

# Hotel Kristýna & Hotel Martin



**Sehr geehrte Damen und Herren,**  
gestatten Sie mir, bitte, Sie in schönen Riesengebirges kreis einzuladen. Sind hier ganze neue Pensionen:

## **HOTEL MARTIN UND HOTEL KRISTÝNA**

Sie können im Sommer und auch im Winter gerade zu uns in Špindlerův Mlýn-Svatý Petr auf Parkplatz des Hotels ankommen. Aber weiter müssen Sie nur zu Fuss gehen, so hoch, wie haben Sie die Kraft oder die Lust die Schönheiten der Riesengebirge erkennen. Unsere Hotelseinrichtung und ausgezeichnete Küche sind ideal für das Freundtreffen, Seminarien, Symposium, fachmännische Beratungen oder für die Schulung Ihren Personal und Servistechner.

Die Aufenthalt bei uns kann auch eine schöne und angenehme Prämie für Ihre Mitarbeiter event. Geschäftsfreunde sein. Sie bewerten ganz sicher ausgezeichnete Spezialitäten unserer Küche - nach dem Wunsch: Grill-Spanferkel oder Spezialitäten aus Fischen oder Wildbreten. Alles ist möglich vorbereiten. Sehr angenehmes Sitzen beim Naturfeuer gerade beim Bach Dolský locket ausgezeichneten Wein aus unseren Kellern schmecken. Sehr geehrte Damen und Herren, wir sind auf ihr Telefon-oder e-mail-Bericht vorbereiten und das Termin und alle Einzelheiten mit Ihnen vereinbaren. Ich bin überzeug, daß wir alle ihre Wünsche Ihre Erwartungen erfüllen.

Martin Mňuk

**Vážené dámy a pánové,**  
dovolte mi prosím, abych Vás pozval do krásného koutu Krkonoš, a to do nově vybudovaného

## **HOTELU MARTIN A HOTELU KRISTÝNA**

Přímo k nám do Špindlerova Mlýna - Svatého Petra můžete v zimě i v létě dojet na parkoviště našich hotelů, ale od nás dál do hor, nebo v zimě na několik set metrů vzdálené sjezdovky již jen pěšky, a to tak vysoko, jak stačí Vaše síly nebo jakou chuť máte poznat krásy Krkonoš.

Naše hotelové zařízení a výborná kuchyně se přímo nabízejí k uspořádání setkání s Vašimi přáteli, seminářů, odborných porad, symposií nebo školení Vašeho personálu nebo servisních pracovníků. Pobyt u nás se může stát i hezkou odměnou Vaším pracovníkům či obchodním přátelům, kteří jistě ocení vynikající speciality naší kuchyně na přání grilované prasátko, či zvlášť upravené ryby a zvěřinu, které pro Vás uchystáme. Dámy a pánové, jsme připraveni na Vaše zavolání či zprávu dohodnout s Vámi vhodný termín Vašeho pobytu u nás a jsem přesvědčen o tom, že naplníme ve všech směrech Vaše očekávání.

Martin Mňuk





*Děkujeme Vám za návštěvu naší restaurace.  
Přejeme Vám dobrou chuť, příjemné posezení a těšíme se,  
že se k nám rádi vrátíte.*

*Martin Mňuk a kolektiv zaměstnanců*

*Wir danken Ihnen für den Besuch unseres Restaurants.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit,  
angenehmes Sitzenbleiben und freuen uns,  
dass Sie gerne zu uns wiederkommen.*

*Martin Mňuk und Kollektiv der Angestellten*

*We thank you for your coming to our restaurant,  
wish you a nice meal, nice quiet sit-down  
and will be much obliged if you come again.*

*Martin Mňuk and his staff*

**Informace  
o obsažených  
alergenech  
poskytne obsluha  
na vyžádání  
zákazníka.**



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



**VÁŽENÍ HOSTÉ, PŘI PŘÍZNVIVÉM POČASÍ VÁM RÁDI PŘIPRAVÍME  
TATO JÍDLA Z VENKOVNÍHO GRILU A UDÍRNY.  
WERTE GÄSTE, BEI GÜNSTIGEM WETTER BEREITEN WIR IHNEN GERN  
FOLGENDE GERICHTE VOM GRILL UND AUS DER RAUCHKAMMER ZU.  
DEAR GUESTS, IN FINE WEATHER WE WOULD BE GLAD TO PREPARE THE FOLLOWING  
DISHES FOR YOU FROM THE GRILL OR SMOKE ROOM.**

1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo <i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Grilled sausage, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	89,-
1 ks	Klobása z udírny, hořčice, křen, pečivo <i>Geräucherte Bratwurst, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Smoked sausage, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	89,-
200 g	Marinovaná krkovička na grilu <i>Gegrillte Schweinsscheibe mit englischem Speck</i> <i>Grilled pork slice with english bacon</i>	190,-
200 g	Grilovaný kuřecí steak na česneku <i>Gegrilltes Hähnchensteak mit Knoblauch</i> <i>Chicken steak grilled with garlic</i>	190,-
500 g	MIX GRIL (Pro 2 osoby) grilovaná zelenina, krkovička, kuřecí steak, klobása <i>MIXED GRILL (für 2 Personen) gegrilltes Gemüse, Schweinefleisch, Huhn Steak, Bratwurst</i> <i>MIXED GRILL (for 2 persons) grilled vegetables, pork, chicken steak, sausage</i>	540,-
1000 g	Uzené vepřové koleno, hořčice, křen, pečivo <i>Geräucherte Schweinehaxe, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Smoked pork knuckle, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	299,-
	Doplatek na váhu kolene 100g <i>Nachtrag zu dem Gewicht von 100 Gramm</i> <i>Supplement to the weight of 100 grams</i>	29,-
	K těmto jídlům Vám rádi připravíme grilovanou zeleninu <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i>	110,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## STUDENÉ PŘEDKRMY A VELKÉ SALÁTY KALTE VORSPEISEN UND SALATE COLD HORS-D'OEUVRES AND SALADS

Carpaccio ze svíčkové s parmezánem a rajčaty <i>Carpaccio von der Lende mit Parmezan und Tomaten</i> <i>Carpaccio fillet with parmesan and tomatoes</i>	260,-
Mozzarella s rajčaty <i>Mozzarella Käse mit Tomaten</i> <i>Mozzarella cheese with tomatoes</i>	140,-
Uzený losos s máslem, citron, toust <i>Geräucherter Lachs mit Butter, Zitrone und Toast</i> <i>Smoked salmon with butter, lemon and toast</i>	170,-
Salát s rajčaty bazalkou, kuřecím masem a mozzarellou <i>Hühnerfleischsalat mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella Käse</i> <i>Salad of tomatoes, basil, chicken pieces and Mozzarella</i>	220,-
Tuňák na lístcích salátu s ořechy, olivami, vařeným vejcem a olivovým olejem <i>Thunfisch auf Salat mit Nüssen, Oliven, Ei und Olivenöl</i> <i>Tuna and salad with nuts, olives, boiled egg and olive oil</i>	220,-
Česnekové rohlíčky <i>Hörnchen mit Knoblauchbutter</i> <i>Bread roll with garlic butter</i>	25,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## POLÉVKY SUPPEN – SOUPS – ZUPY

Denní polévka – malá 0,2 l	50,-
<i>Tagessuppe – Klein 0,2 l – Soup of the day – small 0.2 l</i>	
<i>Zupa dnia – male 0,2 l</i>	
Denní polévka – velká 0,3 l	65,-
<i>Tagessuppe – Groß 0,3 l – Soup of the day – large 0.3 l</i>	
<i>Zupa dnia – duže 0,3 l</i>	
Česneková s osmaženým chlebem a sýrem – malá 0,2 l	50,-
<i>Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons – klein 0,2 l</i>	
<i>Garlic soup with cheese and croutons – small 0.2 l</i>	
<i>Zupa czosnkowa z serem i grzankami – male 0,2 l</i>	
Česneková s osmaženým chlebem a sýrem – velká 0,3 l	65,-
<i>Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons – Groß 0,3 l</i>	
<i>Garlic soup with cheese and croutons – large 0.3 l</i>	
<i>Zupa czosnkowa z serem i grzankami – duže 0,3 l</i>	

## TEPLÉ PŘEDKRMY WARME VORSPEISEN – HOT HORS D'OEUVRES GORĄCY HORS D'OEUVRES

100g	Krkonošské sejkory se slaninou a houbami	130,-
	<i>Riesengebirgskartoffelpuffer mit Speck und Pilzen</i>	
	<i>Krkonoše potato cakes with bacon and mushrooms</i>	
	<i>Karkonoskie placki ziemniaczane z boczkiem i grzybami</i>	
100g	Smažený Hermelín s hruškou a brusinkami	150,-
	<i>Gebrater Hermelin mit Birne und Preiselbeeren</i>	
	<i>Fried Hermelin cheese (Brie) with pear and cranberries</i>	
	<i>Smażony ser Hermelin z gruszką i żurawiną</i>	
100g	Gratinovaný chřest v šunce a uzeném sýru	100,-
	<i>Gratinierter Spargel, überbacken mit Schinken und Räucherkäse</i>	
	<i>Asparagus au gratin in ham and smoked cheese</i>	
	<i>Szparagi zapiekane w szynce i wędzonym serze</i>	



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## PRO NAŠE NEJMENŠÍ HOSTY – DĚTSKÉ POKRMY FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE – KINDERGERICHTE FOR THE YOUNGEST GUESTS – CHILDREN'S DISHES

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 75 g | Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše<br><i>Gebratenes Hühnerschnitzel, Kartoffelbrei</i><br><i>Fried chicken fillet, mashed potatoes</i>   | 135,- |
| 75 g | Kuřecí nudličky na másle s baby karotkou,<br>bramborová kaše<br><i>Huhmfleisch in Butter mit Baby-Karotten,</i><br><i>Kartoffelbrei</i><br><i>Chicken strips in butter with baby carrots,</i><br><i>mashed potatoes</i> | 135,- |
| 75 g | Smažené rybí prsty, hranolky<br><i>Fischfilet paniert, French fries</i><br><i>Fried fish fillet, Pommes Frites</i>  | 135,- |
|      | Špagety s kečupem a sýrem<br><i>Spaghetti mit Ketschup und Käse</i><br><i>Spaghetti with ketchup and cheese</i>   | 85,-  |
|      | Špagety „Bolognese“<br><i>Spaghetti „Bolognese“</i><br><i>Spaghetti “Bolognese”</i>   | 100,- |
| 2 ks | Lívanečky s borůvkovou omáčkou<br><i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i><br><i>Pancakes with blueberry sauce</i>  | 85,-  |
|      | Buchtíčky s vanilkovým krémem<br><i>Buchteln mit Vanillesauce</i><br><i>Cake with vanilla cream</i>   | 85,-  |





# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## BEZMASÁ JÍDLA FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES

100 g	Smažený Hermelín <i>Panierter Hermelinkäse – Fried Hermelin cheese (Brie)</i>	150,-
150 g	Smažený sýr <i>Panierter Käse – Fried cheese slices in breadcrumbs</i>	150,-
150 g	Smažený květák <i>Panierter Blumenkohl – Fried cauliflower in breadcrumbs</i>	150,-
100 g	Omeleta se žampiony <i>Omelett mit Champignons – Omelette with champignons</i>	140,-
100 g	Omeleta s rajčaty, mozzarellou a bazalkou <i>Omelet mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> <i>Omelette with tomatoes, mozzarella cheese and basil</i>	150,-

## TĚSTOVINY A GNOCCHI PASTA UND GNOCCHI – PASTA AND GNOCCHI

	Špagety „Bolognese“ <i>Spaghetti „Bolognese“ – Spaghetti “Bolognese”</i>	199,-
	Špagety s houbami, smetanou a parmazánem <i>Spaghetti mit Pilzen, Sahne und Parmesan</i> <i>Spaghetti with mushrooms, cream and parmesan</i>	199,-
	Špagety „Carbonara“ s cibulkou, česnekem, slaninou, vejcem, smetanou a parmazánem <i>Spaghetti „Carbonara“ mit Zwiebel, Knoblauch, Bacon, Ei, Sahne und Parmesan</i> <i>Spaghetti “Carbonara” with onion, garlic, bacon, egg, cream and parmesan</i>	220,-
	Gnocchi s kuřecím masem, sýrovou omáčkou a Nivou <i>Gnocchi mit Hühnerfleisch, Käsesoße und Blauschimmelkäse Niva</i> <i>Gnocchi with chicken, cheese sauce and Niva cheese</i>	240,-
	Gnocchi se špenátem a slaninou, česnekem, smetanou a parmazánem <i>Gnocchi mit Spinat, Bacon, Knoblauch, Sahne und Parmesan</i> <i>Gnocchi with spinach, bacon, garlic, cream and parmesan</i>	220,-

POLOVIČNÍ PORCE = 75 % CENY \* HALF PORTIONS = 75% OF PRICE \* HALF PORTIONS = 75% PRICE



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## ŠÉFKUCHAŘ VÁM DOPORUČUJE DER CHEFKOCH EMPFIEHLT THE CHEF RECOMMENDS

150g	Krakonošův oheň (cibule, chilli, smetana) <i>Rübezahlfleur (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)</i> <i>Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)</i>	280,-
150 g	Domáci bramborák plněný ostrou směsí a sypaný sýrem <i>Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Käse bestreut</i> <i>Homemade potato cake filled with spicy mix and sprinkled with cheese</i>	270,-
150 g	Medajlonky „STOH“ (vepřové, hovězí, kuřecí maso, bramboráčky, sýr) <i>Medaillons „Stoh“ (Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Kartoffelpuffer, Käse)</i> <i>Medallions “Stoh” (pork, beef, chicken, potato cakes, cheese)</i>	299,-
300 g	Špíz „KRAKONOŠ“ (vepřové, hovězí maso, cibule, slanina, houbová omáčka) <i>Spieß „RÜBEZAHL“ (Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebel, Speck, Pilzsauce)</i> <i>Skewer “Krakonoš” (pork, beef, onion, bacon, mushroom sauce)</i>	399,-
	Domáci lívanečky s borůvkovou omáčkou a zakysanou smetanou <i>Hausgemachte Liwanzen (Eierkuchen) mit Heidelbeersosse und Sauersahne</i> <i>Homemade flapjacks with blueberry sauce and sour cream</i>	130,-

## Z RYB VOM FISCH – FISH

150 g	Smažené rybí filé, citron <i>Fischfilet paniert, Zitrone</i> <i>Fried fish fillet, lemon</i>	150,-
250 g	Pstruh na grilu <i>Gegrillte Forelle</i> <i>Grilled trout</i>	250,-
200 g	Filet z candáta na tymiánu a grilovaném chřestu <i>Filet vom Zander mit Thymian und gegrilltem Spargel</i> <i>Fillet of perch with thyme and grilled asparagus</i>	330,-
200 g	Filet z candáta na rozmarýnu s grilovanou zeleninou <i>Zanderfilet mit Rosmarin gegrilltes Gemüse</i> <i>Zander fillet with rosemary grilled vegetables</i>	380,-

POLOVIČNÍ PORCE = 75 % CENY \*HALF PORTIONS = 75% OF PRICE \* HALF PORTIONS = 75% PRICE



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## Z DRUBEŽÍHO A VEPŘOVÉHO MASA VOM GEFLÜGEL UND SCHWEINEFLEISCH – POULTRY AND PORK

150 g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel gebraten – Chicken schnitzel fried</i>	170,-
150 g	Vepřový řízek smažený <i>Paniertes Schweinsschnitzel – Pork schnitzel fried</i>	180,-
150 g	Kuřecí prsíčka na medu, pepři s jablky <i>Hüchenbrust in Honig, mit Pfeffer und Äpfeln</i> <i>Chicken breast in honey, with pepper and apples</i>	240,-
150 g	Kuřecí prsíčka s bazalkou, tomaty a mozzarelou <i>Huhnbrust mit Basilienkraut, Tomaten u. Mozzarella</i> <i>Chicken breast with basil, tomatoes and mozzarella</i>	240,-
150g	Smažená kuřecí kapsa se šunkou a sýrem <i>Gebratene Hünchentasche mit Schinken und Käse</i> <i>Fried chicken pocket with ham and cheese</i> <i>Torba z kurczakiem z szynką i serem</i>	260,-

## Z HOVĚZÍHO MASA VOM RINDFLEISCH – BEEF

150 g	Tatarský biftek, topinky <i>Tartarsteak, Toast – Steak tartar, toast</i>	380,-
200 g	Biftek „Bizon“ s houbovou omáčkou <i>Steak „Bizon“ mit Pilzsoße – Steak “Bizon” with mushroom sauce</i>	430,-
200 g	Biftek na zeleném pepři s anglickou slaninou a sázeným vejcem <i>Steak auf grünem Pfeffer mit englischem Speck und Spiegelei</i> <i>Steak with green pepper, with English bacon and fried egg</i>	430,-
200 g	Svíčkové medajlonky na česneku se restovanými fazolkami <i>Lendenmedaillons auf Knoblauch mit grünen Bohnen</i> <i>Sirloin beef medallions with garlic and sauteed beans</i>	399,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## STUDENÁ PLATA KALTE PLATTEN – COLD PLATTERS

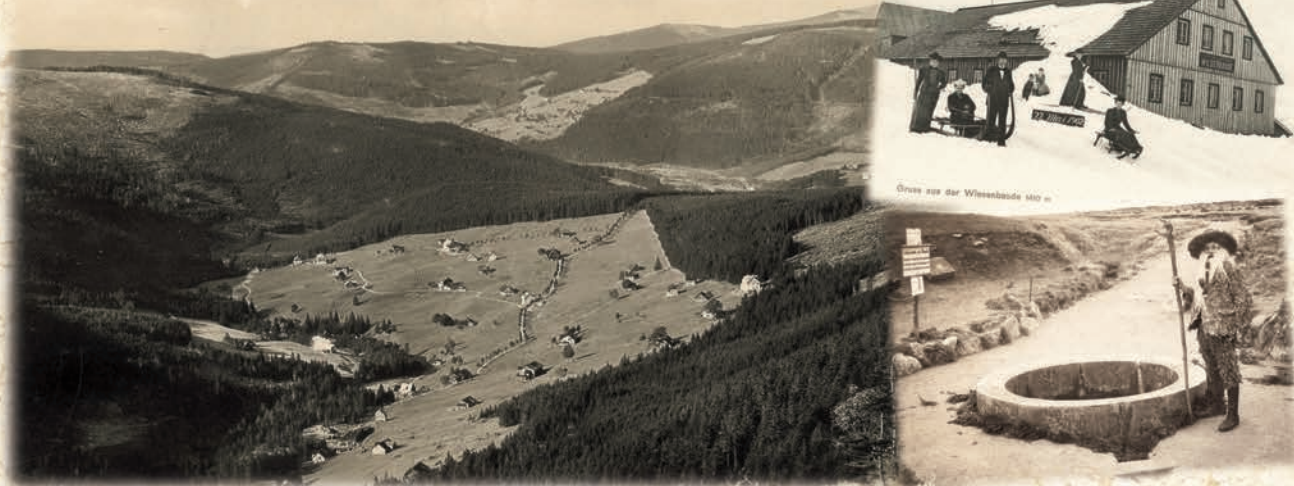
150g	Šunka, máslo, okurka <i>Schinken, Butter, Gurke</i> <i>Ham, butter, pickled gherkin</i>	170,-
300g	Studené plato (šunka, sýr eidam, uzený eidam, niva, uherský salám, klobása) <i>Kalte Platte (Schinken, Edamer Käse, geräuchertes Edamer, Blauschimmelkäse, Ungarische Salami, Bratwurst)</i> <i>Cold platter (ham, Edam cheese, smoked edam, blue cheese, Hungarian salami, sausage)</i>	399,-
150g	Uherský salám, máslo, okurka <i>Ungarische Salami, Butter, Gurke</i> <i>Hungarian salami, butter, pickled gherkin</i>	220,-
300g	Sýrová variace, 4 druhy sýra na kostičky s olivami <i>Käsevariation, 4 Käsesorten mit Oliven</i> <i>4 types of cheese, diced with olives</i>	240,-
150g	Eidam, máslo, <i>Edamer Käse, Butter – Edam cheese, butter</i>	120,-

## SALÁTY SALATE – SALADS

Rajčatový salát s cibulkou <i>Tomatensalat mit Zwiebeln – Tomato salad with onion</i>	110,-
Šopský salát <i>Gemüsesalat mit Balkankäse</i> <i>Shopsky salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese)</i>	120,-
Okurkový salát <i>Gurkensalat – Cucumber salad</i>	110,-
Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou <i>Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne</i> <i>Cucumber salad with garlic and sour cream</i>	120,-
Řecký salát <i>Griechischer Salat – Greek salad</i>	120,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## PŘÍLOHY – BEILAGEN – SIDE DISHES

Houskový knedlík – <i>Semmelknödel</i> – <i>Bread dumplings</i>	45,-
Brambory vařené s máslem – <i>Salzkartoffeln</i> – <i>Boiled potatoes with butter</i>	45,-
Brambory opékané – <i>Kartoffeln gebraten</i> – <i>Fried potatoes</i>	55,-
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou – <i>Stampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i> <i>Mashed potatoes with onion and bacon</i>	65,-
Bramborová kaše s máslem – <i>Kartoffelbrei mit Butter</i> <i>Mashed potatoes with butter</i>	70,-
Domácí bramboráčky – <i>Kartoffelpufferchen</i> – <i>Potato pancakes</i>	70,-
Hranolky – <i>Pommes frites</i> – <i>French fries</i>	55,-
Americké brambory – <i>Amerikanische Kartoffeln</i> – <i>American potatoes</i> –	55,-
Bramborové noky – <i>Gnocchi</i>	80,-
Rýže – <i>Reis</i> – <i>Rice</i>	45,-
Špagety – <i>Spaghetti</i> – <i>spaghetti</i>	80,-
Grilovaná zelenina – <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>grilled vegetablese</i>	110,-
Toast – <i>Toast</i> – <i>Toast</i>	10,-
Pečivo – <i>Gebäck</i> – <i>Bread and rolls</i>	15,-
Tatarka – <i>Sauce Tatare</i> – <i>Tartar sauce</i>	25,-
Sýrová omáčka – <i>Käse-Sauce</i> – <i>Cheese sauce</i>	45,-
Houbová omáčka – <i>Pilzsauce</i> – <i>Mushroom sauce</i>	45,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## NĚCO MALÉHO K VÍNU A PIVU HÄPPCHEN ZUM WEIN ODER BIER SNACKS TO GO WITH WINE OR BEER PRZEKĄSKI NA WINO LUB PIWO

Topinky s čenekem 5 ks <i>Knoblauchtoasts – 5 Stück</i> <i>Fried bread with garlic, 5 slices</i> <i>Smażony chleb z czosnkiem, 5 plasterków</i>	65,-
Teplé smažené bramborové chipsy <i>Frittierte Kartoffelchips</i> <i>Hot fried potato crisps</i> <i>Gorące smażone chipsy ziemniaczane</i>	85,-
Pražené mandle <i>Geröstete Mandeln – Roasted almonds – Prażone migdały</i>	90,-
Olivy <i>Oliven – Olives – Oliwki</i>	85,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## DEZERTY – DESSERTS – DESSERTS

Buchtíčky s vanilkovým krémem <i>Buchteln mit Vanillesauce</i> <i>Cake with vanilla cream</i>	85,-
Jablkový závin s vanilkovým krémem <i>Apfelstrudel mit Vanillecreme – Apple strudel with vanilla cream</i>	85,-
Jablkový závin s ořechovou zmrzlinou <i>Apfelstrudel mit Eiscreme – Apple strudel with ice cream</i>	85,-
Borůvkové knedlíky se šlehačkou <i>Blaubeerenknödel mit Schlagsahne – Blueberry dumplings with whipped cream</i>	130,-
Lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße – Pancakes with blueberry sauce</i>	130,-
Palačinka Kokos <i>Palatschinke „Coconut“ – Pancake “Coconut”</i>	120,-
Palačinka Višeň <i>Palatschinke „Kirsche“ – Pancake “Cherry”</i>	120,-
Palačinka Med <i>Palatschinke „Honig“ – Pancake “Honey”</i>	120,-
Palačinka Malina <i>Palatschinke „Himbeere“ – Pancake “Raspberry”</i>	120,-
Borůvkový koktejl <i>Blaubeer-Cocktail – Blueberry Cocktail</i>	80,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## ZMRZLINOVÉ POHÁRY – EISBECHER – ICE CREAM

Míchaný zmrzlinový pohár (vanilka, čokoláda, jahoda, šlehačka) <i>Gemischtes Eis – Vanille, Schoko, Erdbeere, Schlagsahne</i> <i>Mixed ice cream – vanilla, chocolate, strawberry, whipped cream</i>	85,-
Kokosová romance s čokoládou (kokos, čokoláda, šlehačka) <i>Kokos, Schokolade und Schlagsahne – coconut, chocolate and whipped cream</i>	85,-
Zmrzlina s malinami a šlehačkou (maliny, vanilka, šlehačka) <i>Himbeere, Vanille, Sahne – Raspberry, vanilla, whipped cream</i>	125,-
Zmrzlina s višněmi a šlehačkou (višně, čokoláda, šlehačka) <i>Kirsche, Schokolade, Schlagsahne – Cherry, chocolate, whipped cream</i>	125,-
Ořechová variace (vlašský ořech, pistácie, šlehačka) <i>Walnuss, Pistazien, Schlagsahne – Walnut, pistachio nuts, whipped cream</i>	99,-
Kopeček zmrzliny vanilka <i>Eishügelchen Vanille – Small scoop of ice cream Vanilla</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda <i>Schokolade – Chocolate</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – jahoda <i>Erdbeere – Strawberry</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – višěň <i>Kirsche – Cherry</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – kokos <i>Kokosnuss – Coconut</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – pistácie <i>Pistazien – Pistachios</i>	25,-
Kopeček šlehačky <i>Scoop Schlagsahne – Scoop of whipped cream</i>	20,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## TATO NÁSLEDUJÍCÍ JÍDLA VÁM RÁDI PŘIPRAVÍME, POKUD SI JE OBJEDNÁTE 24 HODIN PŘEDEM

*Diese folgende Speisen werden wir für Sie gerne zubereiten, wenn Sie sie 24 Stunden voraus bestellen:  
We will be glad to prepare the following dishes so long as you order at least 24 hours in advance.*

200 g	Srnčí řízečky s houbovou omáčkou, šťouchané brambory <i>Rehschnitzelchen mit Pilzsoße und Stampfkartoffeln</i> <i>Venison schnitzels with mushroom sauce, mashed potato</i>	430,-
1000 g	„Pečené koleno po Vídeňsku“, hořčice, křen, pečivo <i>Gebackene Haxe Wiener Art, Senf, Meerrettich, Brot u. Brötchen</i> <i>Roast knuckle Viennese style, mustard, horseradish, bread and rolls</i>	390,-
	Pečená kachna po staročesku, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – <b>pro 4 osoby</b> ) <i>Entebraten „Auf Altschechische Art“, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel</i> <i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i> <i>Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings,</i> <i>potato gnocchi (served by head chef on silver for 4 persons)</i>	1500,-
	Pečená husa s jablky, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – <b>pro 4 osoby</b> ) <i>Gänsebraten mit Äpfeln, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel</i> <i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i> <i>Roast goose with red cabbage and apples, white bread dumplings, potato gnocchi</i> <i>(served by head chef on silver for 4 persons)</i>	1 900,-
1000 g	Srnčí hřbet s burgundskou omáčkou, špekový a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem <b>pro 4 osoby</b> ) <i>Rehrücken, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel</i> <i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i> <i>Saddle of venison, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings</i> <i>(served by head chef on silver for 4 persons)</i>	2 500,-
400 g	„Chateaubriand“ dvojitý biftek s dušenou zeleninou podávaný na stříbře se šťouchanými brambory s houbami, cibulkou a slaninou ( <b>pro 2 osoby</b> ) <i>„Chateaubriand“ doppeltes Steak mit gedünstem Gemüse, auf Silber serviert</i> <i>mit Kartoffelpüree mit Pilzen, Zwiebel und Speck (für 2 Personen)</i> <i>“Chateaubriand” double steak with sautéed vegetables served on silver with</i> <i>mashed potatoes, mushrooms, onion and bacon (for 2 people)</i>	900,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

#### Džusy – Fruchtsäfte – Fruit juices

0,2	Pomerančový – Orangensaft – Orange	45,-
0,2	Jablečný – Apfelsaft – Apple	45,-
0,2	Jahodový – Erdbeersaft – Strawberry	49,-
0,2	Ananasový – Ananassaft – Pineapple	49,-
0,2	Hruškový – Birnensaft – Pear	49,-
0,2	Černý rybíz – Schwarze Johannisbeersaft – Black currant	49,-
0,3	Minerálka Mattoni perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water	49,-
0,3	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water –	49,-
0,7	Minerálka Mattoni perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water	80,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water –	80,-
0,25	Kombucha – Kombucha – Kombucha	40,-
	Red Bull	60,-

#### Točené nápoje – Vom Fass – On tap

0,3	Kofola	33,-
0,4	Kofola	44,-
0,5	Kofola	55,-

#### Lahvové nápoje – Getränke in Flaschen – Bottled beverages

0,33	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic	50,-
------	---------------------------------	------



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## Piva – Bier – Beer – Piwo

0,3	Pilsner Urquell 12 (točený / Bier vom Faß / draught)	39,-
0,5	Pilsner Urquell 12 (točený / Bier vom Faß / draught)	65,-
0,3	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught / <i>ciemne piwo z beczki</i> )	36,-
0,5	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught / <i>ciemne piwo z beczki</i> )	60,-
0,3	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught / <i>lekkie piwo z beczki</i> )	33,-
0,5	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught / <i>lekkie piwo z beczki</i> )	55,-
0,3	Birell nealkoholické pivo / alkoholfreies Flaschenbier / non-alcoholic beer <i>piwo bezalkoholowe</i>	49,-

## Míchané nápoje – Gemischte Getränke – Mixed Drinks

<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Prosecco, soda)	130,-
<b>Pina Colada</b> (bílý a tmavý rum, kokosový sirup, ananasový džus, smetana) <i>(weißer u. dunkler Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft, Sahne)</i> <i>(white and dark rum, coconut syrup, pineapple juice, cream)</i>	130,-
<b>Sex on the Beach</b> (vodka, grenadina, pomerančový džus) <i>(Vodka, Grenadine, Orangen Saft) – (vodka, Grenadine, orange juice)</i>	120,-
<b>Flying Kangaroo</b> (vodka, bílý rum, kokosový sirup, ananasový a pomerančový džus) <i>(Vodka, weißer Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft u. Orange Saft)</i> <i>(vodka, white rum, coconut syrup, pineapple and orange juice)</i>	140,-
<b>Cuba Libre</b> (tmavý rum Havana, limetka, třtinový cukr, coca cola) <i>(Havana Dark Rum, Limette, Rohrzucker, Coca Cola) – (Havana Dark Rum, lime, cane sugar coca cola)</i>	120,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## Aperitivy – Aperitifs – Aperitify

0,1	Cinzano bianco	75,-
0,1	Cinzano rosso	75,-
0,1	Cinzano dry	75,-
0,1	Campari	90,-
0,1	Royal Oporto 10 Years aged Tawny	150,-

## Destiláty – Spirituosen

### Spirits – Destylaty

0,04	Vodka Finská – Finnish vodka	79,-
0,04	Becherovka	79,-
0,04	Fernet Stock	70,-
0,04	Fernet Citrus	70,-
0,04	Slivovice – Sliwowitz	79,-
0,04	Meruňkovice – Aprikosenbranntwein	79,-
0,04	Hruškovice – Birnenbranntwein	79,-
0,04	Jagermeister	79,-
0,04	Borovička	79,-
0,04	Griotka – Griotte	60,-
0,04	Vaječný koňak – Eierlikör	50,-
0,04	Gin Beefeater	80,-
0,04	Tequila	90,-
0,04	Bailey's	90,-
0,04	Ramazotti	90,-
0,04	Grappa Barbero	90,-
0,04	Marolo Grappa di Barbera	130,-
0,04	Marolo Grappa di Barollo 4 Anni	150,-

## Rum

0,04	Rum	70,-
0,04	Malibu	80,-
0,04	Rum Captain Morgan Spiced Gold	85,-
0,04	Rum Captain Morgan Jamaica	85,-
0,04	Rum Havana C. Anejo	85,-
0,04	Rum Bacardi Superior	85,-
0,04	Rum Bacardi black	85,-
0,04	Ron Zacapa Años 23-letý	160,-
0,04	XO Ron Zacapa Años	250,-

## Whisky

0,04	Johnie Walker Red Label	90,-
0,04	Johnie Walker Black Label	120,-
0,04	Chivas Regal 18-letá	160,-
0,04	Dimple 15-letá	150,-
0,04	Cardhu 12-letá	150,-
0,04	Jameson	90,-
0,04	Tulamore Dew	90,-
0,04	Jim Beam	90,-
0,04	Jack Daniels	100,-
0,04	Four Roses Single Barrel	160,-
0,04	Jack Daniels Single Barrel	190,-
0,04	Ballantines	90,-

## Cognac a brandy

0,04	Remy Martin V.S.O.P	160,-
0,04	Hennessy V.S.	130,-
0,04	Hennessy FINE	160,-
0,04	Hennessy XO	450,-
0,04	Metaxa 5 *	80,-
0,04	Metaxa 7*	100,-
0,04	Metaxa 12*	140,-

## Vína bílá (rozlévaná) – Weißweine (ausgegossen)

### White table wine – Białe wino stołowe

0,21	Pinot Grigio Bonato	75,-
------	---------------------	------

## Vína červená (rozlévaná) – Rotweine (ausgegossen)

### Red table wine – Czerwone wino stołowe

0,21	Cabernet Franc Bonato	75,-
0,15 l	Prosecco	90,-



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## TEPLÉ NÁPOJE *Warme Getränke – Hot beverages*

Caffé Ristretto	60,-
Espresso	60,-
Lungo	60,-
Caffé Doppio	90,-
Cappuccino	75,-
Espresso Macchiato	75,-
Caffé Latte	75,-
Latte macchiato	90,-
Káva turecká – <i>Türkischer Kaffee – Turkish coffee</i>	50,-
Káva vídeňská – <i>Wiener Kaffee – Viennese coffee</i>	65,-
Alžírská káva – <i>Algierkaffee – Algerian coffee</i>	75,-
Irská káva – <i>Irischer Kaffee – Irish coffee</i>	90,-
Horká čokoláda se šlehačkou – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	60,-
Horká čokoláda se šlehačkou a rumem – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum</i> <i>Hot chocolate with whipped cream and rum</i>	80,-
Svařený juice – <i>Juicegrog– Juice grog</i>	55,-
Grog	70,-
Svažené víno – <i>Glühwein – Mulled wine</i>	75,-
Čaj – <i>Tee – Tea</i>	60,-