

MENU

DE

VORSPEISEN

- Tatar vom Rinderfilet mit Shimeji-Pilzen, Eigelbpüree, Kapern und Schnittlauch-Mayonnaise 49,-
- Garnelen in Buttersauce mit Petersilie, Chilli und Kirschtomaten 58,-
- Lachsgravlax mit Mascarpone, Limette, Sesam und Dill, auf Bierbrot mit knusprigen Kapernchips 29,-

SUPPEN

- Weißer Spargelcreme mit gerösteten Mandeln und Trüffelöl 24,-
- Tomatencremepelati mit Schnittlauchöl 22,-
- Žurek - Saure Roggensuppe Weißwurst und Ei 26,-

SALATE

- Römersalat mit Caesar-Dressing, gegrilltem Hähnchenfilet, eingelegten Schalotten, Croûtons und Parmesan 36,-
- Salat mit Hühnchen, Blaubeeren, Ricotta, Pekannüssen, Erdbeeren und Honig-Senf-Dressing 42,-
- Salat mit Ziegenkäse im Filoteig, Granny Smith Apfel, Parmaschinken chips, Walnüssen und Senf-Honig-Dressing 44,-

HAUPTGÄNGE

- Maishähnchen supreme mit grünem Spargel, gebratenen jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 55,-
- Paniertes Schweinskotelett mit Kartoffelpüree und gebratene Rote Bete 46,-
- Rippchen in BBQ-Sauce mit pommes frites und Coleslaw-Krautsalat 79,-
- Entenbrust mit frittierten Kartoffelknödeln, Topinambur-Püree, Apfelmus und Demi-Glace-Sauce 66,-
- Rinderfiletsteak mit Demi-Glace-Sauce, Fondantkartoffeln und gegrilltem Gemüse 119,-
- Gebratenes Quappenfilet, mit japanische Aubergine, grünes Erbsenpüree, Süßkartoffelfondant, Schwarzwurzeln und Zitronensauce 67,-
- Linguine-Nudeln mit Garnelen in Wein-Butter-Sauce, Kirschtomaten, Petersilie, Chili und Parmesan 69,-
- Ravioli mit Ricotta-Käse und Spinat in Parmesansauce und Grünkohlchips 48,-
- Risotto mit Spargel, Mascarpone und Parmesankäse 56,-
- Blumenkohlsteak mit Chimichurri auf Kichererbsenpüree 42,-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Hähnchenstreifen in Panko-Panierung mit Kartoffelpüree und Coleslaw -Krautsalat 35,-
- Fischstäbchen mit Pommes frites und Coleslaw 38,-
- Pasta mit Tomatensauce 24,-
- Teigtaschen mit Erdbeeren und Vanille-Quark 25,-

ZUTATEN

- Pommes frites hausgemachte 14,-
- Süßkartoffel Pommes frites 18,-
- Kartoffelpüree 10,-
- Spinatgnocchi 10,-
- Grüner Spargel mit Sauce hollandaise 22,-

DESSERT

- Rosa Baiser-Pavlova mit Mascarponecreme und frischen Früchten 29,-
- Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis 24,-
- Hausgemachte Eiscreme mit Sablé-Kuchen 21,-
- Weißer Schokoladenmousse mit Himbeerpüree und Kirschgelee 22,-
- Crème brûlée 22,-

GETRÄNKE

DE

KAFFEE

Espresso	9,-
Espresso doppio	13,-
Americano	12,-
Cappuccino	14,-
Flat white	16,-
Latte	14,-
Irischer Kaffee Espresso, whisky, Schlagsahne, brauner Zucker	22,-
Eiskaffee Espresso, Milch, eine Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Eis	21,-

TEE

Richmond -Nach verfügbarem Sortiment fragen	10,-
Weißer Tee mit Anis, Ingwer, Orange und Zitrone	15,-
Wärmender Ceylon-Tee mit Zitrone, Orange, Nelken und Himbeersirup	15,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonade - Nach verfügbarem Sortiment fragen	0,40 l	17,-
Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	22,-
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	8,-
Wasser Kropla Beskidu, still/funkelnd	0,33 l	8,-
Fuze Tea Zitrone	0,25 l	8,-
Cappy Fruchtsaft	0,25 l	8,-
Tonic	0,25 l	8,-
Red Bull	0,25 l	15,-

SHOTS

Whisky

Glenfiddich 12 YO	40 ml	30,-
Glenmorangie 12 YO	40 ml	42,-
Lagavulin 16 YO	40 ml	64,-
Bulleit Bourbon	40 ml	22,-
Grant's, Jameson, Jim Beam, Johnnie Walker Red Label, Ballantine's	40 ml	18,-
Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's	40 ml	20,-
Chivas Regal 12 YO	40 ml	26,-

Wodka

Żubrówka Biała	40 ml	8,-
Finlandia, Żubrówka z trawą	40 ml	11,-
Wyborowa, Pan Tadeusz, Bocian	40 ml	10,-

Cognac

Martell VS, Hennessy VS	40 ml	25,-
-------------------------	-------	------

Rum

Plantation Barbados	40 ml	46,-
Havana Club, Bacardi	40 ml	13,-

Gin

Hendrick's	40 ml	24,-
Seagram's, Finsbury	40 ml	16,-
Beefeater, Malfy	40 ml	21,-

Likör

Malibu, Jagermeister, Becherovka, Kahlua	40 ml	14,-
--	-------	------

BIER

Lokales Bier - Nach verfügbarem Sortiment fragen	0,5 l	17,-
Żywiec (Fassbier)	0,5 l	12,-
Żywiec APA, Weizenbier	0,5 l	14,-
Żywiec Limonż 4,5%	0,5 l	12,-
Heineken, Heineken 0%	0,5 l	12,-
Cieszyńskie Pszeniczne (Weizenbier)	0,5 l	16,-
Cieszyńskie Porter	0,5 l	16,-
Somersby 4,5%, 0%	0,5 l	12,-

FREE DRINKS ZONE

Rot, trocken wein 0%	0,125 l	18,-
Weiß, trocken wein 0%	0,125 l	18,-
Prosecco 0%	0,100 l	18,-
Hugo 0% Prosecco 0%, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis		26,-
Mojito 0% Bacardi, Mineralwasser, Minze, brauner Zucker, Limette, Eis		20,-

COCTAILS

Hugo Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis		28,-
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sprudelwasser, Orange, Eis		24,-
Mojito Bacardi, Mineralwasser, Minze, brauner Zucker, Limette, Eis		24,-
Forrest Coconut Malibu, Johannisbeersaft, Paoa, Zitronenwodka, Limette		24,-
Whiskey Sour Jack Daniel's, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba, Eis, Orangenschale		27,-
Elderflower Collins Gin, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Sprudelwasser, Eis		22,-
Flower Gin Gin, Prosecco, Zitronensaft, Himbeersirup, Aquafaba, Eis, Trockenblumen		25,-



NAVIGATOR

HOTEL & KONFERENCJE