

Rychlý oběd

Hlavní chod dle denní nabídky 195,-Kč

Polední menu

2-chodové menu včetně nealko nápoje 340,- Kč

Hlavní chody

Ratatouille a gratinovaná polenta se sýrem Beaufort a sortýrované hlavičky žampionů na bylinkovém másle

Pečené filátko pstruha, karotka s vanilkovým máslem a štouchané brambory se špenátovými listy

Telecí raqout po Burgundsku, růžičková kapusta a bramborové noky se slaninou

Moučníky

Dort Paříž (originální receptura z r. 1904)

Variace Crème Brûlée

Salát z čerstvého ovoce s citrónovým sorbetem

Podáváno denně od 11:00 do 16:00 hodin v Café de Paris.

Polévky

Boršč

Gratinovaná francouzská cibulová polévka

Kč

95,-

95,-

Sendviče

Celozrnný trianql s dušenou pražskou šunkou, nakládaná okurka a sezónní listový salát 120,-

Steak sendvič s plátky hovězí roštěné, grilovaná cibule, žampiony a domácí hranolky 210,-

Foccacia s mozzarellou, rajčaty, rukola marinovaná bazalkovým pestem 140,-

Bagel s uzeným lososem na dubovém dřevě, krémový sýr a čerstvý kopr 190,-

Club sendviče

Club sendvič s kuřecími prsíčky a juliens hranolky 220,-

Club sendvič BLT s pečenou slaninou, plátky rajčat, ledovým salátem a juliens hranolky 180,-

Czech Angus burger „Hotel Paříž“ tomatové chutney, domácí hranolky 280,-

Omelety

Staročeská omeleta s bramborami, slaninou a jarní cibulkou 150,-

Domácí francouzský quiche

Quiche dle denní nabídky 150,-

Saláty

Listy římského salátu, grilovaná kuřecí prsa, pečená slanina, česnekové krutony, dresink s ančovičkami a hoblinkami parmezánu 210,-

Salát s masovými tomaty, okurka, paprika, kalamáta olivy, marinovaný ovčí sýr 180,-

Salát s trhanými lístky sezónního salátu, grilovaný tuňák s pepřovou krustou, nové brambory, zelené fazolky, křepelčí vejce, cherry rajčátka 330,-

Těstoviny

Bramborové noky s kopřivami, tomatovo-bazalkovou omáčkou, kozím sýrem a černými olivami 180,-

Celozrnné špagety s lososem, rukolou, zjemněnou smetanou a hoblinkami parmazánu 250,-

Speciality

Tatarský biftek, domácí hranolky, topinka a nakládaný česnek 450,-

Guláš „Café de Paris“ s karlovarským knedlíkem 290,-

Telecí vídeňský řízek s bramborovým pyrém a brusinkové chutney 350,-

Ryby & masa z grilu

Každý pokrm z nabídky grilu je podáván s pečenými keříkovými rajčaty a v balsamicu marinovanými šalotkami.

Grilovaný rybí filet (dle denní nabídky) a vinný velouté provoněný čerstvými bylinkami	300,-
Kuřecí suprémé marinovaný citrónovou trávou	290,-
Jehněčí kotletky s rozmarýnem a česnekem	420,-
Hovězí steak ze svíčkové (český Angus)	550,-
Hovězí „rib eye“ steak (český Angus)	380,-

Přílohy

Domácí hranolky	40,-
Restované nové brambory	
Bramborové pyrě	
Grilovaná zelenina	

Béarnaise omáčka	40,-
Pepřová omáčka	
Bylinkové máslo	

Čerstvé pečivo & máslo	30,-
-----------------------------------	------

Pochutiny

Ementálové a Eidamové kostky 100g	80,-
Výběrové olivy bez pecky 70g	60,-
Směs oříšků 60g	60,-

Moučníky

Tvarohové knedlíky plněné meruňkami, polité máslem a sypané cukrem	140,-
Teplý jablečný závin s vlašskými ořechy, skořicová zmrzlina, vanilková omáčka	160,-
Lívance s omáčkou z lesního ovoce a Chantilly krém	160,-
Zmrzlina & sorbety (dle denní nabídky)	190,-

Domácí dorty

Dort Paříž (originální receptura z r. 1904)	110,-
Dort „Valrhona“ (luxusní směs 3 druhů Grand Cru čokolád)	160,-
Dort s tvarohovo - sýrovým krémem	110,-
Dort s vlašskými ořechy a karamellem	110,-
Dort Charlotte Malakoff	110,-

Petit Fours

Domácí pralinka Valrhona tmavá	15,-
Domácí pralinka Valrhona mléčná	15,-
Domácí pralinka Valrhona bílá	15,-

Karel Hynek - Chef de Cuisine, Petr Zemek - Food & Beverage Manager
Uvedené ceny jsou včetně 20% DPH

Quick lunch

Main course according to daily offer 195 CZK

Light lunch menu

2-course menu incl. soft drink 340 CZK

Main courses

Ratatouille a gratinated polenta with Beaufort cheese, heads of mushrooms sautéed on herb butter

Pan fried trout fillet, carrots with vanilla butter and rattled potatoes with spinach leaves

Veal raqout á la Bourgugnoise, Brussel sprouts and potato dumplings with bacon

Desserts

Cake Paris (original recipe since 1904)

Variation Crème Brûlée

Fresh fruit salad with lemon sorbet

Served every day from 11am to 4pm in Café de Paris.

Soups

Bortsch

CZK

95

French onion soup au gratin

95

Sandwiches

Whole bread triangle with braised Praque ham, pickled gherkin and seasonal green leaves 120

Steak sandwich with beef sirloin, grilled onions, mushrooms and home made chips 210

Foccacia with mozzarella, tomatoes, rucola marinated in pesto 140

Bagel with oak smoked salmon, cream cheese and freshly chopped dill 190

Club sandwiches

Club sandwich with chicken breast and juliens chips 220

Club sandwich BLT with fried bacon, tomato slices, iceberg lettuce and juliens chips 180

Czech Angus burger „Hotel Paris“ tomato chutney, home made chips 280

Omelets

Old Bohemian omelete with potatoes, bacon and onion 150

Home made quiche

Quiche of the day 150

Salads

Leaves of romaine lettuce, grilled chicken breast, fried bacon, garlic crutouns, dressing with anchovy and parmesan shavings 210

Salad with beef tomatoes, cucumber, peppers, kalamáta olives and marinated sheep cheese 180

Salad with seasonal leaves, grilled tuna with pepper crust, new potatoes, fine beans, quail egg and cherry tomatoes 330

Pasta

Potato gnocchi with baby nettles, tomato-basil sauce, goat cheese and black olives 180

Wholegrain spaghetti with salmon, rucola, fined cream and parmesan shavings 250

Specialities

Beef tartar with homemade chips, fried bread and pickled garlic 450

Beef goulash „Café de Paris“ with Carlsbad dumplings 290

Deep fried veal schnitzel, potatoes purée and cranberry chutney 350

Grilled fish & meat

Every single dish from grill offer will be served with roasted cherry wine tomatoes and in balsamico marinated shallots

Grilled fish fillet (according to daily offer) and wine velouté with fresh herb	300
Chicken suprême marinated with lemon grass	290
Lamb chops with rosemary and garlic	420
Beef fillet steak (Czech Angus)	550
Beef rib eye steak (Czech Angus)	380

Side dishes

Home made chips	40
Sautéed new potatoes	
Potato mash	
Grilled vegetable	

Béarnaise sauce	40
Peppercorn sauce	
Herb butter	

Fresh breads & butter	30
----------------------------------	----

Snacks

Emental & Eidam cheese cubes 100g	80
Selected pitted olives 70g	60
Mixed nuts 60g	60

Desserts

Quark cheese dumplings with apricot filling, glazed with melted butter and powdered sugar	140
Warm apple strudel with walnuts, cinnamon ice cream and vanilla sauce	160
Buttermilk pancake with fruits of forest sauce and Chantilly cream	160
Ice creams and sorbets (according to daily offer)	190

Home made cakes

Cake Paris (original recipe since 1904)	110
Cake „Valrhona“ (luxusy 3 kinds of Grand Cru chocolate)	160
Cheese cake	110
Walnuts & Caramel cake	110
Cake Charlotte Malakoff	110

Petit Fours

Home made praline Valrhona dark	15
Home made praline Valrhona milky	15
Home made praline Valrhona white	15

Karel Hynek - Chef de Cuisine, Petr Zemek - Food & Beverage Manager
All prices are inclusive of 20% VAT

Déjeuner rapide

**Menu principal selon l'offre du jour.
Adressez-vous à votre serveur.**

195 CZK

Menu du midi

Menu à deux plats incluant une boisson non alcoolisée

340 CZK

Plats principaux

Ratatouille et polenta gratinée avec du fromage Beaufort
Sélection de chapeaux de champignons de Paris au beurre
aux fines herbes

Filet de truite rôti, jeunes carottes au beurre à la vanille
Pommes de terre écrasées avec feuilles d'épinard

Bourguignon de veau, choux de Bruxelles
Gnocchis de pommes de terre avec lardons

Desserts

Gâteau Paris (recette originale 1904)

Variation Crèmes Brûlée

Salade de fruits frais et sorbet au citron

Servis tous les jours de 11:00 à 16:00 h au Café de Paris.

Soupes

Bortsch

CZK

95

Soupe française à l'oignon gratinée

95

Sandwich

Triangle au pain complet avec jambon de Prague
braisé, cornichon mariné et salade de saison

120

Steak sandwich avec tranches de surlonge de boeuf, oignons grillés, champignons de Paris et pommes frites maison	210
Foccacia avec mozzarella, tomates, roquette marinée au pesto	140
Bagel avec saumon fumé au bois de chêne, fromage crémeux et aneth fraîchement coupé	190

Club sandwiches

Club sandwich à la poitrine de poulet et frites Julienne	220
Club sandwich BLT au bacon grillé, rondelles de tomates, laitue iceberg et pommes frites Julienne	180
Czech Angus burger „Hôtel Paris“ chutney de tomates, pommes frites maison	280

Omelets

Omelette Vieille Bohême avec pommes de terre, bacon et oignons de printemps	150
---	-----

Quiche maison

Quiche selon l'offre du jour	150
-------------------------------------	-----

Salades

Feuilles de salade romaine , poitrine de poulet grillée, bacon grillé, croûtons à l'ail, sauce aux anchois et copeaux de parmesan	210
Salade de tomates au boeuf , cornichon, poivron, olives Kalamata, fromage de chèvre mariné	180
Feuilles de salade de saison , thon grillé en croûte de poivre, pommes de terre nouvelles, haricots verts, oeuf de caille, tomates cerises	330

Pâtes

Gnocchi de pommes de terre aux orties, sauce tomate-basilique fromage de chèvre et olives noires	180
Spaghetti à grains entiers avec du saumon , roquette, crème condamnée à une amende et copeaux de parmesan	250

Spécialités

Steak tartare , pommes frites maison, pain grillé et ail mariné	450
Goulasch „Café de Paris“ avec knedliky (boulettes de pain) de Karlovy Vary	290
Escalope viennoise de veau , purée de pommes de terre, chutney d'airelle	350

Poissons & viande au grill

Chaque plat de cette offre est servi avec des tomates cerises grillées et échalotes marinées au basilic.

Filet de poisson grillé (selon l'offre du jour) 300
et velouté de vin aux herbes fraîches

Suprême de poulet mariné à la citronnelle 290

Côtelettes d'agneau au romarin et à l'ail 420

Steak de filet de boeuf (Angus tchèque) 550

Beef rib eye steak (Czech Angus) 380

Accompagnement

Pommes frites maison 40

Pommes frites maison

Purée de pommes de terre

Légumes grillés

Sauce béarnaise 40

Sauce au poivre

Beurre aux herbes

Pains frais & beurre 30

Amuse-gueules pour accompagner les boissons

Cubes d'Emmental et d'Edam 100g 80

Olives de choix dénoyautées 70g 60

Mélange de noix 60g 60

Desserts

Boulettes au fromage blanc fourrées à l'abricot, 140
nappées de beurre et saupoudrées de sucre

Strudel chaud aux pommes et noix, 160
glace à la cannelle, sauce vanille

Blinis à la sauce aux fruits des bois et crème Chantilly 160

Glace & sorbets (selon l'offre du jour) 190

Pâtisseries maison

Gâteau Paris (recette originale vieille de 105 ans) 110

Gâteau „Valrhona” 160
(mélange de luxe de 3 sortes de chocolats Grands Crus)

Gâteau au fromage 110

Gâteau aux noix et caramel 110

Gâteau Charlotte Malakoff 110

Petit Fours

Praline maison Valrhona noire	15
Praline maison Valrhona au lait	15
Praline maison Valrhona blanche	15

Karel Hynek - Chef de Cuisine
Petr Zemek - Food & Beverage Manager

All prices are inclusive of 20% VAT