

# Jídelní lístek

Bill of Fare

Speisekarte

Меню

## STUDENÉ PŘEDKRMY

Kalte Vorspeisen

Cold hors-d'oeuvres

Холодные закуски

0769	65 g	<b>Pravý kaviár z lososa "IMPERATOR" s creme fraiché na pohankových placičkách</b> Genuine Salmon Caviar "IMPERATOR" with Crème Fraiché on Buckwheat Pancakes Lachskaviar „IMPERATOR“ mit Creme-fraiche auf Buchweizeneierkuchen Настоящая лососевая икра «Император» с крем-фреш на гречневых блинчиках	299,00 Kč
0776	70 g	<b>Capresse z buvolí mozzarely, prokládané rajčátky s bazalkou a olivovým olejem</b> Buffalo Mozzarella Caprese with Tomatoes, Basil and Olive Oil Caprese aus Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum und Olivenöl Капрезе из моцареллы буффало с помидорами, базиликом и оливковым маслом	89,00 Kč
7780	50 g	<b>Plátky prosciutto crudo s medovým melounem a kuličkami zeleného pepře</b> "Prosciutto crudo" slices with honeydew melon and green peppercorns Scheiben von Prosciutto Crudo mit Honigmelone und Kugeln aus grünem Pfeffer Ломтики «прошутто крудо» с медовым арбузом и зеленым перцем	99,00 Kč
9935	70 g	<b>Carpaccio z uruguayské svíčkové marinované ve směsi pepře a bazalky pod hoblinkami pamazánu</b> Carpaccio from sirloin marinated in olive oil and mixture of peppers with basil and topped with grated Parmesan Carpaccio aus Lendenbraten mariniert im Olivenöl mit Mischung des Pfeffers und Basilienkrautes mit Parmesankäse Carpaccio из уругвайской филейной вырезки маринованной в прованском масле со смесью цветного перца с базиликом посыпанное стружками пармезана	169,00 Kč

## POLEVKY

### Suppe

### Soups

### Супы

0652	0,5 l	<b>Bouillabaisa – pravá francouzská rybí polévka z candáta, lososa a krevet s vložkou zeleniny</b> Bouillabaisse – French fish soup maked from sand-eel, salmon and shrimps with vegetable Bouillabaisa – französische Fischsuppe aus Sander, Lachs und Garnelen mit Gemüse Bouillabaisa – французская уха с добавлением овощей и морской рыбы	199,00 Kč
6001	0,3 l	<b>Kuřecí bujon s nudličkami masa, těstovinovou rýží a restovanou zeleninou na másle</b> Chicken Bouillon with pieces of Meat, Rissoni and Vegetables Sautéed in Butter Hühner-Bouillon mit Fleischnudeln, Teigwaren in Reisform und auf Butter geröstetem Gemüse Куриный бульон с кусочками мяса, макаронным рисом и	39,00 Kč
6002	0,3 l	<b>Bretaňská cibulačka zapečená se sýrem camembert</b> Bretagne Onion Soup with Camembert Au Gratin Zwiebelsuppe Bretagne, mit Camembert überbacken Британский луковый суп, запеченный с сыром камемберт	49,00 Kč
6000	0,3 l	<b>Cesnekovo-šafránový krém s tomatovými krutony</b> Garlic and Saffron Cream with Tomato Croutons Knoblauch-Safran-Creme mit Tomatencroutons Чесочно-шафрановый крем с томатными крутонами	49,00 Kč

## TEPLÉ PŘEDKRMY

### Warme Vorspeisen

### Warm hors d'oeuvres

### Теплые закуски

0735	100 g	<b>Gratinované novozélandské mušle s parmazánem a provensálským máslem</b> New Zealand mussels au gratin with Parmesan cheese and Provençal butter Gratinierte Muscheln mit Parmesankäse und Provencebutter auf Neuseeland-Art Гратинированные новозеландские ракушки с пармезаном и провансальским сливочным маслом	149,00 Kč
0732	6 ks	<b>Zapečení šneci po staročesku s bylinkami a teplými toasty</b> Old Bohemian Snails Prepared Au Gratin with Herbs and Warm Toast Überbackene Schnecken auf altböhmisches Art mit Kräutern und Toastbrot Улитки запеченные на старо-чешский способ с травками и теплыми тостами	179,00 Kč

**6003 70 g Domáci uzený norský losos s kapary a šalotkovým dresingem 169,00 Kč**  
 Home Made Smoked Norwegian Salmon with Caper and Shallot Dressing  
 Hausgemachter norwegischer Räucherlachs mit Kapern und Schalottendressing  
 Домашний копченый норвежский лосось с каперсами и соусом из лука-шалот

**0871 70 g Grilované tygří krevety "Black Tiger Gambas" na bramborové placičce s kytičkou lístků a kaviárovou omáčkou 179,00 Kč**  
 Grilled "Black Tiger Gambas" Prawns on Potato Pancake with Salad Leaves and Caviar Sauce  
 Gerillte Tigergarnelen „Black Tiger Gambas“ auf einem Kartoffelfladen mit Blättersträußchen und Kaviarsoße  
 Тигровые креветки-гриль «Black Tiger Gambas» на картофельной лепешке, украшенные листьями и соусом из икры

**RYBY**  
**Fische**  
**Fishes**  
**РЫБЫ**

**0867 150 g Pstruh potoční pečený na česneku a kmíně v kabátku z anglické slaniny 129,00 Kč**  
 Trout from a brook roasted in a bacon coat  
 Poached rainbow trout fillets with smoked salmon, mashed potatoes and nut and apple butter  
 Обваренные рулетики из форели с копченой семгой, растолченным катюфелем и орехово-яблочным маслом

**0807 10 g Pstruh /doplatek/ 9,00 Kč**  
 Trout /extra charge/  
 Forelle /Aufzahlung/  
 Форель с доплатой

**0808 200 g Závitky z bílé ryby s červeným pepřem a zázvorovou omáčkou na hníždě sépiových nudlí 139,00 Kč**  
 White Fish Rolls with Red Pepper and Ginger Sauce on a Bed of Cuttlefish Strips  
 Bream /surcharge/  
 Рыба королевская /доплата/

**0880 200 g Filet z candáta pečený na roštu s česnekovým máslem a sezónními bylinkami 189,00 Kč**  
 Pikeperch à la tsar with cream and tomato concassé in a nest of cuttlefish noodles  
 Судак по-царски со сметанно-томатным конкасе в гнездышке из лапши с каракатицей

**0891 10 g Candát /doplatek/ 9,00 Kč**  
 Sand-eel / extra charge/

Sander / Aufzählung/  
Судак с доплатой

<b>0809</b>	<b>150 g</b>	<b>Norský losos na grilu přelitý bylinkovým máslem se zahravní zeleninou</b> Salmon grilled au beurre d´herbes Lachs auf dem Grill übergegossen mit dem Kräuterbutter Норвежский лосос на вертеле залитый маслом с лекарственными травами и свежими овощами	<b>229,00 Kč</b>
<b>0859</b>	<b>150 g</b>	<b>Norský losos se sýrovou omáčkou a baby špenátem</b> Norwegian Salmon with Cheese Sauce and Baby Spinach Gebratener Lachs mit Käsekruste, gedünsteter Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Kaviarsoße Печеный лосось с сырной корочкой, тушеной брокколи, картофелем с петрушкой под соусом из икры	<b>189,00 Kč</b>
<b>0814</b>	<b>10 g</b>	<b>Losos /doplatek/</b> Salmon /extra charge/ Lachs /Aufzählung/ Лосос с доплатой	<b>9,00 Kč</b>
<b>0815</b>	<b>200 g</b>	<b>Ragů z mořských plodů s domácími tagliatelle</b> Sea Food Ragout with Home Made Tagliatelle Meeresfrüchteragout mit hausgemachten Tagliatellen Рагу из даров моря с домашними макаронами tagliatelle	<b>199,00 Kč</b>
<b>0816</b>	<b>200 g</b>	<b>Variace rybích filáték se smetanovými opečenými noky</b> Variety of Fish Fillets with Baked Cream Gnocchi Fischfilet-Variationen mit Sahne-Bratnockerln Различные рыбные филе с обжаренными ньоками со сливками	<b>299,00 Kč</b>

### **DRŮBEŽ**

#### **Geflügel**

#### **Poultry**

#### **Домашняя птица**

<b>1031</b>	<b>200 g</b>	<b>Grilovaná kuřecí prsíčka na jemné bylinkové omáčce s máslovou brokolicí</b> Broccoli Gegrillte Hähnchenbrust auf feiner Kräutersoße mit Butter-Broccoli Куриная грудка-гриль на нежном соусе из трав и брокколи со сливочным маслом	<b>159,00 Kč</b>
<b>0817</b>	<b>200 g</b>	<b>Špenátová kuřecí prsíčka s mozzarellou a plátky anglické slaniny</b> Spinach Chicken Breasts with Mozzarella and Slices of Bacon Spinat-Hähnchenbrust mit Mozzarella und Schinkenspeck Куриная грудка со шпинатом, моцареллой и ломтиками бекона	<b>159,00 Kč</b>

<b>0818</b>	<b>150 g</b>	<b>Kuřecí po indicku s rýží basmati a mandlovými lupínky</b> Indian Chicken with Basmati Rice and Almond Slices Hähnchen auf indische Art mit Basmati Reis und Mandelchips Курица по-индейски с рисом басмати и миндальными хлопьями	<b>129,00 Kč</b>
<b>1089</b>	<b>150 g</b>	<b>Krůtí prsa v máslové krustě s grilovanou kukuřicí a sladkokyselou omáčkou</b> and Sour Sauce Putenbrust in Butterkruste mit gegrilltem Mais und süß-sauerer Soße Грудка индейки в масляной корочке с кукурузой-гриль и сладко-кислым соусом	<b>139,00 Kč</b>
<b>1087</b>	<b>200 g</b>	<b>Krůtí steak zapečený v ementálu s grilovanými tomaty a sýrovou omáčkou</b> Turkey Steak Prepared Au Gratin with Emmenthaler, Grilled Tomatoes and Cheese Sauce Putensteak, mit Emmentaler überbacken, mit gerillten Tomaten und Käsesoße Стейк из индейки, запеченный в эментале с помидорами-гриль и сырным соусом	<b>169,00 Kč</b>

**SPECIALITY Z URUQUAYSKÉ SVÍČKOVĚ**

**Spezialitäten aus dem Rindfleisch**

**Beef specialities**

**Специальные блюда из говядины**

<b>1999</b>	<b>200 g</b>	<b>Beefsteak z uruguayké svíčkové s drceným barevným pepřem</b> Beefsteak mit dem gemalnten Pfeffer Beefsteak with crushed pepper Бифштекс с молотым цветным перцем	<b>399,00 Kč</b>
<b>1991</b>	<b>200 g</b>	<b>Beefsteak z uruguayké svíčkové s lesní omáčkou z pravých hřibů</b> Uruguayan Sirloin Beef Steak with True Boletus Forest Sauce Uruguayisches Lenden-Beefsteak mit Steinpilzsoße Бифштекс из уругвайской филейной вырезки с лесным соусом из белых грибов	<b>399,00 Kč</b>
<b>1990</b>	<b>200 g</b>	<b>Tatarsky biftek z uruguayke svickove s cesnekovymi topinkami upravený škrabáním a na přání umíchán před hostem</b> umgerühert vor dem Gast/  Beef tournedos with bitter-sweet leaves and herb baguette  Говяжий tournedos	<b>399,00 Kč</b>

<b>1953</b>	<b>200 g</b>	<b>Pfeffersteak z uruguayaské svíčkové na zeleném pepři se</b> Uruguayan Sirloin Pepper Steak on Green Pepper with a Sheaf of Sugar-Snap Pea Pods Uruguayanisches Lenden-Pfeffersteak mit grünem Pfeffer und einem Bündel aus Zuckerbohnschoten	<b>379,00 Kč</b>
		Стейк с перечным соусом из уругвайской филейной вырезки на зеленом перце с сахарной стручковой фасолью	
<b>1959</b>	<b>200 g</b>	<b>Beefsteak z uruguayaské svíčkové s restovanou zeleninou /ratatouille/</b> Beefsteak with sautéed vegetables /ratatouille/ Beefsteak mit geröstetem Gemüse /Ratatouille/ Бишштекс с обжаренными овощами /ratatouille/	<b>399,00 Kč</b>
<b>1958</b>	<b>150 g</b>	<b>Proužky z pravé uruguayaské svíčkové "Stroganoff"</b> Fillet of beef „Stroganov“ Ledenbraten „Stroganov“ Полоски говяжьей вырезки „СТРОГАНОВ“-„svíčková“	<b>299,00 Kč</b>
<b>1957</b>	<b>150 g</b>	<b>Guláš pro gurmány z uruguayaské svíčkové v kotlíku s domácím chlebem</b> Gourmet's Uruguayan Sirloin Goulash in Iron Pot with Home Made Bread Gulasch für Feinschmecker aus uruguayanischer Rinderlende, im Eisenkessel mit hausgemachtem Brot Гуляш для гурманов из уругвайской филейной вырезки в железном котелке с домашним хлебом	<b>299,00 Kč</b>

**SPECIALITY Z VEPŘOVÉHO MASA**

**Schweinfleischspezialitäten**

**Pork Specialities**

**Специальные блюда из свинины**

<b>2052</b>	<b>150 g</b>	<b>Smažené medailonky z vepřové panenky s máslovými brambůrkv</b> Fried Pork Tenderloin Fillets with Buttered Potatoes Panierte Medaillons vom Schweinefilet mit Butterkartoffeln Жаренные медальоны из свинной вырезки с картошечкой со сливочным маслом	<b>189,00 Kč</b>
<b>2079</b>	<b>200 g</b>	<b>Steak z grilované panenky s barevným pepřem na hořčičném sósu a s mexickou zeleninou</b> Grilled Tenderloin Steak with Coloured Pepper on Mustard Sauce and Mexican Vegetables Gegrilltes Schweinefiletsteak mit buntem Pfeffer, auf Senfsoße und mit mexikanischem Gemüse Свинной стейк-гриль с цветным перцем на горчичном соусе с мексиканскими овощами	<b>199,00 Kč</b>

2018	200 g	<b>Grilovaná panenka na česneku se zeleninou a chipsy chorizo</b>	199,00 Kč
2083	300 g	<b>Tygrí krevety v kukuřičném těstíčku s chilli tapenádou a jasmínovou rýží</b> Tigerkrevetten im Maisteig mit Chilli-Tapenade und Jasminreis Tiger shrimps in corn batter with chilli tapenade and jasmine rice Тигровые креветки в кукурузном тесте с чилли топенадой и жасминовым рисом	399,00 Kč

### **TESTOVINY**

#### **Teigwarengerichte**

#### **Pasta**

#### **блюда из итальянских макаронных изделий**

2228	300 g	<b>Italské lasagne s masovorajčatovým ragù a parmazánem</b> Lasagne with meat and tomato ragout and parmesan cheese Lasagne mit dem fleischtomaten Ragout und Parmesan Käse Итальянские "lasagne" мясом в соусе с помидорами и пармезанем	129,00 Kč
2227	250 g	<b>Tagliatelle bolognese</b> Tagliatelle bolognese Tagliatelle bolognese	99,00 Kč
0	300 g	<b>Zapečený couscous s pršutem, brusinkami a mátou</b> Überbackener Couscous mit Prosciutto, Preiselbeeren und Minze Baked couscous with prosciutto, cranberries and mint Запеченный «кус-кус» с пряной ветчиной, брусникой и мятой	99,00 Kč
2243	200 g	<b>Smetanové gnocchi se špenátem, plátky prosciutta, s hoblinkami parmazánu</b> Cream gnocchi with spinach, prosciutto slices and Parmesan chips Rahm-Gnocchi mit Spinat, Scheiben von Prosciutto und Schnitten von Parmesankäse Сметанные гночи со шпинатом, ломтиками пряной ветчины, стружкой из пармезана	99,00 Kč
1034	250 g	<b>Vláčné risotto s hráškovými lusky a kuřecím masem</b> Smooth Risotto with Green Peas Pods and Chicken Sahniges Risotto mit Erbsenschoten und Hähnchenfleisch Ризотто со стручками гороха и куриным мясом	139,00 Kč
1209	250 g	<b>Šafránové risotto s krevetkami a mušlemi</b> Saffron Risotto with Prawns and Scallops Safran-Risotto mit Krevetten und Muscheln Шафрановое ризотто с креветками и мидиями	199,00 Kč

### Vegetarián dishes

#### блюда бз мяса

2242	200 g	<b>Zeleninový kuskus zapečený s ementálem</b> Vegetable Couscous Prepared Au Gratin with Emmenthaler Cheese Gemüse-Couscous, mit Emmentaler überbacken Овощной кускус, запеченный с эменталем	99,00 Kč
2244	250 g	<b>Risotto se sušenými tomaty a mozzarellou</b> Risotto with Dried Tomatoes and Mozzarella Risotto mit getrockneten Tomaten und Mozzarella Ризотто с сушеными помидорами и моцареллой	139,00 Kč
1210	150 g	<b>Smažená sýrová variace s brusinkovým puree</b> Fried Cheese Variation with Cranberry Purée Panierte Käsevariationen mit Preiselbeerpüree Различные виды жареного сыра с брусничным пюре	129,00 Kč

### SÝRY

#### Käse

#### Cheese

#### сыры

2245	100 g	<b>Pecorino sardo s melounem a lesním medem</b> Pecorino Sardo with Watermelon and Forest Honey „Pecorino sardo“ mit Melone und Waldhonig Сыр «Pecorino sardo» с дыней и лесным медом	129,00 Kč
2517	100 g	<b>Parmazán, Grana Padano s hroznom vína</b> Parmesan „Grana Padano“ with Grapes Parmesan „Grana Padano“ mit Weintrauben Пармазан «Grana Padano» с виноградом	99,00 Kč
2501	200 g	<b>Variace francouzských sýrů s ořechy</b> Variation of French Cheeses with Nuts Variation aus französischen Käsesorten mit Nüssen Разные сорта французских сыров с орехами	319,00 Kč
8963	200 g	<b>Prkénko moravských sýrů</b> Moravian Cheese Board Holzbrett mit mährischen Käsesorten Дощечка моравских сыров	119,00 Kč

**PŘÍLOHY**  
**Beilagen**  
**Side dishes**  
**гарниры**

<b>2834</b>	<b>200 g</b>	<b>Brambory šťouchané</b> Mashed potatoes ZerstossenKartoffeln Размятый картофель	<b>29,00 Kč</b>
<b>2752</b>	<b>200 g</b>	<b>Bramborová kaše</b> Creamed potatoes Kartoffelbrei Картофельное пюре	<b>29,00 Kč</b>
<b>2753</b>	<b>150 g</b>	<b>Restované bramborové čtvrtky</b> Fried potatoe quarters Geröstete Kartoffeln Жареный картофель	<b>29,00 Kč</b>
<b>2790</b>	<b>150 g</b>	<b>Bramborové hranolky</b> Chips Pommes frites Картофель во фри	<b>29,00 Kč</b>
<b>2793</b>	<b>200 g</b>	<b>Restované zámecké brambory s cibulkou</b> Fried chateau potatoes with onion Geröstete Schlosskartoffeln mit Zwiebel Обжаренный картофель по-дворянски с луком	<b>29,00 Kč</b>
<b>2792</b>	<b>150 g</b>	<b>Jihočeské bramboráčky</b> Little potatoe pancakes, Southern Bohemia style Südböhmische Kartoffelpuffer Юго-чешские картофельные блинчики	<b>29,00 Kč</b>
<b>2756</b>	<b>150 g</b>	<b>Rýže dušená</b> Rice Gedünstete Reis Рис отварной	<b>22,00 Kč</b>
<b>2794</b>	<b>200 g</b>	<b>Těstoviny /Couscous, Tagliatelle/</b> Pasta Teigwaren Макаронные изделия	<b>22,00 Kč</b>
<b>2764</b>	<b>150 g</b>	<b>Zahradní zelenina na másle</b> Buttered garden vegetables Gartengemüse auf dem Butter Овощи на масле	<b>39,00 Kč</b>
<b>2762</b>	<b>50 g</b>	<b>Tatarská omáčka</b> Sauce tartare Tatarensosse  Татарский соус /разновидность майонеза/	<b>13,00 Kč</b>

## SALÁTY

### Salate

### Salads

### Салаты

2615	200 g	<b>Salát Caesar s kuřecím masem, tomaty a krutony</b> Caesar" Salad with Chicken, Tomatoes and Croutons „Caesar“ Salat mit Hähnchenfleisch, Tomaten und Croutons Салат «Цезарь»с куриным мясом, помидорами и крутонами	129,00 Kč
2640	200 g	<b>Variace nivkových salatů s kostickami cerstve papriky a marinovanými kuřecími kousky zastříknutý octem balsamico</b> Mixture of salads with cubes of fresh pepper and marinated chicken pieces with balsamico vinegar Variation von Kopfsalaten mit frischem Paprika und mit marinierten Hühnerstücken gespritzt mit Essig Balsamico маринованными цыплячками кусочками забрызганными	129,00 Kč
2645	250 g	<b>Teplý salát ze sezónní zeleniny s grilovaným hermelínem</b> Warm Salad with Vegetables of the Season and Grilled Hermelin Cheese Warmer Salat aus Saisongemüse mit gerilltem Camembert Теплый овощной салат с гермелином-гриль	199,00 Kč
2620	250 g	<b>Salát s kozím sýrem, ořechy, ve vodce marinovanými švestkami a dýňovým olejem</b> Salad with Goat's Cheese and Nuts in Vodka with Marinated Plums and Pumpkin Oil Salat mit Ziegenkäse, Nüssen, in Wodka marinierten Pflaumen und Kürbiskernöl маринованным в водке, и тыквенным маслом	139,00 Kč
2632	350 g	<b>Zeleninový salát s marinovaným lososem, černými olivami a vejcem</b> Vegetable Salad with Marinated Salmon, Black Olives and Egg Gemüsesalat mit mariniertem Lachs, schwarzen Oliven und Ei маслинами и яйцом	169,00 Kč
2634	200 g	<b>Chef salát (mix listových salátů, dresing, šunka, sýr, vejce, rajče, okurek)</b> "Chef's" Salad (mixture of lettuces, dressing, ham, cheese, eggs, tomatoes, cucumber) „Chef“ Salat (verschiedene Blattsalate, Dressing, Schinken, Ei, Käse, Tomaten und Gurken) Шеф-салат (смесь листьев салата, дрессинг, ветчина, сыр, яйцо, помидор, огурец)	139,00 Kč
2605	200 g	<b>Šopský salát s balkánským sýrem</b> Mixed salad with balkan chees Gemischter Salat mit Balkankäse Шопский салат с балканским сыром	69,00 Kč

**2625 150 g Hlávkový salát se slaninou 59,00 Kč**  
Lettuce with Bacon  
Kopfsalat mit Speck  
Кочанный салат с копченым салом

**MOUČNÍKY, DEZERTY**

**Mehlspeisen, Desserte**

**Puddings, Desserts**

**десерт**

**3101 120 g Teplý jablkový štrúdl s vanilkovou omáčkou 49,00 Kč**  
Hot apple strudel and vanilla custard  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesosse  
Горячий яблочный пирог с ванильным сахаром и взбитыми сливками

**3151 100 g Pravá italská Tiramisu „JANA“ 59,00 Kč**  
Tiramisu  
Tiramisuschnitte  
Настоящая итальянская TIRAMISU „JANA“

**3102 2 ks Babiččiny palačinky s povidly a mákem 59,00 Kč**  
Grandmamma´s pancakes with damsoncheese and poppy  
Oma´s Palatschinken mit dem Powidl und dem Mohn  
Бабушкины блинчики с повидлем и маком

**3222 100 g Tvarohové nočky s malinovým coulis a creme fraiche 79,00 Kč**  
Cottage Cheese Gnocchi with Raspberry Coulis and Crème Fraîché  
Quarkknockerln mit Himbeercoulis und Creme-fraiche  
Творожные ньоки с малиновым пюре и крем-фреш

**3223 150 g Flambovaná zapečená zmrzlina pod sněhovou čepicí s čerstvým ovocem 159,00 Kč**  
Flambé Ice Cream under a Cap of Snow with Fresh Fruits  
Flambiertes überbackenes Eis unter einer Schneehaube mit frischen Früchten  
Фламбированное мороженое, запеченное под снежной шапкой со свежими фруктами

**Jídla připravil kolektiv pracovníků kuchyně hotelu JANA\*\*\*\*  
pod vedením šéfkuchaře Tomáše AVRATA**

Smluvní ceny vč. DPH

Platnost: od 15.4. 2009

Die Speisen hat Kolektiv der Küchenangestellten des Hotels JANA\*\*\*\*

unter der Leitung des Chefkochs Tomáš AVRAT vorbereitet

Vertragspreise

Gültig ab: 15.4. 2009

The dishes are made by the staff of the JANA\*\*\*\* hotel kitchen  
led by Chef Tomáš AVRAT

Agreed prices

Valid since 15.4. 2009

Меню připravil kolektiv restaurana hotelu „JANA“ pod rukovodstvom  
Šef-povara Tomasa Avrata

**Za poloviční porce účtujeme 65% z ceny**





















