

Hotel Kristýna & Hotel Martin



Jidelni listek
Speisekarte - Menu

*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



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, Seminarjen, Symposiun, 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.

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. Pobyť u nás se může stát i hezkou odměnou Vašim pracovníkům či obchodním přátelům, kteří jistě ocení vynikající speciality naší kuchyně na přání grilované prasátko, či zvláště 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

Hotel Kristýna & Hotel Martin



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

1000g	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>	350,-
	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>	35,-
	Domácí bramborák plněný masovou směsí, paprikou, cibulí, chilly a sypaný sýrem <i>Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Fleischmischung gefüllte,</i> <i>Paprika, Zwiebeln, Paprika und mit Käse bestreut</i> <i>Homemade potato cake stuffed with meat mixture, peppers, onions,</i> <i>chili and sprinkled with cheese</i> <i>Domowe ciasto ziemniaczane nadziewane mieszaną mięsną,</i> <i>papryką, cebulą, chili i posypane serem</i>	299,-
300g	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>	450,-
150g	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>	360,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



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

	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>	290,-
	Mozzarella s rajčaty <i>Mozzarella Käse mit Tomaten – Mozzarella cheese with tomatoes</i> <i>Ser mozzarella z pomidorami</i>	150,-
	Utopenci, pečivo <i>Eingelegte Bockwurst, Gebäck</i> <i>Pickled sausages, pastry</i> <i>Marynowane kielbaski, pieczywo</i>	95,-
	Nakládáný hermelín, pečivo <i>Eingelegter Hermelin (Camembert), Gebäck</i> <i>Marinated hermelín (Czech Brie), pastry</i> <i>Marynowany Hermelin, pieczywo</i>	120,-
	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>	240,-
100g	Čabajská klobása, okurka <i>Gewürzte Dauerwurst, Gurke</i> <i>Spicy Csabaika sausage, pickled gherkin</i> <i>Ostra kielbasa Csabaika, kiszony ogórek</i>	220,-
100g	Uherský salám, máslo, okurka <i>Ungarische Salami, Butter, Gurke</i> <i>Hungarian salami, butter, pickled gherkin</i> <i>Węgierskie salami, masło, ogórek</i>	240,-
	Česnekové rohlíčky <i>Hörnchen mit Knoblauchbutter</i> <i>Bread roll with garlic butter</i> <i>Bułka z masłem czosnkowym</i>	40,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



POLÉVKY SUPPEN – SOUPS – ZUPY

0,3 l	Denní polévka <i>Tagessuppe – Groß 0,3 l – Soup of the day</i> Zupa dnia	79,-
0,3 l	Česneková s osmaženým chlebem a sýrem <i>Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons</i> Garlic soup with cheese and croutons Zupa czosnkowa z serem i grzankami	79,-

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> Krkonoše potato cakes with bacon and mushrooms Karkonoskie placki ziemniaczane z boczkiem i grzybami	150,-
1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo <i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> Grilled sausage, mustard, horseradish, bread and rolls Grillowana kielbasa, musztarda, chrzan, chleb i bulki	120,-
100g	Smažený Hermelín s hruškou a brusinkami <i>Gebrater Hermelin mit Birne und Preiselbeeren</i> Fried Hermelin cheese (Brie) with pear and cranberries Smażony ser Hermelin z gruszką i żurawiną	160,-
100g	Gratinovaný chřest v šunce a uzeném sýru <i>Gratinierter Spargel, überbacken mit Schinken und Räucherkäse</i> Asparagus au gratin in ham and smoked cheese Szparagi zapiekane w szynce i wędzonym serze	130,-

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>	140,-
75 g	Kuřecí stripsy, bramborová kaše <i>Hühnchenstreifen, Kartoffelbrei</i> <i>Chicken strips, mashed potatoes</i> <i>Kawałki kurczaka, ziemniaki puree</i>	140,-
75 g	Smažené rybí prsty, hranolky <i>Fischfilet paniert, French fries</i> <i>Fried fish fillet, Pommes Frites – Paluszki rybne, frytki</i>	140,-
	Špagety s kečupem a sýrem <i>Spaghetti mit Ketschup und Käse</i> <i>Spaghetti with ketchup and cheese – Spagetti z keczupem i serem</i>	95,-
	Špagety „Bolognese“ <i>Spaghetti „Bolognese“ – Spaghetti “Bolognese”</i> <i>Spagetti Bolognese</i>	130,-
2 ks	Lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i> <i>Pancakes with blueberry sauce – Racuchy z sosem jagodowym</i>	90,-
1 ks	Palačinka s čokoládou <i>Palatschinke mit Schokolade</i> <i>Pancake with chocolate</i>	49,-



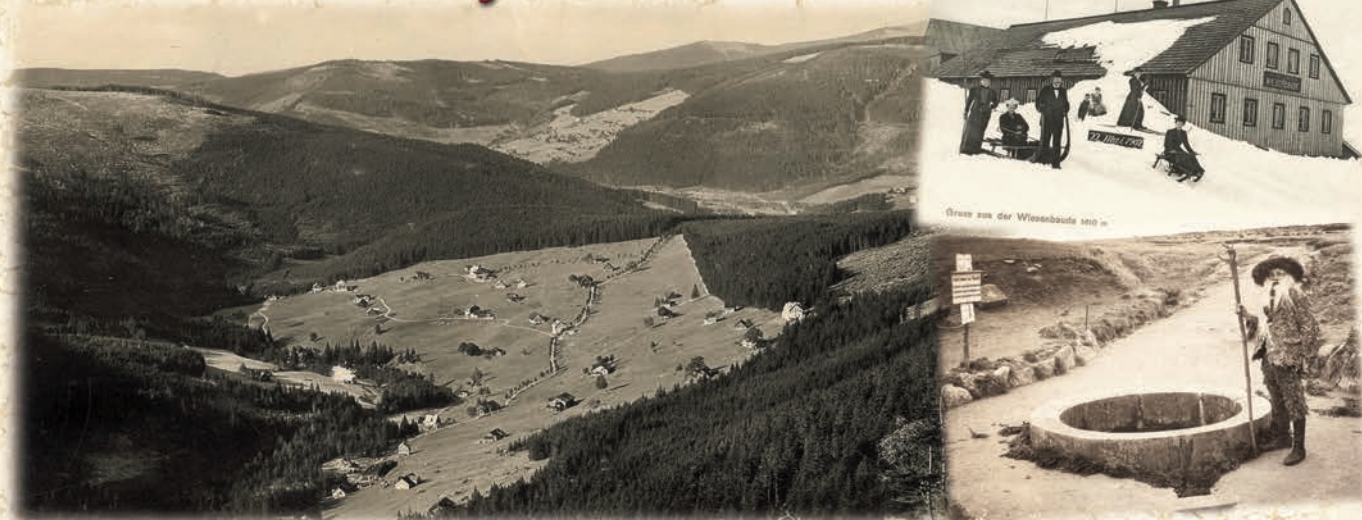
Hotel Kristijna & Hotel Martin



BEZMASÁ JÍDLA FLEISCHLOSE GERICHTE VEGETARIAN DISHES DANIA WEGETARIANSKIE

150g	Smažený květák <i>Panierter Blumenkohl</i> <i>Fried cauliflower in breadcrumbs</i> <i>Kalafor panierowany</i>	150,-
150g	Smažený sýr <i>Panierter Käse</i> <i>Fried cheese slices in breadcrumbs</i> <i>Smażony ser</i>	160,-
100g	Smažený Hermelín <i>Panierter Hermelinkäse</i> <i>Fried Hermelin cheese (Brie)</i> <i>Smażony ser Hermelin</i>	160,-
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,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



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

Boloňské špagety s parmezánem 240,-
Spaghetti Bolognese mit Parmesan
Spaghetti Bolognese with parmesan
Spaghetti Bolognese z parmezanem

Špagety s lososem, bazalkou a parmazánem 250,-
Spaghetti mit Lachs, Basilikum und Parmesan
Spaghetti with salmon, basil and parmesan
Spaghetti z lososiem, bazylią i parmezanem

Špagety „Alio olio“ 199,-
Spaghetti Aglio olio
Spaghetti Aglio olio

Špagety „Carbonara“ s cibulkou, česnekem, slaninou, vejcem, 240,-
smetanou a parmazánem
Spaghetti „Carbonara“ mit Zwiebel, Knoblauch, Bacon, Ei, Sahne und Parmesan
Spaghetti „Carbonara“ with onion, garlic, bacon, egg, cream and parmesan
Spaghetti „Carbonara“ z cebulą, czosnkiem, boczkiem, jajkiem, śmietaną i parmezanem

Tagliatelle s kuřecím masem, rajčaty, mozzarellou a bazalkou 250,-
Tagliatelle mit Hühnerfleisch, Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Tagliatelle with chicken, tomatoes, mozzarella and basil
Tagliatelle z kurczakiem, pomidorami, mozzarellą i bazylią

Tagliatelle se špenátem a slaninou, česnekem a parmazánem 240,-
Tagliatelle mit Spinat, Bacon, Knoblauch und Parmesan
Tagliatelle with spinach, bacon, garlic and parmesan
Tagliatelle ze szpinakiem, boczkiem, czosnkiem i parmezanem

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>	270,-
250g	Pstruh na grilu <i>Forelle auf Rost</i> <i>Grilled trout</i> <i>Pstrąg z grilla</i>	270,-
200g	Filet z candáta s grilovanou zeleninou <i>Filet vom Zander mit gegrilltem Gemüse</i> <i>Fillet of zander with grilled vegetables</i> <i>Filet z sandacza z grillowanymi warzywami</i>	350,-
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>	350,-
200g	Filet z lososa na bazalce <i>Filet vom Lachs mit Basilikum</i> <i>Fillet of salmon on basil</i> <i>Filet z łososa 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 łososa z sosem śmietanowym, oliwkami i limonką</i>	399,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z DRUBEŽÍHO MASA VOM GEFLÜGEL – POULTRY – MIĘSO DROBIOWE

150 g	Kuřecí prsíčka na medu, pepři s jablky <i>Hünchenbrust in Honig, mit Pfeffer und Äpfeln</i> <i>Chicken breast in honey, with pepper and apples</i>	280,-
150 g	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>	280,-
150 g	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>	280,-
150 g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel gebraten</i> <i>Chicken schnitzel fried</i> <i>Szniczel z kurczaka smażony</i>	220,-
150 g	Kuřecí steak na grilu s česnekem <i>Gegrilltes Hähnchensteak mit Knoblauch</i> <i>Grilled chicken steak with garlic</i> <i>Grillowany stek z kurczaka z czosnkiem</i>	230,-

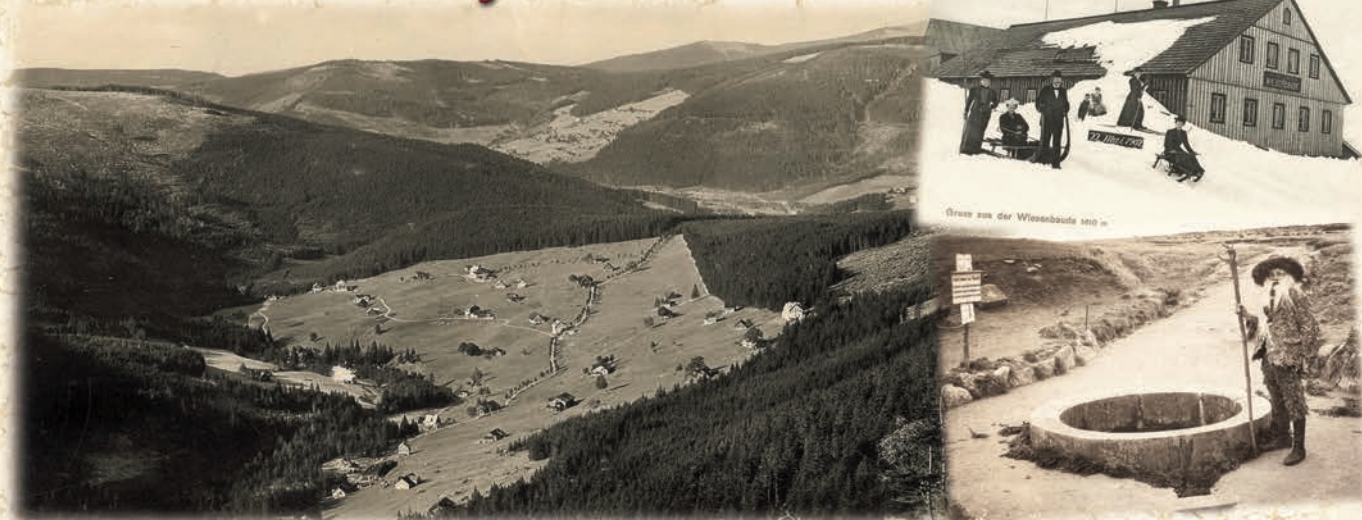
Hotel Kristýna & Hotel Martin



Z VEPŘOVÉHO MASA VOM SCHWEINEFLEISCH – PORK – MIĘSO WIEPRZOWE

150 g	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>	280,-
200 g	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>	350,-
150 g	Plněné bramborové knedlíky uzeným masem, zelí <i>Gefüllte Kartoffelknödel mit geräuchertem Fleisch und Kohl</i> <i>Stuffed potato dumplings with smoked meat and cabbage</i> <i>Faszerowane knedle ziemniaczane z wędzonym mięsem i kapustą</i>	180,-
150 g	Vepřový řízek smažený <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pork schnitzel fried</i> <i>Sznyceł wieprzowy smażony</i>	220,-
200 g	Vepřové medailonky na houbách <i>Schweinemedallions mit Champignons</i> <i>Pork medallions with mushrooms</i> <i>Medaliony wieprzowe z grzybami</i>	350,-
	Domácí bramborák plněný uzeným masem a zelím, <i>Hausgemachter Kartoffelpuffer gefüllt mit geräuchertem Fleisch und Kohl</i> <i>Homemade potato pancake stuffed with smoked meat and cabbage</i> <i>Placek ziemniaczany domowej roboty nadziewany wędzonym mięsem i kapustą</i>	280,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z HOVĚZÍHO MASA VOM RINDFLEISCH – BEEF – Z WOŁOWINY

150 g	Tatarský biftek, topinky <i>Tatarbeefsteak, Toasts</i> <i>Beef Tartare, fried bread</i> <i>Tatar wołowy, smažony chleb</i>	390,-
200 g	Biftek s houbovou omáčkou <i>Steak mit Pilzsauce</i> <i>Steak with mushroom sauce</i> <i>Befsztyk w sosie grzybowym</i>	490,-
200 g	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>	490,-
150 g	Svíčkové medajlonky s česnekem, slaninou a restovanými fazolkami <i>Lendenmedaillons auf Knoblauch mit Speck und grünen 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>	420,-
150 g	Svíčkové medajlonky na grilované zelenině a rozmarýnem <i>Lendenmedaillons mit Gemüse und Rosmarin gegrillt</i> <i>Sirloin beef medallions with grilled vegetables and rosemary</i> <i>Medaliony z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami i rozmarynem</i>	420,-

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 65,-
Knoblauchtoasts – 5 Stück
Fried bread with garlic, 5 slices
Smażony chleb z czosnkiem, 5 plasterków

Teplé smažené bramborové chipsy 95,-
Frittierte Kartoffelchips
Hot fried potato crisps
Gorące smażone chipsy ziemniaczane

Pražené mandle 95,-
Geröstete Mandeln – Roasted almonds – Prażone migdały

Olivy 85,-
Oliven – Olives – Oliwki

300g Sýrová variace, 4 druhy sýra na kostičky s olivami 300,-
Käsevariation, 4 Käsesorten mit Oliven
4 types of cheese, diced with olives
4 rodzaje sera, pokrojone w kostkę z oliwkami

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	55,-
Brambory opékané – Kartoffeln gebraten – Fried potatoes – Smażone ziemniaki	60,-
Batátové hranolky – Süßkartoffelchips – Sweet potato chips – Słodkie Chipsy Ziemniaczane	60,-
Bramborová kaše s máslem – Kartoffelbrei mit Butter Mashed potatoes with butter – Ziemniaki puree z masłem	70,-
Domácí bramboráčky – Kartoffelpufferchen – Potato pancakes – Placuszki ziemniaczane	80,-
Hranolky – Pommes frites – French fries – Frytki	60,-
Americké brambory – Amerikanische Kartoffeln – American potatoes –	60,-
Toast – Toast – Toast – Tost	10,-
Rýže – Reis – Rice – Ryż	45,-
Špagety – Spaghetti – Spaghetti	80,-
Grilovaná zelenina – Gegrilltes Gemüse – Grilled vegetables	120,-
Pečivo – Gebäck – Bread and rolls – Chleb	25,-
Tatarka – Sauce Tatar – Tartar sauce – Sos tatarski	25,-
Sýrová omáčka – Käse-Sauce – Cheese sauce – Sos serowy	55,-
Houbová omáčka – Pilzsauce – Mushroom sauce – Sos grzybowy	55,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



SALÁTY SALATE – SALADS

Rajčatový salát s cibulkou
Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad with onion

130,-

Šopský salát
Gemüsesalat mit Balkankäse
Shopsky salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese)

145,-

Okurkový salát
Gurkensalat
Cucumber salad

130,-

Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou
Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne
Cucumber salad with garlic and sour cream

140,-

Řecký salát
Griechischer Salat
Greek salad

150,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin



DEZERTY DESSERTS – DESSERTS

Jablkový závin s vanilkovým krémem <i>Apfelstrudel mit Vanillecreme</i> <i>Apple strudel with vanilla cream</i>	95,-
Jablkový závin s ořechovou zmrzlinou <i>Apfelstrudel mit Eiscreme</i> <i>Apple strudel with ice cream</i>	95,-
Domácí lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i> <i>Pancakes with blueberry sauce</i>	150,-
Borůvkové knedlíky s borůvkovou omáčkou a šlehačkou <i>Blaubeerenknödel mit Blaubeersauce und Schlagsahne</i> <i>Blueberry dumplings with blueberry sauce and whipped cream</i>	150,-
Palačinka „Čoko“ <i>Palatschinke mit Schokolade</i> <i>Pancake with chocolate</i>	145,-
Palačinka Med <i>Palatschinke „Honig“</i> <i>Pancake “Honey”</i>	145,-
Palačinka Malina <i>Palatschinke „Himbeere“</i> <i>Pancake “Raspberry”</i>	145,-

Hotel Kristýna & 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>	95,-
Zmrzlina s malinami a šlehačkou (maliny, vanilka, šlehačka) <i>Himbeere, Vanille, Sahne</i> <i>Raspberry, vanilla, whipped cream</i>	130,-
Ořechová variace (vlašský ořech, zmrzlina, šlehačka) <i>Walnuss, Eis, Schlagsahne</i> <i>Walnut, ice cream, whipped cream</i>	100,-
Kopeček zmrzliny vanilka <i>Eishügelchen Vanille</i> <i>Scoop of ice cream Vanilla</i>	30,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda <i>Eishügelchen Schokolade</i> <i>Scoop of ice cream Chocolate</i>	30,-
Kopeček zmrzliny – jahoda <i>Eishügelchen Erdbeere</i> <i>Scoop of ice cream Strawberry</i>	30,-
Kopeček zmrzliny – malina <i>Eishügelchen Himbeere</i> <i>Scoop of ice cream Raspberry</i>	30,-
Kopeček zmrzliny – vlašská ořech <i>Eishügelchen Walnuss</i> <i>Scoop of ice cream Walnut</i>	30,-
Kopeček šlehačky <i>Scoop Schlagsahne</i> <i>Scoop of whipped cream</i>	20,-

Hotel Kristýna & 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.

400 g	Srňčí řízečky s houbovou omáčkou, šťouchané brambory (pro 2 osoby) <i>Rehschnitzelchen mit Pilzsoße und Stampfkartoffeln (für 2 Personen)</i> <i>Venison schnitzels with mushroom sauce, mashed potato (for 2 persons)</i> <i>Pieczone sznycle od jelenia z sosem grzybowym, puree ziemniaczane (dla dwóch osób)</i>	990,-
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 (pro 4 osoby) <i>Entebraten „Auf Alttschechische Art“, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel (für 4 Personen)</i> <i>Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings, potato gnocchi (for 4 persons)</i> <i>Pieczona kaczka „staroczeska“ z czerwoną kapustą, białymi kluseczkami, ziemniaczane gnocchi (dla 4 osób)</i>	1500,-
1000 g	Srňčí hřbet s burgundskou omáčkou, špekový a houskový knedlík (pro 4 osoby) <i>Rehrücken, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel (für 4 Personen)</i> <i>Saddle of venison, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings (for 4 persons)</i>	2 800,-

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	85,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Niegazowana woda mineralna	85,-
	Red Bull	70,-

Točené nápoje – Vom Fass – On tap – Z beczki

0,3	Kofola	36,-
0,4	Kofola	48,-
0,5	Kofola	60,-

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

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

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Aperitivy – Aperitifs – Aperitify

0,1	Cinzano bianco	85,-
0,1	Cinzano rosso	85,-
0,1	Cinzano dry	85,-
0,1	Campari	99,-

Destiláty – Spirituosen

Spirits – Destylaty

0,04	Vodka Finská – <i>Finnish vodka</i>	89,-
0,04	Becherovka	89,-
0,04	Fernet Stock	89,-
0,04	Fernet Citrus	89,-
0,04	Slivovice – <i>Sliwowitz</i>	89,-
0,04	Meruňkovice – <i>Aprikosenbranntwein</i>	89,-
0,04	Hruškovice – <i>Birnenbranntwein</i>	89,-
0,04	Jagermeister	89,-
0,04	Borovička	89,-
0,04	Griotka – <i>Griotte</i>	70,-
0,04	Vaječný koňak – <i>Eierlikor</i>	70,-
0,04	Gin Beefeater	99,-
0,04	Tequila	99,-
0,04	Bailey's	99,-
0,04	Ramazzotti	90,-
0,04	Marolo Grappa di Barbera	130,-
0,04	Marolo Grappa di Barollo 4 Anni	150,-

Rum

0,04	Rum	75,-
0,04	Malibu	99,-
0,04	Rum Captain Morgan Spiced Gold	99,-
0,04	Rum Captain Morgan Jamaica	99,-
0,04	Rum Havana C.Anejo	99,-
0,04	Rum Bacardi Superior	99,-
0,04	Rum Bacardi black	99,-
0,04	Ron Zacapa Años 23-letý	180,-
0,04	XO Ron Zacapa Años	280,-

Whisky

0,04	Johnie Walker Red Label	99,-
0,04	Johnie Walker Black Label	140,-
0,04	Chivas Regal 18-letá	160,-
0,04	Dimple 15-letá	150,-
0,04	Cardhu 12-letá	150,-
0,04	Jameson	99,-
0,04	Tulamore Dew	99,-
0,04	Jim Beam	99,-
0,04	Jack Daniels	99,-
0,04	Four Roses Single Barrel	160,-
0,04	Jack Daniels Single Barrel	190,-
0,04	Ballantines	99,-

Cognac a brandy

0,04	Remy Martin V.S.O.P	160,-
0,04	Hennessy V.S.	130,-
0,04	Hennessy XO	480,-
0,04	Metaxa 5 *	85,-
0,04	Metaxa 7*	120,-
0,04	Metaxa 12*	160,-

Vína bílá (rozlévaná) – Weißweine (ausgegossen) White table wine – Biale wino stolowe

0,2 l	Pinot Grigio Bonato	85,-
-------	---------------------	------

Vína červená (rozlévaná) – Rotweine (ausgegossen) Red table wine – Czerwone wino stolowe

0,2 l	Cabernet Franc Bonato	85,-
0,1 l	Prosecco Treviso D. C. C. „84“	100,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Teplé nápoje – Warme Getränke – Hot beverages – Gorące napoje

Caffé Ristretto	65,-
Espresso	65,-
Lungo	65,-
Caffé Doppio	90,-
Cappuccino	75,-
Espresso Macchiato	75,-
Caffé Latte	79,-
Latte macchiato	90,-
Káva vídeňská – Wiener Kaffee – Viennese coffee – Wiedeńska kawa	75,-
Alžírská káva – Algierkaffee – Algerian coffee – Algierska kawa	99,-
Irská káva – Irischer Kaffee – Irish coffee – Irlandzka kawa	99,-
Horká čokoláda se šlehačkou – Heiße Schokolade mit Schlagsahne Hot chocolate with whipped cream – Gorąca czekolada z bitą śmietaną	69,-
Horká čokoláda se šlehačkou a rumem – Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum Hot chocolate with whipped cream and rum – Gorąca czekolada z bitą śmietaną i rumem	99,-
Svařený juice – Juicegrog – Juice grog – Grog soku	59,-
Grog	89,-
Svařené víno – Glühwein – Mulled wine – Grzane wino	89,-
Bombardino	99,-
Horká griotka – Heiße Kirschlikör – Hot cherry liqueur – Gorący likier wiśniowy	89,-
Čaj – Tee – Tea – Herbata	69,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Míchané nápoje – *Gemischte Getränke* – *Mixed Drinks*

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)	150,-
Sex on the Beach (vodka, grenadina, pomerančový džus) (Vodka, Grenadine, Orangen Saft) – (vodka, Grenadine, orange juice)	130,-
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)	150,-
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)	130,-



Hotel Kristýna & Hotel Martin



★★★★ **M&K** ★★★★★

HOTEL RESORT ŠPINDLERŮV MLÝN

Hotel Kristýna | Hotel Martin

Údolní 292, 543 51 Špindlerův Mlýn

Rezervace pobytů:

tel.: 00420 603 515 777

Unterkunftaufträge:

tel.: 00420 499 523 586

fax.: 00420 499 523 721

e-mail: info@martin-kristyna.cz

GPS: 50°43'21.436"N 15°37'37.049"E

www.martin-kristyna.cz