

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Otevírací doba:

Pondělí - Neděle
18:00 hod. - 23:00 hod.

Opening Hours:

Monday - Sunday
6:00 PM - 11:00 PM

Heures D'Ouverture:

Lundi - Dimanche
18:00 - 23:00 h

Rezervační kontakt / Reservation contact / Contact de réservation:

Tel: +420 222 195 900, +420 222 195 195

E-mail: fboffice@hotel-paris.cz

Food & Beverage Manager

Philippe Jansa

Chef de Cuisine

Karel Hynek

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



DEGUSTAČNÍ MENU KACHNÍ SPECIALITY

Předkrmy

Kachní rillettes, tartar ze sušených rajčat a sladkokyselé demi-glace
Crémant de Bourgogne Brut Rosé, Bailly Lapierre, FR 15cl
320,- Kč

Grilované Foie Gras s jablečnou Granny Smith marmeládou, perníkový chips
Les Carmes de Rieussec in Sauternes, Bordeaux, FR 5cl
410,- Kč

Polévka

Telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými noky a perličkovou zeleninou
280,- Kč

Hlavní chody

Kachní kroketa na salátu z chřestu se smrži a lanýžem
Ryzlink Vlašský, Mikrosvín, CZ 15cl
790,- Kč

Kachní prsa á la Rossini, karamelizovaná čekanka s kaštaný a Champagne omáčkou
Château Petit Bocq, Saint Estèphe, FR 15cl
790,- Kč

Sýry

Variace francouzských a českých sýrů s domácími marmeládami
Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4cl
320,- Kč

Dezerty

Flambované "Crêpes Suzette" likérem Grand Marnier s vanilkovou zmrzlinou
350,- Kč

Káva nebo čaj a čokoládové pralinky Hotel Paris Pralines

Menu včetně vinného párování a vstupenky do muzea Alfonse Muchy 3.200,- Kč

Menu bez vinného párování a se vstupenkou do muzea Alfonse Muchy 1.900,- Kč

Při objednání samostatného pokrmu nejsou podávány uvedené nápoje.

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



DEGUSTAČNÍ FRANCOUZSKÉ MENU ŠÉFKUCHAŘE KARLA HYNKA

Předkrmy

Tuňák s espumou z avokáda, kořením furikake a černým archivním vinegrettem
Champagne – Billecart-Salmon Brut Réserve, FR 15cl
410,- Kč

**Pošírovaná hruška ve víně Chablis gratinovaná sýrem Saint Agur
s kořenovou zeleninou a červenou čočkou**
Chablis, Domaine Servin, Bourgogne, FR 2017 15cl
420,- Kč

Polévka

Dashi bujón s řasou Wakame
280,- Kč

Hlavní chody

Flambované „Black Tiger“ krevety likérem Cointreau na středozemním salátu a yuzu dresinkem
Heritages Rosé, Ogier, Côtes du Rhône, FR 15cl
790,- Kč

**Do růžova pečené telecí medailonky, demi - glace se smrži a černými lanýži,
artyčok plněný ratatouille a taglioliny s bylinkami**
Château Petit Bocq, Saint Estèphe, FR 15cl
790,- Kč

Sýry

Výběr francouzských a českých sýrů s domácími marmeládami
Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4cl
320,- Kč

Dezert

Broskev Melba s bazalkovým Crème fraîche a malinové coulis
350,- Kč

Káva nebo čaj a čokoládové pralinky Hotel Paris Pralines

Menu včetně vinného párování a vstupenky do muzea Alfonse Muchy 3.200,- Kč
Menu bez vinného párování a se vstupenkou do muzea Alfonse Muchy 1.900,- Kč

Při objednání samostatného pokrmu nejsou podávány uvedené nápoje.

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



DEGUSTAČNÍ MENU VEGETARIÁNSKÉ

Předkrmy

Zeleninový tartar s lilkovým kaviárem, sušenou červenou řepou, artyčkem
a marinovaným estragonovým tofu

Champagne – Billecart-Salmon Brut Réserve, FR 15cl

320,- Kč

Gratinovaný pšeničný koláček s barevnou zeleninou

Ryzlink Vlašský, Mikosvín, CZ 15cl

420,- Kč

Polévka

Kokosová & kari potage

280,- Kč

Hlavní chody

Pošírovaná hruška ve víně Chablis gratinovaná sýrem Saint Agur
s kořenovou zeleninou a červenou čočkou

Chablis, Domaine Servin, Chablis, Bourgogne, FR 15cl

790,- Kč

Ratatouille s artyčkem, tagliolini s bylinkami a Vichy karotkou

Château Petit Bocq, Saint Estèphe, FR 15cl

590,- Kč

Sýry

Výběr francouzských a českých sýrů s domácími marmeládami

Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4cl

320,- Kč

Dezert

Dort z mléčné a bílé čokolády a „Varlhona Praliné“

320,- Kč

Káva nebo čaj a čokoládové pralinky Hotel Paris Pralines

Menu včetně vinného párování a vstupenky do muzea Alfonse Muchy **3.200,- Kč**

Menu bez vinného párování a se vstupenkou do muzea Alfonse Muchy **1.900,- Kč**

Při objednání samostatného pokrmu nejsou podávány uvedené nápoje.

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



KAVIÁROVÉ MENU

Kaviáry jsou servírovány s křepelčím vejcem a toustovanou brioškou

Kaviár – Jeseter sibiřský 26g
1.900,- Kč

Kaviár – Jeseter sibiřský 50g
2.900,- Kč

Kaviár – Jeseter ruský 50g
3.300,- Kč

Kaviár – Jeseter sibiřský 100g
4.500,- Kč



ČESKÉ MUCHA MENU

Předkrm

Duo pražské šunky s křenovo-jablečným nokem
/úprava v plundrovém těstě a v aspiku/

280,- Kč

Hlavní chod

Staročeský guláš na plzeňském pivě s pórkovno-škvarkovými plackami

550,- Kč

Dezert

Tradiční marcipánový dort Paříž

160,- Kč

Menu včetně vstupenky do muzea Alfonse Muchy 990,- Kč

