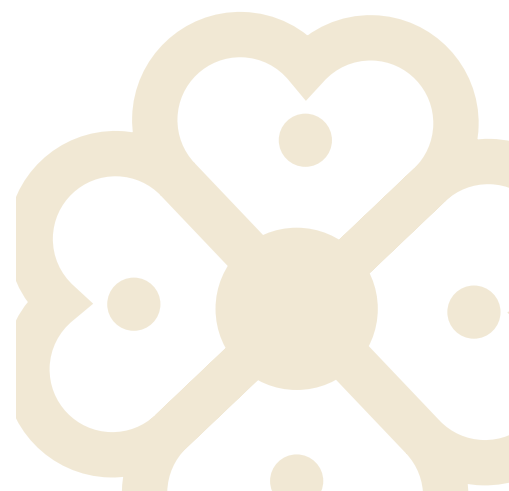
(alergeny: lepek – pšenice, vejce, mléčné výrobky, skořápkoviny, podzemnice olejná)



Doba přípravy pokrmů je 20 – 30 minut

Přejeme Vám dobrou chuť

Platnost od 1. 7. 2019



NÁPOJOVÝ LÍSTEK



APERITIVY

10 cl Martini Extra Dry	55,-
10 cl Martini Rosato	55,-
5 cl Campari	55,-
5 cl Cinzano Bianco, Rosso	50,-
5 cl Portské víno	59,-
	(alergeny: oxid siřičitý)
10 cl Mucha sekt Brut	39,-
	(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 %	45,-
0,3 l PilsnerUrquell 12 %	35,-

PIVO LAHVOVÉ

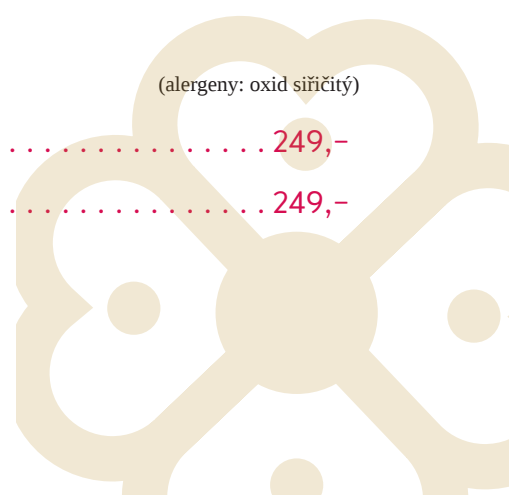
(alergeny: lepek – ječmen, oxid siřičitý)

0,5 l Radegast 10 %	33,-
0,5 l Radegast Birell – nealko	33,-

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

0,33 l Mattoni	32,-
0,33 l Rajec – dle nabídky	32,-
0,75 l Rajec – dle nabídky	54,-
0,33 l Coca-Cola	35,-
0,33 l Fanta	35,-
0,33 l Kofola	35,-
0,25 l Vinea	35,-
0,25 l Tonic Chito original, zázvorový	35,-
0,2 l Džus Rauch	36,-
0,5 l Džusový bazén	42,-
0,5 l Voda s citronem	35,-
1 l Voda s citronem	45,-

TEPLÉ NÁPOJE

Čaj dle nabídky	35,-
Horká čokoláda se šlehačkou	45,-
	(alergeny: mléčné výrobky)
0,15 l Grog	49,-
0,2 l Svařené víno bílé, červené	59,-
	(alergeny: oxid siřičitý)



KÁVA

Espresso	35,-
Espresso Doppio (dvojité espresso)	55,-
Cappuccino	40,-
Café Latte Macchiato	45,-
Vídeňská káva	49,-
Lázeňská káva (čokoládový likér, šlehačka)	52,-
	(alergeny: mléčné výrobky)
Alžírská káva (vaječný likér, šlehačka)	52,-
	(alergeny: vejce, mléčné výrobky)
Káva turecká	35,-
Káva bezkofeinová	35,-

CHUŤOVKY

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

