

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

Carpaccio z tuňáka s avokádem, kořením furikake a černým archivním vinegrettem

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

Konfitovaná terina Foie Gras s jablečným chutney a čokoládový chips

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

Pošírovaný filet tresky, šafránová omáčka, bramborové pyré s humří esencí a chřestem

Chateau Petit Bocq 2014, Saint Estephe, Bordeaux 15 cl

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

Flambované „crêpes suzette“ likérem Grand Marnier s vanilkovou 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

Konfitovaná terina Foie Gras
s jablečným chutney a čokoládový chips

410,- Kč

Carpaccio z tuňáka s avokádem, kořením furikake a černým archivním vinegrettem

420,- Kč

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

360,- Kč

Kaviár z jesetera sibiřského, křepelčí vejce a toustovaná brioška

2.100,- Kč/30 g

Česká specialita

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

280,- Kč

Polévky

Tomatová rybí chilli polévka s krevetami a mušlemi Sv. Jakuba & rouille omáčkou

420,- Kč

Telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými noky a perličkovou zeleninou

280,- Kč

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Hlavní chody

Rybí pokrmy

Pošírovaný filet tresky, šafránová omáčka, bramborové pyré s humří esencí a chřestem
720,- Kč

Flambované „black tiger“ krevety likerem Cointreau
na středozezemním salátu a yuzu dresinkem
720,- Kč

České speciality

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

Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zelí
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
790,- Kč

Hovězí „Filet Mignon“ se sotýrovanou mini zeleninou na oříškovém másle
a Café de Paris omáčkou
990,- Kč

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



Vegetariánské chody

Risotto se spirulinou, černým kořenem, baby špenátem a smetanovou espumou
420,- Kč

Pohankové pizzoccheri s hříbký, piniovými oříšky a lanýžovým krémem
420,- Kč

Dezerty

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

Zmrzlinový pohár Hotel Paříž se šlehačkou a marinované ovoce v rumu
350,- Kč

Čokoládový tunel z Varlhona čokolády
se sorbetem z granátového jablka a negroni želé
280,- Kč

Výběr francouzských a českých sýrů dle denní nabídky
320,- 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 londýnském Covent Garden. Vévoda orleánský uspořádal slavnostní večeri 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 vynesal, broskve jemně podusil a zalil je malinovým pyré.