

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

Variace rybích mini předkrmů /Mušle Svatého Jakuba, tygří kreveta, pstruh/

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

Terina Foie Gras s dýňovo - melounovým chutney a pošírovanou hruškou

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

**Hřbet Tresky gratinovaný v krustě ze soli z mořských květů a bylinek
s citronovou omáčkou a bramborovým pyrém s humří esencí**

Clerc Milon, 5éme Cru Chassé 2012, Pauillac, Bordeaux

**Do růžova pečené telecí medailonky, demi glace s černými lanýži,
artyčoky plněné ratatouille a taglioliny s čerstvými bylinkami**

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

Variace rybích mini předkrmů
/Mušle Svatého Jakuba, tygří kreveta, pstruh/
410,- Kč

Terina Foie Gras s dýňovo - melounovým chutney a pošírovanou
hruškou v Cabernet Moravia
410,- Kč

Zimní salát s beluga čočkou, muškátovým olejem a grilovaným tofu sýrem
360,- Kč

Gratinované hlavičky žampionů s Burgundskými šneky
a bylinkovou krustou
390,- Kč

Česká specialita

Duo pražské šunky s křenovo – jablečným nokem
/úprava v plundrovém těstě a v aspiku/
280,- Kč

Polévky

Tomatovo-fenyklový krém s atlantickou treskou a tartarem z kaparů
390,- Kč

Telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými knedlíčky
280,- Kč

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Hlavní chody

Rybí pokrmy

Grilovaný filet tuňáka v sezamu s polníčkovým salátem,
zelenými fazolkami a ančovičkovou majonézou

750,- Kč

Hřbet Tresky gratinovaný v krustě ze soli z mořských květů a bylinek
s citronovou omáčkou a bramborovým pyrém s humří esencí

720,- Kč

České speciality

Pečené filety pstruha duhového na vanilkovém másle,
pažitkové brambory, hráškové pyrém s mátou

460,- 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 s černými lanýži,
artyčoky plněné ratatouille a taglioliny s čerstvými bylinkami

790,- Kč

Bohemian BIO Sirlion steak s Vichy karotkou, bramborovým koláčkem
a demi-glace s Portským vínem a sušenými rajčaty

890,- Kč

Jehněčí kolínko „sous vide“ na víně Lirac,
dauphinoise brambory s máslovou zeleninou

690,- Kč

Flambované jehněčí kotletky koňakem Martell s omáčkou bearnaise,
gratinovaná polenta se špenátem

990,- Kč

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Vegetariánské chody

Staročeský kuba s pohankou a zeleninovým ragů

420,- Kč

Batátové risotto s lanýžovou pastou a kozím „Chavroux“

420,- Kč

Dezerty

Flambované „crêpes suzette“ likérem Grand Marnier s čokoládovou zmrzlinou

350,- Kč

Zmrzlinový pohár Hotel Paříž se šlehačkou a v rumu marinované ovoce

350,- Kč

Dort „Valrhona“ (3 druhy Grand Cru čokolád)

250,- Kč

Variace „Crème brûlée“- espresso & burbon vanila

250,- Kč

Výběr francouzských a českých sýrů dle denní nabídky

320,- Kč

Broskev Melba s bazalkovým Crème fraîche a malinové coulis

350,- Kč

Šéfkuchař Karel Hynek 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 vyneschal, broskve jemně podusil a zalil je malinovým pyré.