Hotel Kristýna & Hotel Martin

Jídelní lístek

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

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, seminařů, odborných porad, symposií nebo školení Vašeho personálu nebo servisních pracovníků. Pobyt 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 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

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, Symposiun, fachmännische Beratungen oder für die Schulung Ihren Personal und Servistechniker.

Die Aufenthalt bei uns kann auch eine schöne und angenehme Prämie für Ihre Mittarbeiter event. Geschäfstfreunde 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

Hotel Kristýna & Hotel Martin

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

100 g	CAPRESE – rajčata, mozzarella, bazalka *Tomaten mit Mozzarella serviert mit Basilikum* *Tomatoes with mozzarella served with basil*	190,-
100 g	CARPACCIO – hovězí svíčková, rukola, parmezán *Rinderlende, Rucola, Parmesan* *Beef sirloin, arurugola, parmesan cheese*	360,-
	Velký salát s lososem – míchaná zelenina, restované kousky lososa, vejce, olivy, česnekové rohlíčky *Grosser Salat mit Lachs - Mischgemüse,sautierte Lachsstücke, Eier,* *Oliven, Knoblauch Brotchen* *Large salad with salmon – variation of vegetables* *roasted pieces of salmon, eggs, olives, garlic rolls*	299,-
	Velký salát s kuřecím masem – míchaný salát bazalka, med a parmezán, česnekové rohlíčky *Großer Salat mit Hähnchenfleisch - gemischter Salat,* *Basilikum, Honig und Parmesan, Knoblauch Brotchen* *Large salad with chicken meat - mixed salad* *basil, honey and parmesan, garlic rolls*	285,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

POLÉVKY
SUPPEN – SOUPS

0,3 l	Denní polévka *Tagessuppe – Soup of the day*	89,-
0,3 l	Česneková s osmaženým chlebem a sýrem *Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons* *Garlic soup with cheese and croutons*	99,-

TEPLÉ PŘEDKRMY
WARME VORSPEISEN – HOT HORS D'OEUVRES

100g	Krkonošsné sejkory se slaninou a houbami *Riesengebirgskartoffelpuffer mit Speck und Pilzen* *Krkonose potato cakes with bacon and mushrooms*	190,-
1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo *Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck* *Grilled sausage, mustard, horseradish, bread and rolls*	170,-
100g	Smažený Hermelín s hruškou a brusinkami *Gebrater Hermelin mit Birne und Preiselbeeren* *Fried Hermelin cheese (Brie) with pear and cranberries*	199,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

BEZMASÁ JÍDLA
FLEISCHLOSE GERICHTE
VEGETARIAN DISHES

200g	Smažený květák – s tatarskou omáčkou Panierter Blumenkohl – mit tartar sauce Fried cauliflower in breadcrumbs – tartar sauce	225,-
120g	Smažený sýr – s tatarskou omáčkou Panierter Käse – mit tartar sauce Fried cheese slices in breadcrumbs – tartar sauce	225,-
100g	Omeleta s bazalkou, rajčaty a mozzarellou *Omelet mit Basilikum, Tomaten und Mozarella* *Omelette with basil, tomatoes and mozzarella cheese*	180,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

TĚSTOVINY A GNOCCHI
PASTA UND GNOCCHI – PASTA AND GNOCCHI

Boloňské špagety s parmezánem *Spaghetti Bolognese mit Parmesan* *Spaghetti Bolognese with parmesan*	250,-
Špagety s lososem, bazalkou a parmazánem *Spaghetti mit Lachs, Basilikum und Parmesan* *Spaghetti with salmon, basil and parmesan*	290,-
Špagety „Carbonara“ s cibulkou, česnekem, slaninou, vejcem, smetanou a parmazánem *Spaghetti „Carbonara“ mit Zwiebel, Knoblauch, Bacon, Ei, Sahne und Parmesan* *Spaghetti “Carbonara” with onion, garlic, bacon, egg, cream and parmesan*	240,-
Tagliatelle s kuřecím masem, rajčaty, mozzarellou a bazalkou *Tagliatelle mit Hühnerfleisch, Tomaten, Mozzarella und Basilikum* *Tagliatelle with chicken, tomatoes, mozzarella and basil*	280,-
Tagliatelle s hříbkovou omáčkou a kuřecím masem *Tagliatelle mit Pilzsauce und Hühnerfleisch* *Tagliatelle with mushroom sauce and chicken*	280,-

Hotel Kristýna & 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 nebo hranolky *Gebratenes Hühnerschnitzel, Kartoffelbrei oder French fries* *Fried chicken fillet, mashed potatoes or pommes frites*	150,-
75 g	Smažené rybí prsty, hranolky *Fischfilet paniert, French fries* *Fried fish fillet, Pommes Frites*	150,-
	Špagety s kečupem a sýrem *Spaghetti mit Ketschup und Käse* *Spaghetti with ketchup and cheese*	95,-
	Špagety „Bolognese“ *Spaghetti „Bolognese“* *Spaghetti "Bolognese"*	150,-
2 ks	Lívanečky s borůvkovou omáčkou *Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße* *Pancakes with blueberry sauce*	99,-
1 ks	Palačinka s čokoládou *Palatschinke mit Schokolade* *Pancake with chocolate*	59,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

RESTAURACE KRISTÝNA DOPORUČUJE
RESTAURANT KRISTÝNA EMPFIEHLT
RESTAURANT KRISTÝNA RECOMMENDS

1000g	Uzené vepřové koleno, hořčice, křen, pečivo *Geräucherte Schweinehaxe, Senf, Meerrettich, Gebäck* *Smoked pork knuckle, mustard, horse radish, Bread and rolls*	380,-
	Doplatek na váhu kolene 100g *Nachtrag zu dem Gewicht von 100 Gramm* *Supplement to the weight of 100 grams*	38,-
	Domácí bramborák plněný masovou směsí, paprikou, cibulí, chilly a sypaný sýrem *Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Fleischmischung gefüllte, Paprika, Zwiebeln, Paprika und mit Käse bestreut* *Homemade potato cake stuffed with meat mixture, peppers, onions, chili and sprinkled with cheese*	380,-
300g	Špíz z hovězího a vepřového masa, cibule, slanina, hříbková omáčka *Spieß – Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebel, Speck, Pilzsauce* *Skewer – pork, beef, onion, bacon, mushroom sauce*	590,-
150g	Medajlonky „STOH“ z vepřového, hovězího a kuřecího masa, na bramboráčkách, zapečené slaninou a sýrem *Medaillons „Stoh“ – Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Kartoffelpuffer, Speck, Käse* *Medallions “Stoh” – pork, beef, chicken, potato cakes, bacon, cheese*	399,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

Z RYB
VOM FISCH – FISH – RYBA

250g	Pstruh na bylinkách *Forelle mit Kräutern* *Trout with herbs*	290,-
250g	Pstruh na grilu *Forelle auf Rost* *Grilled trout*	290,-
150 g	Smažené rybí filé, citron *Fischfilet paniert, Zitrone* *Fried fish fillet, lemon*	199,-
200g	Filet z candáta s grilovanou zeleninou *Filet vom Zander mit gegrilltem Gemüse* *Fillet of zander with grilled vegetables*	390,-
200g	Filet z lososa na bazalce *Filet vomLachs mit Basilikum* *Fillet of salmon on basil*	399,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

Z DRUBEŽÍHO MASA
VOM GEFLÜGEL – POULTRY

150 g	Kuřecí prsíčka na medu, pepři s jablky *Hünchenbrust in Honig, mit Pfeffer und Äpfeln* *Chicken breast in honey, with pepper and apples*	295,-
150 g	Kuřecí steak s rajčaty, bazalkou a mozzarellou *Hühnersteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella* *Chicken steak with tomatoes, basil and mozzarella*	295,-
150 g	Kuřecí steak na tymiánu, sýrová omáčka *Hühnersteak mit Thymian, Käsesauce* *Chicken steak with thyme, cheese sauce*	295,-
150 g	Smažený kuřecí řízek *Hühnerschnitzel gebraten* *Chicken schnitzel fried*	250,-
200 g	Kuřecí steak na grilu s česnekem *Gegrilltes Hähnchensteak mit Knoblauch* *Grilled chicken steak with garlic*	295,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

Z VEPŘOVÉHO MASA
VOM SCHWEINEFLEISCH – PORK

150 g	Krakonošův oheň (cibule, chilli, smetana) *Rübezahlfeuer (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)* *Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)*	350,-
150 g	Vepřový řízek smažený *Paniertes Schweinsschnitzel* *Pork schnitzel fried*	260,-
150 g	Vepřové medailonky s hříbkovou omáčkou *Schweinemedaillons mit Steinpilzsauce* *Pork medallions with mushroom sauce*	350,-
150 g	Vepřové medailonky se sýrovou omáčkou *Paniertes Schweinemedaillons(Schweinefilet Schnitzel)* *Pork medallions with cheese sauce*	350,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

M&K
HOTEL ŠPINDLERŮV MLÝN

Farma Basařovi s.r.o.

Vítáme Vás v naší restauraci, kde pokrmy z hovězího masa připravujeme z domácího chovu Farmy Basařovi, hospodařící v Podkrkonoší konkrétně ve vesnici Prosečné.

Aberdeen Angus je masné plemeno skotu pocházející ze severovýchodního Skotska Je to jedno z nejvíce chovaných masných plemen na světě. Toto plemeno skotu je geneticky bezrohé, plášťově černé nebo plášťově červené.

Maso plemene Aberdeen Angus patří mezi nejchutnější maso. Je světově uznávané a velmi žádané. Jedná se o vysoce kvalitní maso se specifickou chutí, které je ideální ke kuchařskému zpracování. Při dobrém způsobu výživy zvířete maso dosahuje vysokého stupně mramorování, navíc se vyznačuje křehkostí, jemností a šťavnatostí.

V naší restauraci najdete výhradně hovězí maso plemene Aberdeen Angus buď z konvenčního chovu nebo ekologického chovu Hovězí maso zraje převážně ve vakuu, při teplotě do 3 °C, jedná se o tzv. mokré zrání. Toto maso je dodáváno cca po 30ti dnech zrání, spotřeba je doporučena do 21 dní od této doby, po celou dobu prodeje maso stále zraje.

Wir heißen Sie in unserem Restaurant willkommen, wo wir Rindfleischgerichte aus der heimischen Zucht des Bauernhofs Basařovi zubereiten, der in der Region Podkrkonoší, genauer gesagt im Dorf Prosečné, betrieben wird.

Aberdeen Angus ist eine Fleischrinderrasse, die aus dem Nordosten Schottlands stammt. Sie ist eine der meistgezuchteten Fleischrassen der Welt. Diese Rinderrasse ist genetisch hornlos, schwarzmantelig oder rotmantelig.

Aberdeen-Angus-Fleisch gehiirt zu den schmackhaftesten Fleischsorten der Welt und ist sehr begehrt. Es ist ein hochwertiges Fleisch mit einem unverwechselbaren Geschmack, das sich hervorragend zum Kochen eignet.

Wenn das Tier gut ernahrt ist, erreicht das Fleisch einen hohen Grad an Marmorierung und zeichnet sich durch Zartheit, Zartheit und Saftigkeit aus.

ln unserem Restaurant finden Sie ausschließlich Aberdeen Angus-Rindfleisch aus konventioneller oder biologischer Aufzucht. Oas Rindfleisch wird hauptsachlich bei einer Temperatur von bis zu 3 °C vakuumgereift, was als Nassreifung bezeichnet wird. Dieses Fleisch wird nach

einer Reifezeit von etwa 30 Tagen geliefert, der Verzehr wird innerhalb von 21 Tagen nach diesem Zeitpunkt empfohlen, und das Fleisch reift wahrend des gesamten Verkaufszeitraums weiter.

Welcome to our restaurant I, where we prepare beef dishes from the Basař farm home breeding, which farms under the Krkonoše Mts., specifically in the village of Prosečné.

Aberdeen Angus is a meat breed of the cattle originating from the northeastern Scotland. It is one of the most bred meat breeds in the world. This breed of cattle is genetically hornless, black Angus or red Angus.

Aberdeen Angus meat is one of the tastiest meats. It is world honoured and very requested. It is a high-quality meat with a specific taste, which is ideal for cooking processing. With a good way of animal feeding, the meat reaches a high degree of marbling, in addition, it is characterized by fragility, delicacy and juiciness.

In our restaurant, you find beef of the Aberdeen Angus breed exclusively, either from conventional farming or organic farming. Beef matures mainly in a vacuum, at a temperature of up to 3 °C, so-called wet aging. This meat is delivered after about 30 days of maturation, consumption is recommended by 21 days from this time, the meat ripens constantly throughout the sale period.

Hotel Kristýna & Hotel Martin

VYZRÁLÉ HOVĚZÍ MASO PLEMENE ABERDEEN ANGUS
AUSGEREIFTES ABERDEEN ANGUS -RINDFLEISCH
WELL-MATURED BEEF OF THE ABERDEEN ANGUS BREED

150 g	TATARSKÝ BIFTEK – hovězí svíčková, topinky *Beefsteak Tartare – Rinderfilet, Knoblauch Brot Toast* *Beef steak Tartare - beef tenderloin, toast*	470,-
200 g	Biftek s hříbkovou omáčkou *Beefsteak mit Pilzsauce* *Beef Steak with mushroom sauce*	680,-
200 g	Biftek na zeleném pepři s anglickou slaninou a sázeným vejcem *Beefsteak mit grünem Pfeffer, Speck und Spiegelei* *Beef Steak with green pepper, bacon and fried egg*	680,-
150 g	Svíčkové medajlonky s česnekem, slaninou a restovanými fazolkami *Lendenmedaillons auf Knoblauch mit grünen Bohnen* *Sirloin beef medallions with garlic and sauteed beans*	550,-
200g	Flank Steak na grilované zelenině a rozmarýnu *Flanksteak auf gegrilltem Gemüse und Rosmarin* *Flank steak, grilled vegetables and rosemary*	490,-
200g	Hovězí Hamburger – Beef Burger (1 00% hovězí maso, máslová bulka, slanina, cibule, salát, medovo-hořčičný dip, hranolky) *(100% Rindfleisch, gebuttertes Brötchen, Speck, Zwiebel, Honig-Senf Dip, Pommes Frites)* *(100% beef meat, butter bun, bacon, onion, salad, honey-mustard dip, French fries)*	380,-¨
200g	Hovězí Hamburger se sýrem (100% hovězí maso, máslová bulka, čedar, rajče, cibule, česnekový dip, hranolky) *Rindfleisch-Burger mit Käse* *(100% Rindfleisch, Butterbrötchen, Cheddarkäse, Tomate, Zwiebel, Knoblauchdip, Pommes Frites)* *Beef Burger with cheese* *(100% beef, butter bun, cheddar cheese, tomato, onion, garlic dip, French fries)*	390,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

SALÁTY
SALATE – SALADS

Rajčatový salát s cibulkou *Tomatensalat mit Zwiebeln* *Tomato salad with onion*	140,-
Šopský salát *Gemüsesalat mit Balkankäse* *Shopsky salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese)*	150,-
Okurkový salát *Gurkensalat* *Cucumber salad*	140,-
Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou *Gurkensalat mit Knoblauch und sauerer Sahne* *Cucumber salad with garlic and sour cream*	150,-
Řecký salát *Griechischer Salat* *Greek salad*	150,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

PŘÍLOHY – *BEILAGEN – SIDE DISHES – DOTATKI*

Houskový knedlík – *Semmelknödel – Bread dumplings*	55,-
Brambory vařené s máslem – *Salzkartoffeln – Boiled potatoes with butter*	60,-
Brambory opékané – *Kartoffeln gebraten – Fried potatoes*	70,-
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou *Gestampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck* *Crushed potatoes with onion and bacon*	90,-
Bramborová kaše s máslem – *Kartoffelbrei mit Butter* *Mashed potatoes with butter – Ziemniaki puree z masłem*	90,-
Domácí bramboráčky – *Kartoffelpüfferchen – Potato pancakes – Placuszki ziemniaczane*	90,-
Hranolky – *Pommes frites – French fries*	70,-
Americké brambory – *Amerikanische Kartoffeln – American potatoes –*	75,-
Toast – *Toast – Toast – Tost*	15,-
Česnekové rohlíčky *Knoblauch Brotchen* *Garlic rolls*	50,-
Grilovaná zelenina – *Gegrilltes Gemüse – Grilled vegetables*	150,-
Pečivo – *Gebäck – Bread and rolls*	45,-
Tatarka – *Sauce Tatare – Tartar sauce*	30,-
Sýrová omáčka – *Käse-Sauce – Cheese sauce*	69,-
Hříbková omáčka – *Pilzsauce – Mushroom sauce*	69,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

NĚCO MALÉHO K VÍNU A PIVU
HÄPPCHEN ZUM WEIN ODER BIER
SNACKS TO GO WITH WINE OR BEER

	Topinky s čenekem 5 ks *Knoblauchtoasts – 5 Stück* *Fried bread with garlic, 5 slices*	80,-
	Teplé smažené bramborové chipsy *Frittierte Kartoffelchips* *Hot fried potato crisps*	99,-
	Pražené mandle *Geröstete Mandeln* *Roasted almonds*	99,-
	Olivy *Oliven* *Olives*	99,-
300g	Prkénko k pivu a vínu – 2 druhy sýra, klobása, olivy *Bier-und Weintafel - 2 Käsesorten, Wurst, Oliven* *Board for beer and wine - 2 types of cheese, sausage, olives*	330,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

DEZERTY
DESSERTS – DESSERTS

Jablkový závin s vanilkovým krémem *Apfelstrudel mit Vanillecreme* *Apple strudel with vanilla cream*	110,-
Jablkový závin s ořechovou zmrzlinou *Apfelstrudel mit Eiscreme* *Apple strudel with ice cream*	110,-
Domácí lívanečky s borůvkovou omáčkou *Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße* *Pancakes with blueberry sauce*	160,-
Palačinka „Čoko“ *Palatschinke mit Schokolade* *Pancake with chocolate*	150,-
Palačinka Med *Palatschinke „Honig“* *Pancake “Honey”*	150,-
Palačinka Malina *Palatschinke „Himbeere“* *Pancake “Raspberry”*	150,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

ZMRZLINOVÉ POHÁRY
EISBECHER – ICE CREAM

Míchaný zmrzlinový pohár (vanilka, čokoláda, jahoda, šlehačka) *Gemischtes Eis – Vanille, Schoko, Erdbeere, Schlagsahne* *Mixed ice cream – vanilla, chocolate, strawberry, whipped cream*	110,-
Zmrzlina s malinami a šlehačkou (maliny, vanilka, šlehačka) *Himbeere, Vanille, Sahne* *Raspberry, vanilla, whipped cream*	130,-
Ořechová variace (vlašský ořech, zmrzlina, šlehačka) *Walnuss, Eis, Schlagsahne* *Walnut, ice cream, whipped cream*	120,-
Kopeček zmrzliny vanilka *Eishügelchen Vanille* *Scoop of ice cream Vanilla*	35,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda *Eishügelchen Schokolade* *Scoop of ice cream Chocolate*	35,-
Kopeček zmrzliny – jahoda *Eishügelchen Erdbeere* *Scoop of ice cream Strawberry*	35,-
Kopeček zmrzliny – malina *Eishügelchen Himbeere* *Scoop of ice cream Raspberry*	35,-
Kopeček zmrzliny – vlašská ořech *Eishügelchen Walnuss* *Scoop of ice cream Walnut*	35,-
Kopeček šlehačky *Scoop Schlagsahne* *Scoop of whipped cream*	25,-

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

1000g	„Pečené koleno po Vídeňsku“, hořčice, křen, pečivo *Gebackene Haxe Wiener Art, Senf, Meerrettich, Brot u. Brötchen* *Roast knuckle Viennese style, mustard, horseradish, bread and rolls*	390,-
	Pečená kachna po staročesku, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (**pro 4 osoby**) *Entebraten „Auf Alttschechische Art", Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel (**für 4 Personen**)* *Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings, potato gnocchi (**for 4 persons**)*	1600,-
1000 g	Srnčí hřbet s burgundskou omáčkou, špekový a houskový knedlík (**pro 4 osoby**) *Rehrücken, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel (**für 4 Personen**)* *Saddle of venison, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings (**for 4 persons**)*	2 900,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

Aperitivy – *Aperitifs – Aperitify*

0,1	Cinzano bianco	100,-
0,1	Cinzano rosso	100,-
0,1	Cinzano dry	100,-
0,1	Campari	130,-

Destiláty – *Spirituosen*
Spirits

0,04	Vodka Finská – *Finnish vodka*	89,-
0,04	Becherovka	89,-
0,04	Fernet Stock	89,-
0,04	Fernet Citrus	89,-
0,04	Slivovice – *Sliwowitz*	89,-
0,04	Meruňkovice – *Aprikosenbranntwein*	89,-
0,04	Hruškovice – *Birnenbranntwein*	89,-
0,04	Jagermeister	89,-
0,04	Borovička	89,-
0,04	Griotka – *Griotte*	80,-
0,04	Vaječný koňak – *Eierlikor*	85,-
0,04	Gin Beefeater	100,-
0,04	Tequila	110,-
0,04	Bailey's	100,-
0,04	Ramazzotti	100,-
0,04	Marolo Grappa di Barbera	130,-
0,04	Marolo Grappa di Barollo 4 Anni	150,-
0,04	Hruškovice Williams	110,-

Rum

0,04	Rum	80,-
0,04	Malibu	99,-
0,04	Rum Captain MorganSpiced 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 Aňos 23-letý	230,-
0,04	XO Ron Zacapa Aňos	350,-

Whisky

0,04	Johnie Walker Red Label	100,-
0,04	Johnie Walker Black Label	150,-
0,04	Chivas Regal 18-letá	190,-
0,04	Dimple 15-letá	170,-
0,04	Cardhu 12-letá	150,-
0,04	Jameson	100,-
0,04	Tulamore Dew	100,-
0,04	Jim Beam	100,-
0,04	Jack Daniels	100,-
0,04	Jack Daniels Honey	100,-
0,04	Four Roses Single Barrel	160,-
0,04	Jack Daniels Single Barrel	190,-
0,04	Ballantines	100,-

Cognac a brandy

0,04	Remy Martin V.S.O.P	180,-
0,04	Hennessy V.S.	130,-
0,04	Hennessy XO	550,-
0,04	Metaxa 5 *	95,-
0,04	Metaxa 7*	120,-
0,04	Metaxa 12*	160,-

Vína bílá (rozlévaná
Weißweine (ausgegossen)* | *White table wine

0,2 l	Pinot Grigio Bonato	99,-

Vína červená (rozlévaná)
– Rotweine (ausgegossen)* | *Red table wine

0,2 l	Cabernet Franc Bonato	99,-
0,2 l	Prosecco Frizzante (lahev) “	150,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Džusy – *Fruchtsäfte – Fruit juices – Soki owocowe*

0,2	Pomerančový – *Orangensaft – Orange*	65,-
0,2	Jablečný – *Apfelsaft – Apple*	65,-
0,2	Borůvkový – *Heidelbeeresaft – Blueberry*	69,-
0,25	Jahodový – *Erdbeersaft – Strawberry*	69,-
0,25	Ananasový – *Ananassaft – Pineapple*	69,-
0,25	Hruškový – *Birnensaft – Pear*	69,-
0,25	Černý rybíz – *Schwarze Johannisbeersaft – Black currant*	69,-
0,3	Minerálka Mattoni Grand perlivá – *Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water*	65,-
0,3	Minerálka Aquila neperlivá – *Mineralwasser still – Still mineral water –*	65,-
0,7	Minerálka Mattoni Grand perlivá – *Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water*	110,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá – *Mineralwasser still – Still mineral water –*	110,-
	Red Bull	79,-

Lahvové nápoje – *Getränke in Flaschen – Bottled beverages*

0,33	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic	69,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

TEPLÉ NÁPOJE
WARME GETRÄNKE – HOT BEVERAGES

	Caffé Ristretto	69,-
	Espresso	69,-
	Lungo	69,-
	Caffé Doppio	90,-
	Cappuccino	79,-
	Espresso Macchiato	79,-
	Caffé Latte	79,-
	Latte macchiato	95,-
	Káva vídeňská – *Wiener Kaffee – Viennese coffee*	79,-
	Alžírská káva – *Algierkaffee – Algerian coffee*	130,-
	Irská káva – *Irischer Kaffee – Irish coffee*	140,-
	Horká čokoláda se šlehačkou – *Heiße Schokolade mit Schlagsahne* *Hot chocolate with whipped cream –*	79,-
	Horká čokoláda se šlehačkou a rumem – *Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum* *Hot chocolate with whipped cream and rum*	120,-
0,1 l	Bombardino se šlehačkou *Bombardino mit Schlagsahne* | *Bombardino with whipped cream*	150,-
0,2 l	Svařené červené víno – *Glühwein – Mulled wine*	95,-
0,2 l	Grog	89,-
0,2 l	Horká griotka – 4 cl –*Griotka, heißes Wasser* | 4 cl –*Griotka, hot water*	89,-
	Čaj – *Tee – Tea – Herbata*	79,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin

MÍCHANÉ NÁPOJE
GEMISCHTE GETRÄNKE
MIXED DRINKS

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda) 150,-

Pina Colada (bílý a tmavý rum, kokosový sirup, ananasový džus, smetana) 180,-
(weißer u. dunkler Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft, Sahne)
(white and dark rum, coconut syrup, pineapple juice, cream)

Sex on the Beach (vodka, grenadina, pomerančový džus) 170,-
(Vodka, Grenadine, Orangen Saft) – (vodka, Grenadine, orange juice)

Flying Kangaroo (vodka, bílý rum, kokosový sirup, ananasový a pomerančový džus) 170,-
(Vodka, weißer Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft u. Orange Saft)
(vodka, white rum, coconut syrup, pineapple and orange juice)

Cuba Libre (tmavý rum Havana, limetka, třtinový cukr, coca cola) 170,-
(Havanna Dark Rum, Limette, Rohrzucker, Coca Cola) – (Havana Dark Rum, lime, cane sugar coca cola)

Hotel Kristýna & Hotel Martin

★★★ M&K ★★★

HOTEL RESORT ŠPINDLERŮV MLÝN

Hotel Kristýna | Hotel Martin

Údolní 292, 543 51 Špindlerův Mlýn

Rezervace pobytů:
Unterkunftaufträge:

tel.: 00420 603 515 777
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