

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



ČESKÉ MUCHA MENU

včetně vstupenky do muzea Alfonse Muchy
800,- Kč

Předkrm

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

Hlavní chod

Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zelí s brusinkami
a gratinované brambory se smetanou

Dezert

Tradiční marcipánový dort Paříž



RESTAURANT SARAH BERNHARDT



DEGUSTAČNÍ MENU GOURMET SELECTION

Couvert

Champagne – Billecart-Salmon Brut Réserve, Francie 15 cl

Marinované mušle Sv. Jakuba na krupkovém ragú s dresinkem z citronové trávy

Cyprés de Climens 2011, Barsac-Sauternes, Francie 5 cl

Kachní terina Foie Gras na Mirabelkovém želé s višňovým chutney a ovocný chips

Sauvignon, pozdní sběr, Vinařská podoblast Velkopavlovická, Vinařství Mádl 15 cl

Filet tresky pečený v papilotě se sezonní zeleninou, zeleným chřestem a holandskou omáčkou

Château Tour SieuJean, Pauillac, Bordeaux 2010 15 cl

**Do růžova pečené telecí medailonky, demi glace se smrži a černými lanýži,
artyčok plněný ratatouille a taglioliny s bylinkami**

Veltlínské Zelené, ledové víno 2013, Špalek, CZ 4 cl

Flambované „crêpes suzette“ likérem Grand Marnier s čokoládovou zmrzlinou

Calvados Originel 4 cl

nebo

Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4 cl

Káva nebo čaj & petit fours

**Menu včetně uvedených nápojů a vstupenky do muzea Alfonse Muchy
3.200,- Kč**

**Menu bez uvedených nápojů a se vstupenkou do muzea Alfonse Muchy
1.600,- Kč**

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



MENU À LA CARTE

Předkrmy

Kachní terina Foie Gras na Mirabelkovém želé
s višňovým chutney a ovocný chips

360,- Kč

Marinované mušle Sv. Jakuba na krupkovém ragú
s dresinkem z citronové trávy

380,- Kč

Karamelizovaný kozí „chavroux“ s lilkovým kaviárem,
červenou řepou a avokádovým olejem

330,- Kč

Šneci po Burgundsku
s bylinkovou krustou a vanilkovou brioche

330,- Kč

Česká specialita

Duo pražské šunky s křenovo – jablečným chutney
/úprava v plundrovém těstě a v aspiku/

250,- Kč

Polévky

Krém á la Royale z langust se zlatým knedlíčkem a kaviárem

380,- Kč

Telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými noky a perličkovou zeleninou

220,- Kč

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Hlavní chody

Rybí pokrmy

Filet tresky pečený v papilotě
se sezonní zeleninou, zeleným chřestem a holandskou omáčkou

590,- Kč

Flambované „black tiger“ krevety likerem Cointreau
na středozezemním salátu s archivním vinegretem

560,- Kč

České speciality

Grilované filety pstruha duhového na kmínu,
pažitkové brambory, hráškové pyré s mátou

430,- Kč

Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zeli
s brusinkami a gratinované brambory

460,- Kč

Masové pokrmy

Do růžova pečené telecí medailonky, demi glace se smrži a černými lanýži,
artyčok plněný ratatouille a taglioliny s bylinkami

720,- Kč

Hovězí „Filet Mignon“
se sotýrovanou mini zeleninou na oříškovém másle a pepřovou omáčkou

990,- Kč

Jehněčí kolínko na víně Lirac s nakládanou cibulkou,
bramborovým pyré s lanýžovým olejem

680,- Kč

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Vegetariánské chody

Ravioli plněné hříbky v zeleninovém vývaru s karamelizovanými kaštany
380,- Kč

Pošírovaná hruška ve víně Chablis gatinovaná sýrem Saint Agur
s kořenovou zeleninou a červenou čočkou
420,- Kč

Dezerty

Flambované „crêpes suzette“ likérem Grand Marnier s čokoládovou zmrzlinou
350,- Kč

Variace krém „Brullée“ – espresso & bourbon vanilla
250,- Kč

Čokoládová věž z Varlhona čokolády s jahodovým sorbetem a Mimosa želé
280,- Kč

Výběr francouzských a českých sýrů dle denní nabídky
280,- Kč

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

Šéfkuchař Karel Hýnek doporučuje:

„Broskev Melba“

Klasický recept s rodokmenem

V roce 1892 vystupovala australská sopranistka Nellie Melba v opeře Richarda Wagnera Lohengrin v londýnské Covent Garden. Vévoda orleánský uspořádal slavnostní večeři na oslavu jejího naprostého úspěchu. Pro tuto příležitost připravil francouzský kuchař Auguste Escoffier speciální dezert, později zvaný Peach Melba (Broskev Melba).

Na ledové soše labutě, která se objevila v opeře.

Na samém sklonku 19. století při otevření hotelu Carlton, kde byl šéfkuchařem, Escoffier recept inovoval: ledovou labuť vynechal, broskve jemně podusil a zalil je malinovým pyré.