



# The grill



## PŘEDKRMY

Uzený losos (z místního trhu)  325 CZK <i>kapary, žitný chléb s máslem</i>
Krabí maso a avokádo 325 CZK <i>citronová majonéza s bazalkou, pečené papriky, toust z kváskového pečiva s olivovým olejem</i>
Caprese Salad 245 CZK <i>buffalo mozzarella, rajčátka Roma, domácí pesto</i>



## POLÉVKY

Francouzská cibulová polévka 295 CZK <i>gratinovaná se sýrem Comté, portské víno, kuřecí vývar</i>
Polévka dne 145 CZK
Studená okurková polévka   125 CZK <i>okurka, Řecký jogurt, koriandr</i>


## SALÁTY

Klasický salát Caesar se slaninou 295 CZK <i>s kuřecím masem v bylinkách</i>
<i>s krevetami</i> 395 CZK
Salát z avokáda a papáji (vegan)  310 CZK <i>cherry rajčátka, ledový salát, vinný dresink s marakujou</i>
Salát s kozím sýrem  295 CZK <i>gratinovaný kozí sýr, pažitka, bageta, dresink z dijonské hořčice</i>



## Z GRILU

Ribeye z irského skotu Angus 300g  695 CZK <i>omáčka Bordelaise</i>
Svíčková z irského skotu Angus 200g  795 CZK <i>omáčka ze zeleného pepře</i>

## HLAVNÍ JÍDLA OD NAŠEHO ŠÉFKUCHAŘE






Filet z lososa opečený na pánvi  495 CZK <i>šafránové rizoto, domácí pesto</i>
Chicken tikka masala 390 CZK <i>basmati rýže, zeleninové pickles, papadum</i>

## PRO MILOVNÍKY VEGETARIÁNSKÝCH JÍDEL

Casserole s lilkem a cuketou (vegan)   295 CZK <i>rajčatová omáčka, čerstvá bazalka</i>
Indické zeleninové kari (vegan)   225 CZK <i>jasmínová rýže, koriandr</i>
Spaghetti s rajčatovou omáčkou  295 CZK <i>čerstvá rajčata, bazalka</i>

## PŘÍLOHY

každá  
95 CZK

Salát Caesar s krutony
Směs listových salátů se zálivkou dle vašeho výběru  <i>francouzská dijonská hořčice, italský olivový olej a balsamický ocet</i>
Provensálská zelenina  <i>cuketa, lilek, červená cibule a mrkev s česnekem a čerstvým tymiánem</i>
Bramborové pyré s pečeným česnekem 
Brambory opečené s rozmarýnem nebo hranolky 
Restovaný špenát se šalotkou 

## Specialita šéfkuchaře

### Grilovaná španělská vepřová pluma Iberico

*hořčicovo-medová omáčka, pečený česnek,  
štouchané brambory*

395 CZK

### Hovězí burger Corinthia 200g

*čerstvě mletá hovězí kýta připravená podle Vašeho přání  
rajče, ledový salát, kyselá okurka, slanina,  
čerstvá hamburgerová houska, hranolky*



495 CZK

### Kuřecí Club sendvič

*čerstvě opečený chléb, grilované kuřecí prso, slanina, rajčet,  
ledový salát, vaječná pomazánka, hranolky*

395 CZK


## ČERSTVÉ TĚSTOVINY A RIZOTO

Tagliolini aglio olio gamberi 395 CZK <i>e peperoncino krevety, česnek, olivový olej a chilli</i>
Tagliatelle carbonara 295 CZK <i>slanina, žloutek, parmezán</i>
Spaghetti Bolognese 295 CZK <i>mleté hovězí, bohatá rajčatová omáčka</i>
Šafránové rizoto z rýže arborio   295 CZK <i>houby, cuketa</i>

## Z KAMENNÉ PECE

Pizza Margherita  295 CZK <i>rajčatová omáčka, sýr</i>
Pizza Quattro stagioni 345 CZK <i>artyčoky, rajčata, bazalka, pikantní salám, olivy, houby</i>
Pizza Quattro formaggi  385 CZK <i>kozí sýr, gorgonzola, buvolí mozzarella, parmezán</i>
Pizza Prosciutto e rucola 395 CZK <i>rajčatová omáčka, parmská šunka a čerstvá rukola</i>
Hovězí lasagne 295 CZK <i>bešamelová omáčka, parmezán</i>

## DEZERTY

Čokoládový fondant 195 CZK <i>malinové coulis</i>
Crème brûlée 195 CZK <i>flambované u vašeho stolu</i>
Mléčný karamelový pudink 175 CZK <i>se slaným karamellem</i>
Salát z čerstvého ovoce  145 CZK
Zmrzlinový pohár 175 CZK <i>3 kopečky dle vašeho výběru, Chantilly šlehačka</i>

**Bezlepkové** 

**Vegetariánské** 

Alergie a zvláštní požadavky:

V případě zvláštních dietetických požadavků se prosím obraťte na manažera restaurace.

Některá z uvedených jídel mohou obsahovat stopy ořechů.  
Veškeré ceny jsou včetně DPH. Couvert ve výši 10 % bude připočten k celkové částce za skupinu 6 a více osob.

**AM** THE ARTISANS' MARKET AT CORINTHIA

## ZÁŽITKY Z TRADIČNÍ KUCHYNĚ

Corinthia je společností s bohatou minulostí a kulturou a je naší vášní představovat autentickou kuchyni a kulturu všech úžasných destinací, kde působíme.

Program „Artisan Market“ je vyvinutý tak, aby našim hostům představoval místní produkty a kuchyni.

Hosté mají příležitost poznat a porozumět prostředí jednotlivých destinací společnosti Corinthia prostřednictvím místní kuchyně a produktů od místních farmářů a výrobců.