

## NEALKOHOICKÉ NÁPOJE | SOFT DRINKS

Domáci limonáda dle denní nabídky Homemade lemonade	0,5 l	CZK 95
Domáci ledový čaj dle denní nabídky Homemade ice tea	0,5 l	CZK 95
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	0,33 l	CZK 75
Kinley Tonic/ Ginger Ale	0,25 l	CZK 75
Pfanner Juice	0,2 l	CZK 65

## VODA | WATER

Voda/ Tap water	1 l	CZK 65
San Pellegrino/ Acqua Panna	0,25 l	CZK 75
San Pellegrino/ Acqua Panna	0,75 l	CZK 145
Römerquelle still/sparkling	0,33 l	CZK 75
Römerquelle still/sparkling	0,75 l	CZK 145

## PIVO | BEER

### Čepované/ Draught Beer

Únětické pivo 11° filtrované (filtered)	0,3 l	CZK 45
	0,5 l	CZK 65
Únětické pivo 12° nefiltrované (unfiltered)	0,3 l	CZK 45
	0,5 l	CZK 65

### Lahvové pivo/ Bottled beer

Clausthaler non-alcoholic	0,33 l	CZK 70
Birell non-alcoholic	0,33 l	CZK 70

## KÁVA | COFFEE

Espresso   Ristretto   Lungo   Americano	CZK 65
Espresso Macchiato*	CZK 75
Double Espresso*	CZK 85
Capuccino*	CZK 85
Flat White	CZK 95
Latte Macchiato*	CZK 85
Ledová káva   Ice coffee	CZK 95

\*Na vyžádání připravíme ze sojového nebo mandlového mléka

Soya or almond milk alternatives available upon request

All coffees are available as decaffeinated

## HORKÉ NÁPOJE | HOT DRINKS

Čaj dle nabídky   Selection of tea and infusion	CZK 65
Čaj z čerstvé máty   Mint Tea	CZK 85
Čaj z čerstvého zázvoru   Ginger Tea	CZK 85

## ŠUMIVÁ VÍNA | SPARKLING WINE

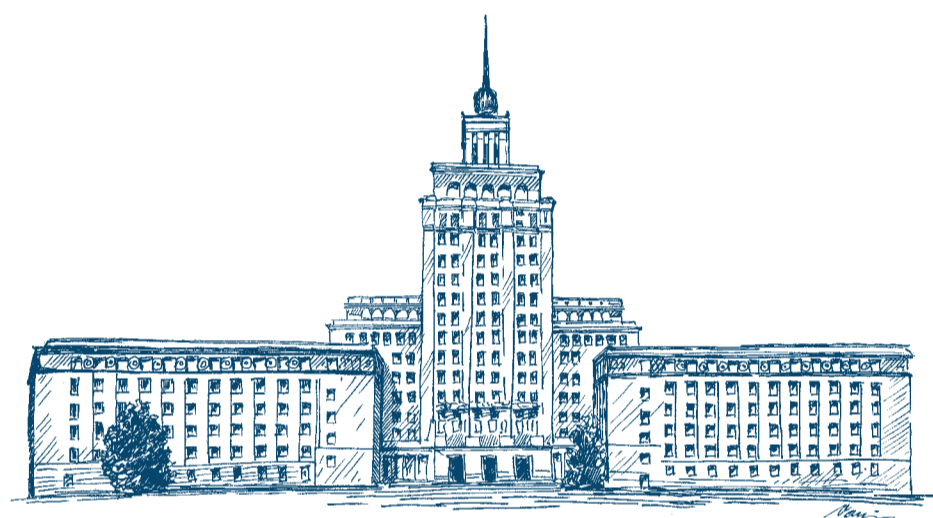
	0,1 l	0,75 l
Proseco Biologico Organic, Villa Sandi, DOC	CZK 95	CZK 560
Free Dolin Sparkling Weinbiet	CZK 95	CZK 695
Moët & Chandon Champagne		CZK 2990

## VÍNA | WINE

	0,125 l	0,75 l
Pinot Grigio, Villa Sandi, IGT	CZK 125	CZK 395
Riesling Eselshaut Trocken	CZK 140	CZK 585
Pálava, J. Šamšula výběr z hroznů /Local wine/	CZK 145	CZK 595
Chardonnay Aged in Bourbon B.California		CZK 895
Pouilly – Fumé Les Logres, Francie		CZK 1195
Malbec Black, Trapiche Pure	CZK 125	CZK 395
Primitivo Amastuola	CZK 140	CZK 495
Primitivo Lamarosa, Amastuola, IGP	CZK 145	CZK 595
Nebiole Langhe, DOC, C.di Montezemelo		CZK 1195
Rosé Amastuola Ondarosa IGT BIO	CZK 140	CZK 595

# SYMPHONIA RESTAURANT

## MENU



GRAND HOTEL  
INTERNATIONAL  
PRAGUE

## PŘEDKRM | STARTER | VORSPEISE

Caesar salát s kuřecím masem Caesar Salad with Chicken <i>Caesar Salad mit Hähnchen</i>	CZK 275
✓ Panzanella salát s kozím sýrem Panzanella Salad (Tuscan Style Tomatoes and Bread Salad) with Goat Cheese <i>Panzanella – italienischer Tomaten-Brot-Salat mit Ziegenkäse</i>	CZK 295
✓ Buffalo mozzarella s cherry rajčaty a bazalkovým olejem Buffalo Mozzarella with Cherry Tomatoes and Basil Oil <i>Buffalo Mozzarella mit Kirschentomaten und Basilikumöl</i>	CZK 305
✗ Hovězí carpaccio se sýrem pecorino Beef Carpaccio with pecorino cheese <i>Carpaccio vom Rind mit Pecorino Käse</i>	CZK 325
✗ Marinovaný losos gravlax s medovo hořčičnou omáčkou Marinated Salmon Gravlax with Honey Mustard Sauce <i>Gravlax – gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce</i>	CZK 325

Hovězí cheeseburger z plemene Black Angus, hranolky Black Angus Beef Cheeseburger and Chips <i>Black-Angus-Rind Cheeseburger mit Pommes</i>	CZK 395
--	---------

Pečená ¼ kachny s červeným zelím, žemlovým knedlíkem a vídeňskou cibulí Roast Duck with Red Cabbage, Dumpling and Roast Onion <i>Entenbraten mit Rotkohl, Knödel und Röstzwiebeln</i>	CZK 425
---	---------

✗ Filet z norského lososa pečený na limetkovém másle s bylinkovým rizotem a rukolou Fillet of Norwegian Salmon baked with Lime Butter and creamy herb risotto with arugula <i>Norwegisches Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten mit Kräuterrisotto und Rucola</i>	CZK 485
--	---------

✗ Vepřová kotleta Texas s pečenou bramborou a cibulovým chutney Texas Pork Cutlet with Baked Potato and Onion Chutney <i>Texas-Schweinekotelett, Bratkartoffel und Zwiebel-Chutney</i>	CZK 495
---	---------

Filírovaný hovězí rump steak na grilu s brambory grenaille a vinnou omáčkou bordelaise Grilled Beef Rump Steak with Grenaille and Bordelaise Wine Sauce <i>Gegrilltes Rinder-Rumpsteak mit Grenaille-Kartoffeln und Sauce Bordelaise</i>	CZK 495
--	---------

## POLÉVKA | SOUP | SUPPE

Polévka dle denní nabídky Soup of the Day <i>Tagessuppe</i>	CZK 95
✓ Hráškový krém s ricottou a máslovými krutony Cream of Pea Soup with Ricotta and Butter Croûtons <i>Erbsencremesuppe mit Ricotta und Butter Croûtons</i>	CZK 125

## HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE HAUPTGANG

✓ Spaghetti aglio olio peperoncino e pecorino Aglio Olio Peperoncino Spaghetti with Pecorino <i>Aglio Olio Peperoncino Spaghetti mit Pecorino</i>	CZK 295
✓ Bramborové gnocchi Alfredo Potato Gnocchi Alfredo <i>Kartoffel-Gnocchi Alfredo</i>	CZK 295
Smažený řízek z vepřové panenky s lehkým vídeňským salátem Loin Pork Schnitzel with Viennese Potato Salad <i>Schweinefiletschnitzel mit Wiener Kartoffelsalat</i>	CZK 335
✗ Kuřecí prsa s italským krémovým rizotem, císařský hrášek, pancetta Chicken Breasts with Creamy Risotto, Pancetta and Snow Peas <i>Hühnerbrüste mit Creme-Risotto, Pancetta und Zuckerschote</i>	CZK 375

## Z NAŠÍ CUKRÁRNY | HOMEMADE SWEETS HAUSGEMACHTE DESSERT

✓ Švestkový závin se skořicovou omáčkou a rakytníkem Plum Strudel with Cinnamon Sauce and Seaberrries <i>Zwetschgenstrudel mit Zimt-Sauce und Sanddorn</i>	CZK 175
✓ Pavlova s citronovým krémem a macerovanými višněmi Pavlova with Lemon Cream and Macerated Sour Cherries <i>Pavlova mit Zitronencreme und mazerierten Sauerkirschen</i>	CZK 185
✓ Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream <i>Schokoladenfondant mit Vanilleeis</i>	CZK 195

✗ Bezlepkové / Gluten free / Glutenfrei
✓ Vegetariánské / Vegetarian / Vegetarisch
👨🍳 Doporučení šéfkuchaře / Chef's choice / Wahl des Küchenchefs



Michal Pakandl  
Executive Chef