




# Restaurant Paris

## Předkrmy/ Hors d'oeuvre/ Vorspeisen / Закуски


**KOZÍ SÝR A TOMATY**    
pinie, gel z aceta balsamica, bylinky  
**GOAT CHEESE AND TOMATOES**  
pines, balsamic vinegar gel, herbs  
**ZIEGENKÄSE UND TOMATEN**  
Pinienkerne, Balsamico-Essig-Gel, Kräuter  
**КОЗИЙ СЫР И ПОМИДОРЫ**  
пиния, гель с бальзамическим уксусом, травы

**210,-**

**ROLKA Z NOVĚZÍ SVÍČKOVÉ**   
kaparový krém, rukolový olej, prach a chips z parmazánu  
**BEEF TENDERLOIN ROLL**  
caper cream, arugula oil, parmesan cheese powder and chips  
**RINDERFILET ROLL**  
Kaperncreme, Rucolaöl, Parmesanpulver und Chips  
**РУЛЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**  
крем из каперсов, масло рукколы, порошок сыра пармезан и чипсы


**280,-**

## Polévky / Soups / Suppen / Супы

**KRÉM Z BÍLÉHO CHŘESTU**   
chřest, brambory, olej  
**WHITE ASPARGUS CREAM**  
asparagus, potatoes, oil  
**WEISSE SPARGELCREME**  
Spargel, Kartoffeln, Öl  
**КРЕМ ИЗ БЕЛОЙ СПАРЖИ**  
спаржа, картофель, масло

**180,-**

## Saláty / Salads / Salate / Салаты

**ŘÍMSKÝ SALÁT S KRUTONY**   
sušená cherry rajčata a parmazán  
**ROMAN SALAD WITH CRUTONS**  
dried cherry tomatoes and parmesan cheese  
**RÖMISCHER SALAT MIT CRUTONS**  
getrocknete Kirschtomaten und Parmesankäse  
**РИМСКИЙ САЛАТ**  
сушеные томаты черри и сыр пармезан

**220,-**

# Restaurant Paris

## RAW SALÁT



pikantní krém z karotky a zeleninový prach  
ROMAN SALAD WITH CRUTONS  
dried cherry tomatoes and parmesan cheese

## RAW SALÁT

würzige Karottencreme und Gemüsepulver

## RAW САЛАТ

острый морковный крем

**190,-**

## SPECIALITA ŠÉFKUCHAŘE CHEF'S SPECIALTY SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS СПЕЦИАЛЬНОСТЬ ШЕФ-ПОВАРА

### HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ MODERNĚ

IMPERIAL ART

MODERN BEEF TENDERLOIN WITH CREAM SAUCE

IMPERIAL ART

LENDENBRATEN MIT SAHNESOSSE

IMPERIAL ART

ГОВЯДИНА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

„ИМПЕРИАЛ АРТ“

**540,-**

Náš someliér doporučuje:  
Our sommelier recommended:  
Unserer Sommelier empfiehlt:  
Наш сомелье рекомендует:

0,2l	<b>Les Clauses</b> AOC (France)	120,-
0,75l	<b>Les Clauses</b> AOC (France)	440,-
0,75l	<b>Baron de Ley - Rioja</b> (Spain)	1 400,-
0,75l	<b>Brunello di Montalcino</b> , DOCG Lisini (Italy)	2 240,-

# Restaurant Paris

## Hlavní jídla / Main courses / Hauptgerichte / Второе блюда

### VEPŘOVÁ LÍČKA NA ČERVENÉM VÍNĚ

pyré z pečeného celeru, glazované cibulky

### PORK CHEES IN RED WINE

roasted celery puree, glazed onions

### SCHWEINEBACKEN IN ROTWEIN

geröstetes Selleriepüree, glasierte Zwiebeln

### СВИНЫЕ ЩЕКИ В КРАСНОМ ВИНЕ

пюре из жареного сельдерея, глазированный лук

**410,-**

### KRÁLÍK

karotkové pyré s tandoori, jablečný gel

### RABBIT

carrot puree with tandoori, apple gel

### KANINCHEN

Karottenpüree mit Tandoori, Apfelgel

### КРОЛИК

морковное пюре с тандури, яблочный гель

**380,-**

### NA MÁSLĚ PEČENÝ MOŘSKÝ VLK

šafránové risoto, mozzarella, tomaty a hrášek

### SEABASS ROASTED IN BUTTER

saffron risotto, mozzarella, tomatoes and peas

### WOLFSBARSCH IN BUTTER GEBACKEN

Safranrisotto, Mozzarella, Tomaten und Erbsen

### ЖАРЕННЫЙ МОРСКОЙ ВОЛЧ

ризотто с шафраном, моцарелла, помидоры и горох

**450,-**

### STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

pečený little gem v másle, parmasánová pěna, tomatový olej

### BEEF TENDERLOIN STEAK

baked little gem in butter, parmesan mousse, tomato oil

### RINDERSTEAK

gebratener Salat in Butter, Parmesanmousse, Tomatenöl

### СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

запеченный little gem в сливочном масле, мусс из пармезана, томатное масло

**510,-**

# Restaurant Paris

## Bezmasé pokrmy / Vegetarian meals / Vegetarische Speisen / Вегетарианские блюда

PEČENÁ ČEKANKA A HUMMUS  
tartar z pečených paprik, rajčatová omáčka a prach  
ROASTED CHICORY AND HUMMUS  
roasted pepper tartare, tomato sauce and powder  
GERÖSTETER CHICORÉE UND HUMMUS  
tartar z pečených paprik, rajčatová omáčka a prach  
ЖАРЕННЫЙ ЧИКОРИЙ И ХУМУС  
тартар из жареного перца, томатный соус



**240,-**

CHITARINI S MEDVĚDÍM ČESNEKEM  
a napůl sušená rajčata  
CHITARINI WITH BEAR GARLIC  
and half dried tomatoes  
CHITARINI MIT BÄRENKNOBLAUCH  
und halbgetrocknete Tomaten  
ЧИТАРИНИ С МЕДВЕЖЬИМ ЧЕШОКОМ  
и полувяленые помидоры



**280,-**

## Dezerty / Desserts / Десерты

KOKOS A MED  
Maracuja  
COCONUT AND HONEY  
passion fruit  
KOKOSNUSS UND HONIG  
Passionsfrucht  
КОКОС И МЕД  
и маракуйя

**220,-**

JAHO DOVÝ MOUSSE  
Sorbet  
STRAWBERRY MOUSSE  
sorbet  
ERDBEER MOUSSE  
sorbet  
КЛУБНИЧНЫЙ МУСС  
сорбет

**240,-**

# Restaurant Paris

**Sýry / Cheese / Käse / Сыр**



VÝBĚR Z ČESKÝCH A ZAHRANIČNÍCH SÝRŮ  
ořechy a ovoce  
VARIATIONS OF CZECH AND FOREIGN CHEESES  
nuts and fruits  
VARIATIONEN DER TSCHECHISCHEN UND AUSLÄNDISCHEN KÄSE  
Nüsse und Früchte  
ВАРИАЦИИ ЧЕШСКИХ И ЗАРУБЕЖНЫХ СЫРОВ  
орехи и фрукты

**320,-**

REZERVUJTE / BOOK NOW / BUCHEN / БРАНИРОВАНИЕ

**+420 731 123 023**

Příprava jídel z tohoto jídelního lístku trvá 20 minut.  
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání.

Meal preparation takes 20 min.  
Information about contained allergens provided by staff upon request.

Zubereitung dieses Gerichte 20 Minuten.  
Informationen betreffs enthaltener Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim  
Bedienungspersonal.

Приготовление блюда - 20 минут.  
Информацию о содержании аллергенов при необходимости Вам предоставит  
обслуживающий персонал.