

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

Bylinky a jedlé květy pro nás pěstují v Ecofarmě Bylinná valašská sušírna svatého Františka ve Vlachovicích – 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)

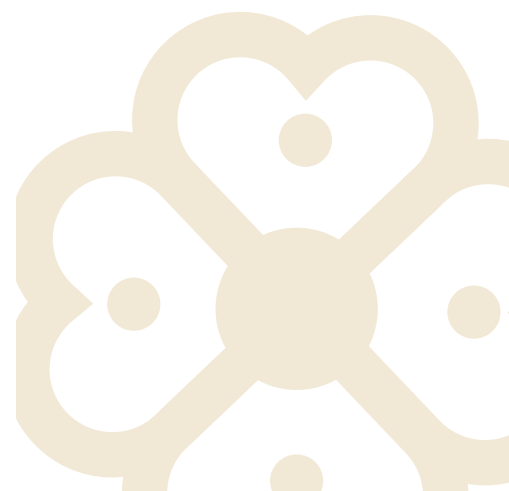
POLÉVKY / SOUPS

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.

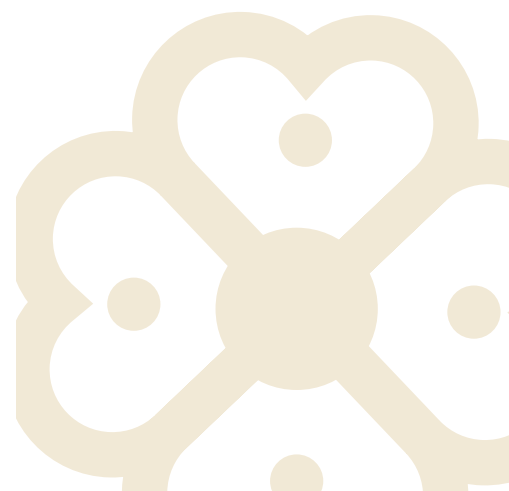
DEZERTY / DESSERTS

Dezerty dle denní nabídky
informujte se u obsluhujícího číšníka



*Minutkovou kuchyní 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

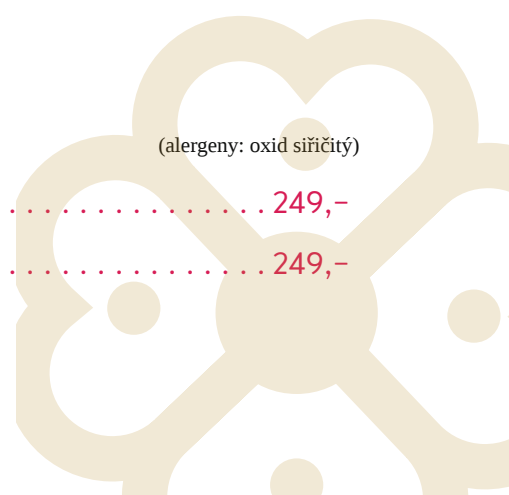
(alergeny: lepek – ječmen, oxid siřičitý)

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-MISTŘÍN

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,-

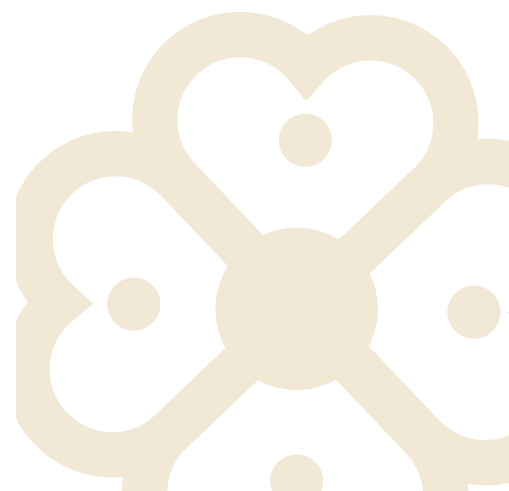


NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

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