

# 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](mailto: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/**

Les Carmes de Rieussec in Sauternes 2011 5cl

**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 zelí  
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.