

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 überzeugt, daß wir alle ihre Wünsche Ihre Erwartungen erfüllen.

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



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.*

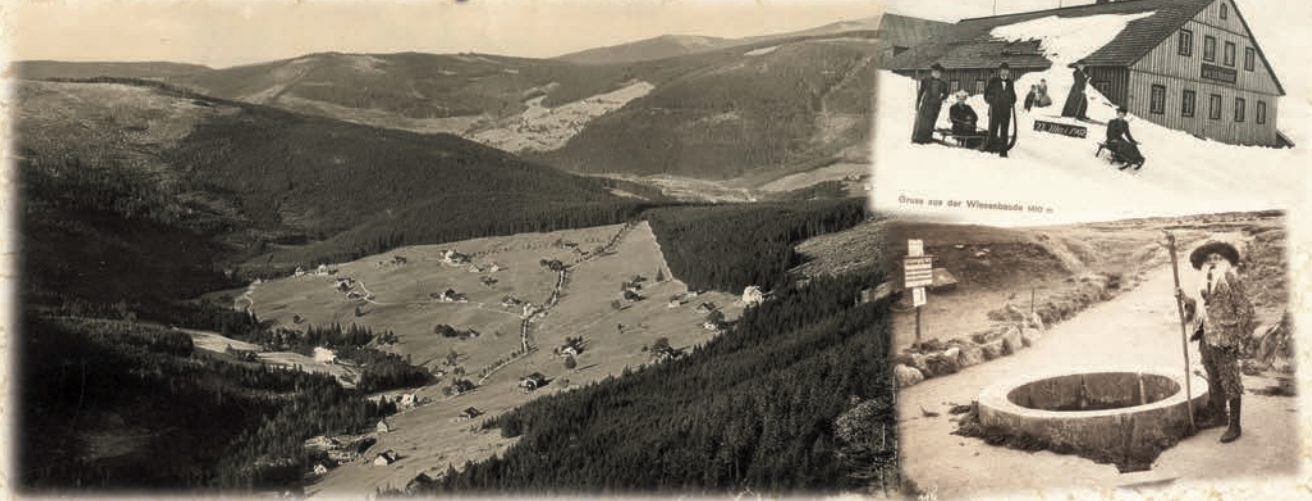
Martin Mňuk und Kollektiv der Angestellten

*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 Kristýna & Hotel Martin



RESTAURACE KRISTÝNA DOPORUČUJE RESTAURANT KRISTÝNA EMPFIEHLT RESTAURANT KRISTÝNA RECOMMENDS ZALECA RESTAURACJĘ KRISTYNA

- | | | |
|-------|---|-------------------|
| 1000g | <p>Uzené vepřové koleno, hořčice, křen, pečivo
 <i>Geräucherte Schweinehaxe, Senf, Meerrettich, Gebäck</i>
 <i>Smoked pork knuckle, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>
 <i>Golonka wędzona, musztarda, chrzan, chleb i bułki</i></p> <p>Doplatek na váhu kolene 100g
 <i>Nachtrag zu dem Gewicht von 100 Gramm</i>
 <i>Supplement to the weight of 100 grams – Dodatek do wagi 100 gramów</i></p> | 299,-

29,- |
| | <p>Domáci bramborák plněný masovou směsí,
 paprikou, cibulí, houbami, chilly a sypaný sýrem
 <i>Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Fleischmischung gefüllte,</i>
 <i>Paprika, Zwiebeln, Champignons, Paprika und mit Käse bestreut</i>
 <i>Homemade potato cake stuffed with meat mixture, peppers, onions,</i>
 <i>mushrooms, chili and sprinkled with cheese</i>
 <i>Domowe ciasto ziemniaczane nadziewane mieszanką mięsną,</i>
 <i>papryką, cebulą, pieczarkami, chili i posypane serem</i></p> | 290,- |
| 300g | <p>Špíz z hovězího a vepřového masa, cibule,
 slanina, houbová omáčka
 <i>Spieß – Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebel, Speck, Pilzsauce</i>
 <i>Skewer – pork, beef, onion, bacon, mushroom sauce</i>
 <i>Szaszłyk – wieprzowina, wołowina, cebula, boczek, sos grzybowy</i></p> | 399,- |
| 150g | <p>Medajlonky „STOH“ z vepřového, hovězího a kuřecího masa,
 na bramboráčkách, zapečené slaninou a sýrem
 <i>Medaillons „Stoh“ – Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch,</i>
 <i>Kartoffelpuffer, Speck, Käse</i>
 <i>Medallions “Stoh” – pork, beef, chicken, potato cakes, bacon, cheese</i>
 <i>Medaliony „Stoh“ – wieprzowina, wołowina, kurczak,</i>
 <i>placki ziemniaczane, bekon, ser</i></p> | 299,- |

Hotel Kristijna & Hotel Martin



STUDENÉ PŘEDKRMY A VELKÉ SALÁTY *KALTE VORSPEISEN UND SALATE – COLD HORS-D'OEUVRES AND SALADS* *ZIMNE PRZYSTAWKI I DUŻE SAŁATKI*

Carpaccio ze svíčkové s parmazánem a rajčaty <i>Carpaccio von der Lende mit Parmazan und Tomaten</i> <i>Carpaccio fillet with parmesan and tomatoes</i> <i>Carpaccio z polędwicy z parmezanem i pomidorami</i>	270,-
Mozzarella s rajčaty <i>Mozzarella Käse mit Tomaten – Mozzarella cheese with tomatoes</i> <i>Ser mozzarella z pomidorami</i>	145,-
Uzený losos s máslem, citron, toust <i>Geräucherter Lachs mit Butter, Zitrone und Toast</i> <i>Smoked salmon with butter, lemon and toast</i> <i>Wędzony łosoś z masłem, cytryną i grzanką</i>	170,-
Salát s tuňákem, vejci, olivami a ořechy <i>Salat mit Thunfisch, Eier, Oliven und Nüssen</i> <i>Salad with tuna, eggs, olives and nuts</i> <i>Salatka z tuńczykiem, jajkami, oliwkami i orzechami</i>	220,-
Salát s rajčaty bazalkou, kuřecím masem, olivami a mozzarelou <i>Hühnerfleischsalat mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Mozzarella</i> <i>Salad of tomatoes, basil, chicken pieces, olives and mozzarella</i> <i>Salatka z pomidorów, bazylii, kawałków kurczaka, oliwek i mozzarelli</i>	220,-
Česnekové rohlíčky <i>Hörnchen mit Knoblauchbutter</i> <i>Bread roll with garlic butter</i> <i>Bulka z masłem czosnkowym</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 – duze 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 – duze 0,3 l</i>	

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

100g	Krkonošské sejkory se slaninou a houbami <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>	130,-
1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo <i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Grilled sausage, mustard, horseradish, bread and rolls</i> <i>Grillowana kielbasa, musztarda, chrzan, chleb i bułki</i>	89,-
100g	Smažený Hermelín s hruškou a brusinkami <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>	150,-
100g	Gratinovaný chřest v šunce a uzeném sýru <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>	120,-

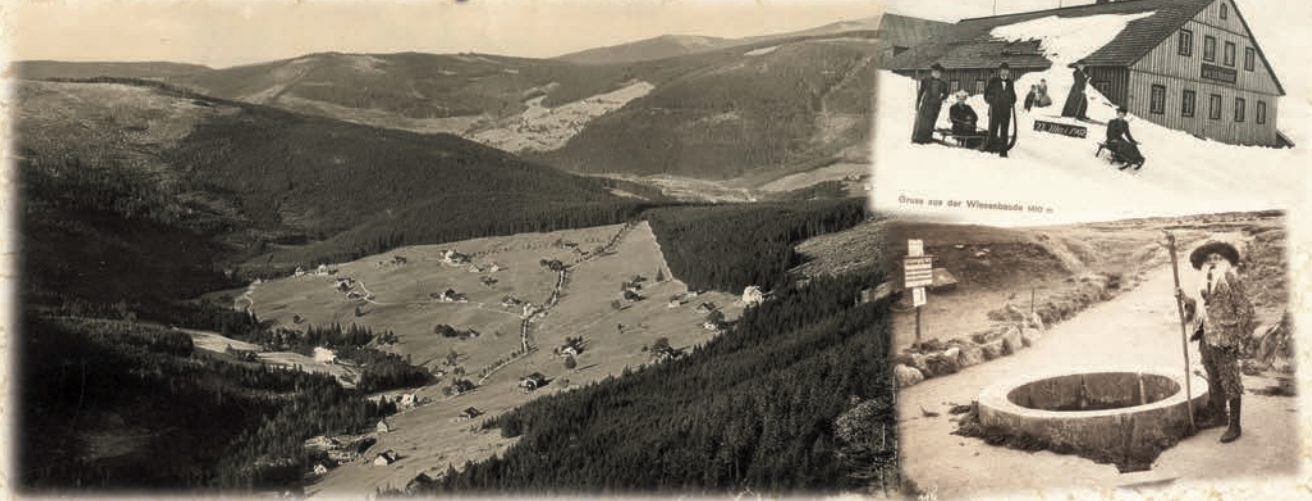
Hotel Kristijna & Hotel Martin



BEZMASÁ JÍDLA FLEISCHLOSE GERICHTE VEGETARIAN DISHES DANIA WEGETARIAŃSKIE

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

Hotel Kristijna & Hotel Martin



TĚSTOVINY A GNOCCHI PASTA UND GNOCCHI PASTA AND GNOCCHI MAKARON I GNOCCHI

Boloňské špagety s parmezánem <i>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</i> <i>Spaghetti Bolognese with parmesan</i> <i>Spaghetti Bolognese z parmezánem</i>	199,-
Špagety s lososem, bazalkou a parmazánem <i>Spaghetti mit Lachs, Basilikum und Parmesan</i> <i>Spaghetti with salmon, basil and parmesan</i> <i>Spaghetti z lososiem, bazyliq i parmezanem</i>	235,-
Špagety s houbami, smetanou a parmazánem <i>Spaghetti mit Pilzen, Sahne und Parmesan</i> <i>Spaghetti with mushrooms, cream and parmesan</i> <i>Spaghetti z pieczarkami, śmietaną i parmezanem</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> <i>Spaghetti „Carbonara“ z cebulą, czosnkiem, boczkiem, jajkiem, śmietaną i parmezanem</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> <i>Gnocchi z kurczakiem, sosem serowym i serem Niva</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> <i>Gnocchi ze szpinakiem, boczkiem, czosnkiem, śmietaną i parmezanem</i>	230,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin



PRO NAŠE NEJMENŠÍ HOSTY – DĚTSKÉ POKRMY FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE – KINDERGERICHTE FOR THE YOUNGEST GUESTS – CHILDREN'S DISHES DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI – DANIA DLA DZIECI

75 g	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše <i>Gebratenes Hühnerschnitzel, Kartoffelbrei</i> <i>Fried chicken fillet, mashed potatoes</i> <i>Smażony filet z kurczaka, ziemniaki puree</i>	135,-
75 g	Kuřecí nudličky na másle s baby karotkou, bramborová kaše <i>Huhmfleisch in Butter mit Baby-Karotten, Kartoffelbrei</i> <i>Chicken strips in butter with baby carrots, mashed potatoes</i> <i>Paski z kurczaka w maśle z młody marchewką, ziemniaki puree</i>	135,-
75 g	Smažené rybí prsty, hranolky <i>Fischfilet paniert, French fries</i> <i>Fried fish fillet, Pommes Frites</i> <i>Paluszki rybne, frytki</i>	135,-
	Špagety s kečupem a sýrem <i>Spaghetti mit Ketschup und Käse</i> <i>Spaghetti with ketchup and cheese</i> <i>Spagetti z keczupem i serem</i>	85,-
	Špagety „Bolognese“ <i>Spaghetti „Bolognese“ – Spaghetti “Bolognese”</i> <i>Spagetti Bolognese</i>	100,-
2 ks	Lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i> <i>Pancakes with blueberry sauce – Racuchy z sosem jagodowym</i>	90,-
	Buchtíčky s vanilkovým krémem <i>Buchteln mit Vanillesauce</i> <i>Cake with vanilla cream</i> <i>Słodkie bułeczki polane waniliowym kremem</i>	90,-



Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z RYB VOM FISCH – FISH – RYBA

250g	Pstruh na bylinkách <i>Forelle mit Kräutern</i> <i>Trout with herbs</i> <i>Pstrąg z ziołami</i>	260,-
250g	Pstruh na grilu <i>Forelle auf Rost</i> <i>Grilled trout</i> <i>Pstrąg z grilla</i>	260,-
200g	Filet z candáta s restovanými žampiony <i>Filet vom Zander mit gebratenen Pilzen</i> <i>Fillet of zander with fried mushrooms</i> <i>Filet z sandacza ze smażonymi grzybami</i>	330,-
200g	Filet z candáta na tymiánu a restovaném chřestu <i>Filet vom Zander mit Thymian und gebratenem Spargel</i> <i>Fillet of zander with thyme and roasted asparagus</i> <i>Filet z sandacza z tymiankiem i pieczonymi szparagami</i>	330,-
200g	Filet z lososa na bazalce <i>Filet vom Lachs mit Basilikum</i> <i>Fillet of salmon on basil</i> <i>Filet z łososia na bazylii</i>	399,-
200g	Filet z lososa se smetanovou omáčkou, limetkou a olivami <i>Filet vom Lachs mit Sahnesauce, Oliven und Limetten</i> <i>Fillet of salmon on cream sauce, olives and lime</i> <i>Filet z łososia z sosem śmietanowym, oliwkami i limonką</i>	399,-

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

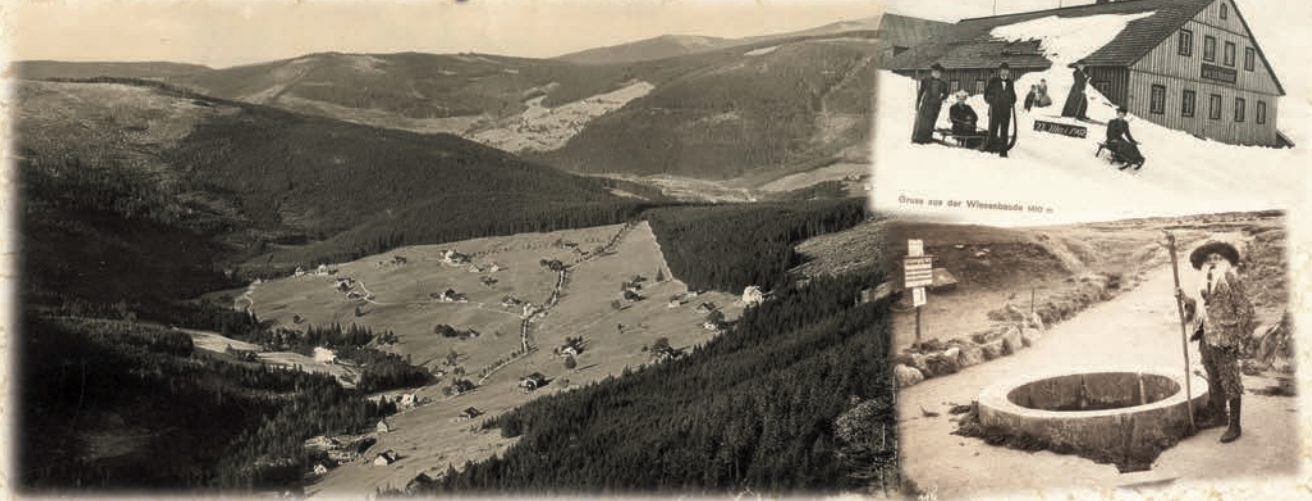
Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z DRUBEŽÍHO MASA VOM GEFLÜGEL – POULTRY – MIĘSO DROBIOWE

200g	Kachní prsa marinovaná v rumu se švestkovou omáčkou <i>Entenbrust in Rum mariniert mit Pflaumensauce</i> <i>Duck breast marinated in rum with plum sauce</i> <i>Pierś z kaczki marynowana w rumie z sosem śliwkowym</i>	395,-
200g	Kachní prsa s jablky na medu a pepři <i>Entenbrust mit Äpfeln in Honig und Pfeffer</i> <i>Duck breast with apples in honey and pepper</i> <i>Pierś z kaczki z jabłkami w miodzie i pieprzu</i>	395,-
200g	Kuřecí steak s rajčaty, bazalkou a mozzarellou <i>Hühnersteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i> <i>Chicken steak with tomatoes, basil and mozzarella</i> <i>Stek z kurczaka z pomidorami, bazylią i mozzarellą</i>	265,-
200g	Kuřecí steak na tymiánu, sýrová omáčka <i>Hühnersteak mit Thymian, Käsesauce</i> <i>Chicken steak with thyme, cheese sauce</i> <i>Stek z kurczaka z tymiankowym, serowym sosem</i>	265,-
150g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel gebraten</i> <i>Chicken schnitzel fried</i> <i>Sznycel z kurczaka smażony</i>	170,-
150g	Smažená kuřecí kapsa se šunkou a sýrem <i>Gebratene Hühnchentasche mit Schinken und Käse</i> <i>Fried chicken pocket with ham and cheese</i> <i>Smażona kieszonka z kurczaka z szynką i serem</i>	260,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z VEPŘOVÉHO MASA VOM SCHWEINEFLEISCH – PORK – MIĘSO WIEPRZOWE

150g	Krakonošův oheň (cibule, chilli, smetana) <i>Rübezahlfeuer (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)</i> <i>Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)</i> <i>„Ogień Krakonosza“ (cebula, chili, śmietana)</i>	290,-
200g	Vepřové medajlonky s chřestem, slaninou a sýrovou omáčkou <i>Schweinemedallions, Spargel, Speck und Käse-Sauce</i> <i>Pork medallions with asparagus, bacon and cheese sauce</i> <i>Medaliony wieprzowe ze szparagami, bekonem i sosem serowym</i>	290,-
200g	Smažené vepřové medajlonky s česnekem <i>Paniertes Schweinemedallions mit Knoblauch</i> <i>Pork Medallions fried with garlic</i> <i>Medaliony wieprzowe smażone z czosnkiem</i>	280,-
150g	Vepřový řízek smažený <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pork schnitzel fried</i> <i>Sznycel wieprzowy smażony</i>	180,-
200g	Vepřové medailonky na houbách <i>Schweinemedallions mit Champignons</i> <i>Pork medallions with mushrooms</i> <i>Medaliony wieprzowe z grzybami</i>	280,-
200g	Plněná vepřová panenka se špenátem <i>Gefülltes Schweinefilet mit Spinat</i> <i>Stuffed pork tenderloin with spinach</i> <i>Polędwiczki wieprzowe nadziewane szpinakiem</i>	299,-
150g	Vepřová játra na roštu s cibulkou <i>Schweinsleber vom Rost, mit Zwiebel</i> <i>Grilled pork liver with onion</i> <i>Grillowana wątróbka wieprzowa z cebulą</i>	170,-

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

Hotel Kristýna & Hotel Martin



Z HOVĚZÍHO MASA VOM RINDFLEISCH – BEEF – Z WOŁOWINY

150g	Tatarský biftek, topinky <i>Tatarbeefsteak, Toasts</i> <i>Beef Tartare, fried bread</i> <i>Tatar wołowy, smažony chleb</i>	360,-
200g	Biftek s houbovou omáčkou <i>Steak mit Pilzsauce</i> <i>Steak with mushroom sauce</i> <i>Befsztyk w sosie grzybowym</i>	430,-
200g	Biftek na zeleném pepři s anglickou slaninou a sázeným vejcem <i>Steak mit grünem Pfeffer, Speck und Spiegelei</i> <i>Steak with green pepper, bacon and fried egg</i> <i>Befsztyk na zielonym pieprzu z boczkiem i jajkiem sadzonym</i>	430,-
200g	Svíčkové medajlonky s česnekem, slaninou a restovanými fazolkami <i>Lendenmedaillons auf Knoblauch mit Speck undgrünen Bohnen</i> <i>Sirloin beef medallions with garlic, bacon and sauteed beans</i> <i>Medaliony z polędwicy wołowej z czosnkiem, boczkiem i smaženą fasolą</i>	399,-
200g	Svíčkové medajlonky na grilované zelenině a rozmarýnem <i>Lendenmedaillons mit Gemüse und Rosmarin gegrillte</i> <i>Sirloin beef medallions with grilled vegetables and rosemary</i> <i>Medaliony z polędwicy wołowej z grillowanými warzywami i rozmarynem</i>	399,-
150g	Směs ze svíčkové se žampiony, cibulí, okurkami a kečupem <i>Eine Mischung aus Lendenstück mit Pilzen, Zwiebeln, Gurken und Ketchup</i> <i>A mixture of sirloin with mushrooms, onions, pickles and ketchup</i> <i>Mieszanka polędwicy z grzybami, cebulą, piklami i keczupem</i>	299,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



STUDENÁ PLATA KALTE PLATTEN – COLD PLATTERS ZIMNA PŁYTA

150g	Šunka, máslo, okurka <i>Schinken, Butter, Gurke</i> <i>Ham, butter, pickled gherkin</i> <i>Szynka, masło, kiszony ogórek</i>	170,-
150g	Čabajská klobása, okurka <i>Gewürzte Dauerwurst, Gurke</i> <i>Spicy Csabaika sausage, pickled gherkin</i> <i>Ostra kielbasa Csabaika, kiszony ogórek</i>	200,-
150g	Uherský salám, máslo, okurka <i>Ungarische Salami, Butter, Gurke</i> <i>Hungarian salami, butter, pickled gherkin</i> <i>Węgierskie salami, masło, ogórek</i>	230,-
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> <i>Talerz na zimno (szynka, ser edamski, edam wędzony, ser pleśniowy, salami węgierskie, kielbasa)</i>	399,-
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> <i>4 rodzaje sera, pokrojone w kostkę z oliwkami</i>	260,-

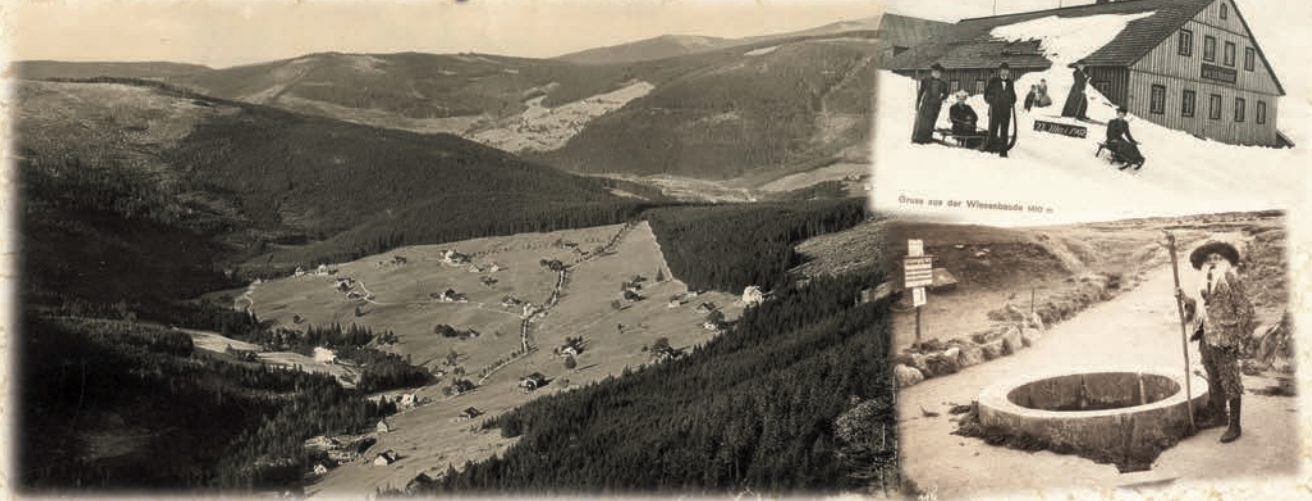
Hotel Kristijna & Hotel Martin



NĚCO MALÉHO K VÍNU A PIVU HÄPPCHEN ZUM WEIN ODER BIER SNACKS TO GO WITH WINE OR BEER PRZEKĄSKI DO WINA LUB PIWA

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,-
Nakládáný hermelín <i>Eingelegter Hermelin (Camembert)</i> <i>Marinated hermelín (Czech Brie)</i> <i>Marynowany Hermelin</i>	90,-
Utopenci <i>Eingelegte Bockwurst</i> <i>Pickled sausages</i> <i>Marynowane kielbaski</i>	70,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



PŘÍLOHY – BEILAGEN – SIDE DISHES – DOTATKI

Houskový knedlík – Semmelknödel – Bread dumplings – Czeski knedlik	45,-
Brambory vařené s máslem – Salzkartoffeln – Boiled potatoes with butter – Gotowane ziemniaki z masłem	45,-
Brambory opékané – Kartoffeln gebraten – Fried potatoes – Smażone ziemniaki	55,-
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou – Stampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck Mashed potatoes with onion and bacon – Tłuczone ziemniaki z cebulą i boczkiem	65,-
Bramborová kaše s máslem – Kartoffelbrei mit Butter Mashed potatoes with butter – Ziemniaki puree z masłem	70,-
Domáci bramboráčky – Kartoffelpufferchen – Potato pancakes – Placuszki ziemniaczane	70,-
Hranolky – Pommes frites – French fries – Frytki	55,-
Americké brambory – Amerikanische Kartoffeln – American potatoes –	55,-
Bramborové noky – Gnocchi – Kopytka	80,-
Rýže – Reis – Rice – Ryż	45,-
Špagety – Spaghetti – Spaghetti	80,-
Listový špenát – Blattspinat – Leaf spinach – Liście szpinaku	85,-
Míchaná zelenina na páře s máslem – Mischgemüse mit Butter gedünstet Mixed vegetables steamed with butter – Mieszane warzywa gotowane na parze z masłem	99,-
Toast – Toast – Toast – Tost	10,-
Pečivo – Gebäck – Bread and rolls – Chleb	15,-
Tatarka – Sauce Tataré – Tartar sauce – Sos tatarski	25,-
Sýrová omáčka – Käse-Sauce – Cheese sauce – Sos serowy	45,-
Houbová omáčka – Pilzsauce – Mushroom sauce – Sos grzybowy	45,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



SALÁTY A KOMPOTY SALATE UND KOMPOTTE SALADS AND COMPOTES SAŁATKI I KOMPOTY

100 g	Rajčatový salát s cibulkou <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i> <i>Tomato salad with onion</i> <i>Salatka z pomidorów z cebulą</i>	110,-
100 g	Šopský salát <i>Gemüsesalat mit Balkankäse</i> <i>Shopsky salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese)</i> <i>Salatka Szopska (warzywa mieszane i pokrojony w kostkę bałkański biały ser)</i>	120,-
100 g	Okurkový salát <i>Gurkensalat – Cucumber salad – Salatka ogórkowa</i>	110,-
100 g	Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou <i>Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne</i> <i>Cucumber salad with garlic and sour cream</i> <i>Ogórkowa sałatka z czosnkiem i kwaśną śmietanką</i>	120,-
100 g	Řecký salát <i>Griechischer Salat – Greek salad – Grecka sałatka</i>	120,-
100 g	Jahody – kompot <i>Erdbeeren – Strawberry compote – Kompot truskawkowy</i>	60,-
100 g	Mandarinky – kompot <i>Mandarinen – Mandarin compote – Kompot mandarynkowy</i>	60,-
100 g	Hrušky – kompot <i>Birnen – Pear compote – Kompot z gruszek</i>	60,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



DEZERTY – DESSERTS – DESSERTS

Buchtíčky s vanilkovým krémem <i>Buchteln mit Vanillesauce – Cake with vanilla cream</i> Bułeczki z kremem waniliowym	90,-
Jablkový závin s vanilkovým krémem <i>Apfelstrudel mit Vanillecreme – Apple strudel with vanilla cream</i> Strudel jablkowy z kremem waniliowym	90,-
Jablkový závin s ořechovou zmrzlinou <i>Apfelstrudel mit Eiscreme – Apple strudel with ice cream</i> Strudel jablkowy z lodami	90,-
Borůvkové knedlíky se šlehačkou <i>Blaubeerenknödel mit Schlagsahne – Blueberry dumplings with whipped cream</i> Knedle jagodowe z bitą śmietaną	130,-
Lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i> Pancakes with blueberry sauce Naleśniki z sosem jagodowym	130,-
Palačinka Kokos <i>Palatschinke „Coconut“ – Pancake “Coconut”</i> Naleśnik „Kokos“	130,-
Palačinka Višeň <i>Palatschinke „Kirsche“ Pancake “Cherry”</i> Naleśnik "Cherry"	130,-
Palačinka Med <i>Palatschinke „Honig“ – Pancake “Honey”</i> Naleśnik "Miód"	130,-
Palačinka Malina <i>Palatschinke „Himbeere“ – Pancake “Raspberry”</i> Naleśnik „Malina“	130,-

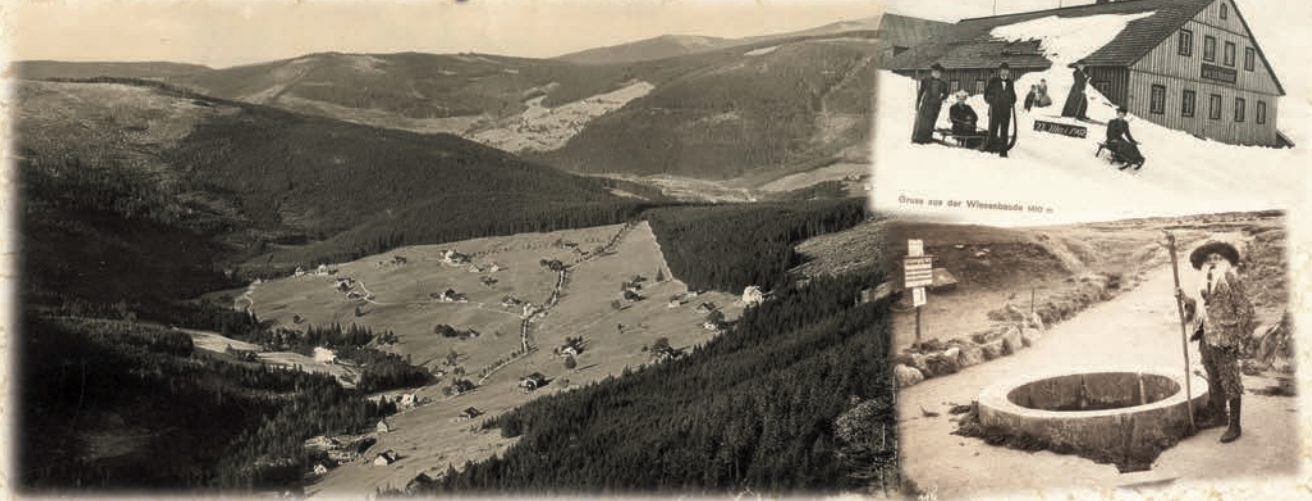
Hotel Kristijna & Hotel Martin



ZMRZLINOVÉ POHÁRY – EISBECHER – ICE CREAM – LODY

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> <i>Lody mieszane – wanilia, czekolada, truskawka, bita śmietana</i>	90,-
Kokosová romance s čokoládou (kokos, čokoláda, šlehačka) <i>Kokos, Schokolade und Schlagsahne – Coconut, chocolate and whipped cream</i> <i>Kokos, czekolada i bitą śmietaną</i>	90,-
Zmrzlina s malinami a šlehačkou (maliny, vanilka, šlehačka) <i>Himbeere, Vanille, Sahne – Raspberry, vanilla, whipped cream</i> <i>Lody z malinami i bitą śmietaną (maliny, wanilia, bita śmietana)</i>	125,-
Zmrzlina s višněmi a šlehačkou (višně, čokoláda, šlehačka) <i>Kirsche, Schokolade, Schlagsahne – Cherry, chocolate, whipped cream</i> <i>Lody z wiśniami i bitą śmietaną (czereśnie, czekolada, bita śmietana)</i>	125,-
Lesní symfonie (lesní ovoce, šlehačka) <i>Waldfrüchte, Schlagsahne – Forest fruit, whipped cream – Owoce leśne, bita śmietana</i>	125,-
Ořechová variace (vlašský ořech, pistácie, šlehačka) <i>Walnuss, Pistazien, Schlagsahne – Walnut, pistachio nuts, whipped cream</i> <i>Orzech, pistacje, bita śmietana</i>	99,-
Kopeček zmrzliny vanilka <i>Eishügelchen Vanille – Small scoop of ice cream Vanilla – Mała gałka lodów Wanilia</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda <i>Schokolade – Chocolate – CZEKOLADA</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – jahoda <i>Erdbeere – Strawberry – Truskawka</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – kokos <i>Kokosnuss – Coconut – Orzech kokosowy</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – lesní ovoce <i>Waldfrüchten – Forest fruits – Owoce leśne</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – pistácie <i>Pistazien – Pistachios – Pistacje</i>	25,-
Kopeček šlehačky <i>Scoop Schlagsahne – Scoop of whipped cream – Szufelka bitej śmietany</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.
Z przyjemnością przygotujemy następujące posiłki, jeśli zamówisz je z 24-godzinny wyprzedzeniem.

200g	Srncí řízečky s houbovou omáčkou, šťouchané brambory <i>Rehschnitzelchen mit Pilzsoße und Stampfkartoffeln</i> <i>Venison schnitzels with mushroom sauce, mashed potato</i> <i>Pieczone sznycle od jelenia z sosem grzybowym, puree ziemniaczane</i>	430,-
1000g	„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> <i>Pieczona golonka w stylu wiedeńskim, musztarda, chrzan, chleb i bułki</i>	390,-
	Pečená kachna po staročesku, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – pro 4 osoby) <i>Entebraten „Auf Alttschechische 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> <i>Pieczona kaczka „staroczeska“ z czerwoną kapustą, białymi kluseczkami,</i> <i>ziemniaczane gnocchi (serwowane przez szefa kuchni na srebrze dla 4 osób)</i>	1500,-
	Pečená husa s jablky, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – pro 4 osoby) <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> <i>Pieczona gęś z czerwoną kapustą i jabłkami, białe pierożki, ziemniaczane gnocchi</i> <i>(serwowane przez szefa kuchni na srebrze dla 4 osób)</i>	1 900,-

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:
The following dishes must be ordered 24 hours in advance.
Następujące potrawy należy zamawiać z 24-godzinny wyprzedzeniem.

1000g	Srnčí hřbet s burgundskou omáčkou, špekový a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem pro 4 osoby) <i>Rehrücken, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel</i> (vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen) <i>Saddle of venison, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings</i> (served by head chef on silver for 4 persons) <i>Sarna z sosem Burgundy, boczkem i pierożkami</i> (podawana na srebrnym szefie dla 4 osób)	2 500,-
400g	„Chateaubriand“ dvojitý biftek s dušenou zeleninou podávaný na stříbře se šťouchanými brambory s houbami, cibulkou a slaninou (pro 2 osoby) „Chateaubriand“ <i>doppeltes Steak mit gedünstetem Gemüse, auf Silber serviert</i> <i>mit Kartoffelpüree mit Pilzen, Zwiebel und Speck (für 2 Personen)</i> „Chateaubriand“ <i>double steak with sautéed vegetables served on silver with</i> <i>mashed potatoes, mushrooms, onion and bacon (for 2 people)</i> „Chateaubriand“ <i>podwójny stek ze smażonymi warzywami na srebrnym talerzu</i> <i>tluczone ziemniaki, pieczarki, cebula i boczek (dla 2 osób)</i>	900,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Piva – Bier – Beer – Piwo

0,3	Pilsner Urquell 12 (točený / Bier vom Faß / draught)	42,-
0,5	Pilsner Urquell 12 (točený / Bier vom Faß / draught)	69,-
0,3	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught / ciemne piwo z beczki)	39,-
0,5	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught / ciemne piwo z beczki)	65,-
0,3	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught / lekkie piwo z beczki)	36,-
0,5	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught / lekkie piwo z beczki)	59,-
0,3	Birell nealkoholické pivo / alkoholfreies Flaschenbier / non-alcoholic beer piwo bezalkoholowe	59,-

Míchané nápoje – Gemischte Getränke – Mixed Drinks – Napoje mieszane

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	130,-
Pina Colada (bílý a tmavý rum, kokosový sirup, ananasový džus, smetana) (weißer u. dunkler Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft, Sahne) (white and dark rum, coconut syrup, pineapple juice, cream) (biały i ciemny rum, syrop kokosowy, sok ananasowy, śmietana)	130,-
Sex on the Beach (vodka, grenadina, pomerančový džus) (Vodka, Grenadine, Orangen Saft) – (vodka, Grenadine, orange juice) (wódka, grenadyna, sok pomarańczowy)	120,-
Flying Kangaroo (vodka, bílý rum, kokosový sirup, ananasový a pomerančový džus) (Vodka, weißer Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft u. Orange Saft) (vodka, white rum, coconut syrup, pineapple and orange juice) (wódka, biały rum, syrop kokosowy, ananas i sok pomarańczowy)	140,-
Cuba Libre (tmavý rum Havana, limetka, třtinový cukr, Coca cola) (Havanna Dark Rum, Limette, Rohrzucker, Coca Cola) – (Havana Dark Rum, lime, cane sugar coca cola) (ciemny rum z Hawany, limonka, cukier trzcinowy, coca-cola)	120,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES – NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Džusy – Fruchtsäfte – Fruit juices – Soki owocowe

0,2	Pomerančový – Orangensaft – Orange – Pomarańczowy	49,-
0,2	Jablečný – Apfelsaft – Apple – Jabłko	49,-
0,25	Jahodový – Erdbeersaft – Strawberry – Truskawka	55,-
0,25	Ananasový – Ananassaft – Pineapple – Ananas	55,-
0,25	Hruškový – Birnensaft – Pear – Gruszka	55,-
0,25	Černý rybíz – Schwarze Johannisbeersaft – Black currant – Czarna porzeczka	55,-
0,3	Minerálka Mattoni perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – Woda mineralna gazowana	49,-
0,3	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Niegazowana woda mineralna	49,-
0,7	Minerálka Mattoni perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – Woda mineralna gazowana	80,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Niegazowana woda mineralna	80,-
0,25	Kombucha – Kombucha – Kombucha	49,-
	Red Bull	70,-

Točené nápoje – Vom Fass – On tap – Z beczki

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

Lahvové nápoje – Getränke in Flaschen – Bottled beverages – Butelkowane napoje

0,33	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic	59,-
------	---------------------------------	------

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Aperitivy – Aperitifs – Aperitifs

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	Meruňkovic – 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	Ramazzotti	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 – Biale wino stolowe

0,2 l	Pinot Grigio Bonato	75,-
-------	---------------------	------

Vína červená (rozlévaná) – Rotweine (ausgegossen)

Red table wine – Czerwone wino stolowe

0,2 l	Cabernet Franc Bonato	75,-
0,15 l	Prosecco	90,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Teplé nápoje – Warme Getränke – Hot beverages – Gorące napoje

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</i> – Turkish coffee – Turecka kawa	50,-
Káva vídeňská – <i>Wiener Kaffee</i> – Viennese coffee – Wiedeńska kawa	65,-
Alžírská káva – <i>Algierkaffee</i> – Algerian coffee – Algierska kawa	75,-
Irská káva – <i>Irischer Kaffee</i> – Irish coffee – Irlandzka kawa	90,-
Horká čokoláda se šlehačkou – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i> – Gorąca czekolada z bitą śmietaną	69,-
Horká čokoláda se šlehačkou a rumem – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum</i> <i>Hot chocolate with whipped cream and rum</i> – Gorąca czekolada z bitą śmietaną i rumem	90,-
Svařený juice – <i>Juicégrog</i> – Juice grog – Grog soku	59,-
Grog	85,-
Svařené víno – <i>Glühwein</i> – Mulled wine – Grzane wino	79,-
Bombardino	95,-
Horká griotka – <i>Heiße Kirschlikör</i> – Hot cherry liqueur – Gorący likier wiśniowy	85,-