



<u>Snídaně „á la Carte“</u>	Kč
Veje Benedikt , zastřená vejce na toastované brioche s Pražskou šunkou a holandskou omáčkou	195,-
Tři vejce do skla , vejce na měkko s parmazánem	150,-
Míchaná krémová vajíčka za studena na másle s Crème fraîche, pažitkou a pečenými cherry rajčaty	190,-
Francouzská omeleta s žampiony, cibulí a sýrem comté	160,-
Veje Royale „snídaně šéfkuchaře“ , zastřená vejce na toastovaném bagelu, špenátových listech s uzeným lososem, holandskou omáčkou s černým lanýžem a kaviárem	350,-
Výběr mini párků , bavorské, frankfurtské s dijonskou hořčicí, křenem a nakládanou zeleninou	160,-
Variace uzenin & sýrů , pražská šunka od kosti, uherský salám, prosciutto crudo, eidam, ementál, kozí „charvoux“	180,-
Ovocný salát s farmářským jogurtem , výběrové lesní ovoce	170,-
Máslový croissant s máslem a marmeládou dle vašeho výběru	80,-
Čerstvé pečivo & máslo	60,-



<u>Rychlý oběd</u>	Kč
Hlavní chod dle denní nabídky	220,-
<u>Polévky</u>	
Polévka á la Colbert s pošírovaným vejcem	120,-
Gratinovaná francouzská cibulová polévka	120,-
Boršč se zakysanou smetanou	120,-
<u>Sendviče</u>	
Celozrnný triangel s dušenou pražskou šunkou, nakládanou okurkou a sezónním listovým salátem	210,-
Gourmet steak sandwich s telecím masem, ajvarem, listy špenátu, bazalková majonéza a grilovaná rajčata	250,-
Foccacia s mozzarellou, rajčaty a rukola marinovaná bazalkovým pestem	190,-
Bagel s uzeným lososem na dubovém dřevě, krémový sýr a čerstvý kopr	250,-
Croque-madame se sýrem, šunkou, sázeným vejcem a juliens hranolky	250,-
Czech Angus burger „Hotel Paříž“ tomatové chutney a steakové hranolky	300,-
<u>Club sendviče</u>	
Club sendvič s kuřecím masem a juliens hranolky	250,-
Club sendvič BLT s pečenou slaninou, plátky rajčat, ledovým salátem a juliens hranolky	250,-



Saláty

Listy římského salátu, grilovaný kuřecí supreme,
pečená slanina, česnekové krutony, dresink s ančovičkami
a hoblinkami parmezánu 280,-

Fitness salát s quionou, červená řepa,
pinové oříšky, pečený tofu sýr a dýňový olej 210,-

Salát Niçoise, grilovaný tuňák s pepřovou krustou,
nové brambory, zelené fazolky, křepelčí vejce, cherry rajčata 380,-

Řecký salát, rajčata, okurka, paprika, černé olivy,
marinovaný feta sýr 190,-

Těstoviny a rizoto

Celozrnné špagety, Aglio olio e peperoncino 270,-

Taglioliny s fricassee z hovězí svíčkové
a tomatové sugo zjemněné smetanou 350,-

Rizoto s hříbky s crème fraîche a lanýžovým máslem 290,-

Speciality

Tatarský biftek,
topinka, česnek a juliens hranolky 550,-

Guláš „Café de Paris“
s karlovarským knedlíkem 290,-

Telecí vídeňský řízek
s bramborovým pyré a brusinkové chutney 450,-

Quiche Lorraine se šunkou a sýrem 220,-



Hlavní chody

Grilovaný filet lososa s vinným velouté,
císařským hráškem a mrkvovo-tuřínové pyré 350,-

Fish and chips s hráškem a kapary remuládou 350,-

Kuřecí suprême marinovaný citrónovou trávou
s grilovanou zeleninou 290,-

Konfitované kachní stehno s tymiánem,
dušené červené zelí s brusinkami a karlovarským knedlíkem 390,-

Pomalou pečené jehněčí kolínko, růžičková kapusta na másle
a šťouchané brambory se špenátem 470,-

Hovězí steak ze svíčkové s pepřovou omáčkou,
pečenou karotkou a smetanovými bramborami 550,-

Nabídka kaviárů

Kaviár – Jeseter Sibiřský 30g 1.900,-

Kaviár – Jeseter Sibiřský 50g 2.900,-

Kaviár – Jeseter Ruský 50g 3.300,-



Moučníky

Teplý jablečný závin s vlaškými ořechy,
vanilková zmrzlina a vanilková omáčka 180,-

Rakvička se šlehačkou a lesním ovocem 180,-

Zmrzlina & sorbety (dle denní nabídky) 190,-

Domácí dorty

Dort Paříž (originální receptura z r. 1904) 150,-

Dort „Valrhona“
(3 druhy Grand Cru čokolád) 150,-

Dort „Cheesecake“ s mangem a kokosem 150,-

Mocca řez s mascarpone a Kahlua likérem 150,-

Ovocný krémový mini dort s liči 150,-

Petit Fours

Domácí pralinka Valrhona tmavá 35,-

Domácí pralinka Valrhona mléčná 35,-

Domácí pralinka Valrhona bílá 35,-

Karel Hynek - Chef de Cuisine,
Philippe Jansa - Food & Beverage Manager

Uvedené ceny jsou včetně 15 % DPH