

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE | SOFT DRINKS

Domácí limonáda dle denní nabídky Homemade lemonade	0,5 l	CZK 95
Domácí ledový čaj dle denní nabídky Homemade ice tea	0,5 l	CZK 95
Royal Crown cola classic/ no sugar	0,25 l	CZK 75
Targa Florio orange/lemon	0,25 l	CZK 75
Targa Florio Tonic	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 85
San Pellegrino/ Acqua Panna	0,75 l	CZK 155
Rajec still/sparkling	0,33 l	CZK 85
Rajec still/sparkling	0,75 l	CZK 155

PIVO | BEER

Čepované/Draught Beer

Únětické pivo 11°	0,3 l	CZK 55
filtrované filtered	0,5 l	CZK 75
Kutnohorská černá 12° (Dark Bier)	0,3 l	CZK 65
filtrované filtered	0,5 l	CZK 85

Lahvové pivo/ Bottled beer

Clausthaler non-alcoholic	0,33 l	CZK 75
Birell non-alcoholic	0,33 l	CZK 75

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 75
Čaj z čerstvé máty Mint Tea	CZK 90
Čaj z čerstvého zázvoru Ginger Tea	CZK 90

ŠUMIVÁ VÍNA | SPARKLING WINE

	0,1 l	0,75 l
Free Dolin, Non-alcoholic, Weinbiet	CZK 130	CZK 625
Prosecco Biologico, Organic, Villa Sandi, DOC	CZK 130	CZK 625
Moët & Chandon Champagne		CZK 2990

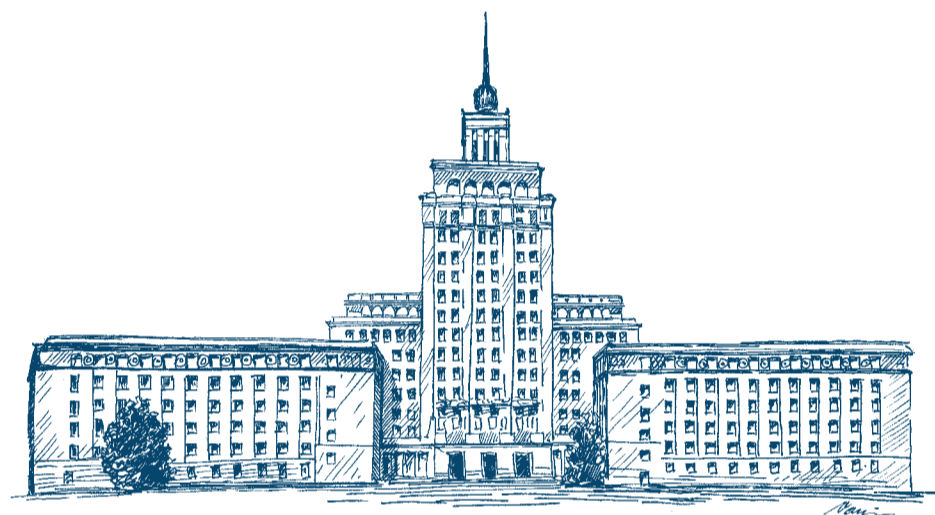
VÍNA | WINE

	0,125 l	0,75 l
Pinot Grigio, Villa Sandi, IGT	CZK 125	CZK 590
Sauvignon Blanc, Tardo, Villa Sandi	CZK 125	CZK 590
Riesling Eselshaut Trocken	CZK 145	CZK 690
Pálava, J. Šamšula, /local wine/	CZK 165	CZK 790
Malbec Black, Trapiche Pure	CZK 125	CZK 590
Primitivo Amastuola IGP Puglia	CZK 145	CZK 690
Chianti La Leccia, Riserva, Organic	CZK 165	CZK 790
Cabernet Franc, Borgo Conventi	CZK 165	CZK 790
Primitvo Lamarossa, Amastuola, IGP	CZK 195	CZK 990
Nebiole Langhe, DOC, C. di Montezemelo		CZK 1295

Symphonia

RESTAURANT

MENU



GRAND HOTEL INTERNATIONAL PRAGUE

PŘEDKRM | STARTER | VORSPEISE

- ☑** **Bruschetta s uzeným lososem** CZK 285
Bruschetta with Smoked Salmon | *Bruschetta mit Räucherlachs*
- ☑** **Sýr Provolone z grilu s pestem ze sušených rajčat** CZK 295
☒ Grilled Provolone Cheese with Sun-dried Tomato Pesto
Gegrillter Provolonekäse und Pesto mit getrockneten Tomaten
- Salát Caesar s kuřecím masem** CZK 305
Caesar Salad with Chicken
Caesar-Salat mit Hähnchen
- ☒** **Španělská sušená šunka serrano se sladkým melounem** CZK 315
Spanish Cured Serrano Ham with Sweet Melon
Serrano-Schinken (luftgetrocknet) mit süssem Melone
- ☑** **Burrata Caprese** CZK 325
☒

POLÉVKA | SOUP | SUPPE

- Polévka dle denní nabídky** CZK 95
Soup of the Day | *Tagessuppe*
- ☑** **Minestrone Toscana** CZK 125

HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE HAUPTGANG

- ☑** **Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino** CZK 295
- Tagliatelle s hovězím ragú a sýrem Parmigiano Reggiano** CZK 325
Beef Ragout Tagliatelle with Parmigiano Reggiano Cheese
Tagliatelle mit Rinderragout und Parmigiano Reggiano
- Smažený řízek z vepřové panenky s lehkým vídeňským bramborovým salátem** CZK 385
Fried Pork Schnitzel with Light Viennese Potato Salad
Schweineschnitzel mit Wiener Kartoffelsalat
- Hovězí cheeseburger z irského Chuck Rollu s hranolkami** CZK 395
Irish Chuck Roll Cheeseburger with Potato Chips
Irischer Beef Cheeseburger vom Nackensteak mit Pommes
- ☑** **Vegetariánský burger Halloumi s hranolkami** CZK 425
Vegetarian Halloumi Burger with Potato Chips
Vegetarischer Halloumi-Burger mit Pommes
- ☑** **Kuřecí prsa sous vide dochucená bylinkovým máslem s rizotem a císařským hráškem s pancettou** CZK 395
☒ Sous Vide Chicken Breast seasoned with Herb Butter, Risotto, Imperial Peas and Pancetta
Saftiger Hühnerbrust Sous Vide mit Kräuterbutter, Risotto, Zuckererbsen und Pancetta
- ☒** **Steak z vepřové pečeně Duroc sous vide s brambory grenaille a cibulovým chutney** CZK 425
Sous Vide Roast Pork Steak with Grenaille Potatoes and Onion Chutney
Schweinebraten Steak Sous Vide mit Grenaille-Kartoffeln und Zwiebelchutney
- Pečená ¼ kachny s červeným zelím, žemlovým knedlíkem a vídeňskou cibulí** CZK 435
¼ Roast Duck with Red Sauerkraut, Bun Dumpling and Viennese Onion
¼ Entenbraten mit Rotkraut, Semmelknödel und Röstzwiebeln

- ☒** Bezlepkové / Gluten free / Glutenfrei
☑ Vegetariánské / Vegetarian / Vegetarisch
☑ Doporučení šéfkuchaře / Chef's choice / Wahl des Küchenchefs

- ☒** **Grilovaný filet z norského lososa s krémovým rizotem s fenyklem** CZK 495
Grilled Norwegian Salmon Fillet with Creamy Fennel Risotto
Norwegisches Lachsfilet vom Grill auf cremigem Fenchelrisotto
- ☒** **Striploin steak grass fed z grilu podávaný s brambory grenaille, máslovou karotkou a omáčkou z portského vína** CZK 545
Grilled Striploin Grass-Fed Steak served with Grenaille Potatoes, Butter Carrots and Port Wine Sauce
Grassgefüttertes Rindssteak mit Grenaille-Kartoffeln, Butter-Karotten und Portweinsauce

MICHELIN MENU BY ANGELO SABATELLI

- ☒** **Rizoto s uzeným lososem, ricottou a sýrem Parmigiano Reggiano** CZK 395
Risotto with Smoked Salmon, Ricotta and Parmigiano Reggiano Cheese
Räucherlachs-Risotto mit Ricotta und Parmigiano Reggiano
- Telecí líčka na červeném víně podávané s karotkovým pyré** CZK 585
Veal Cheeks in Red Wine served with Carrot Purée
Kalbsbäckchen in Rotwein mit Karotten-Püree
- ☑** **Čokoládové Mille-Feuille s lískovými oříšky a macerovanými višněmi** CZK 245
Chocolate Mille-Feuille with Hazelnuts and Macerated Sour Cherries
Schoko-Millefeuille mit Haselnüssen und mazerierten Sauerkirschen
- Tříchodové menu | Three-Course Menu | Dreigang-Menü** CZK 990



DĚTSKÉ MENU | KIDS MENU KINDERMENÜ

- Kuřecí stripsy, hranolky, kečup** CZK 159
Chicken strips, chips, ketchup
Hähnchenstreifen, Pommes, Ketchup
- ☒** **Grilovaný filet z norského lososa s pečenými brambory grenaile** CZK 225
Grilled Norwegian Salmon Fillet with Grenaille Potatoes
Norweisches Lachsfilet vom Grill mit Grenaille-Kartoffel
- Domácí lívanečky se skořicí a vanilkovou zmrzlinou** CZK 159
Homemade pancakes with cinamon and vanilla ice cream
Hausgemachte Krapfen mit Zimt und Vanilleeis

Z NAŠÍ CUKRÁRNY | FROM OUR PASTRY CHEF AUS UNSERER PÂTISSERIE

- Cheese cake s malinovou omáčkou** CZK 175
Cheese Cake with Raspberry Sauce | *Käsekuchen mit Himmertsauce*
- Crème Brûlée** CZK 185
- Čokoládový fondant s omáčkou anglaise** CZK 225
Chocolate Fondant with Crème Anglaise
Schokoladen-Fondant mit Creme-Anglaise

Michal Pakandl
Executive Chef

Angelo Sabatelli
Michelin-starred Chef