

*Hotel Kristijna  
& Hotel Martin*



*Fidelni 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 Kristijna & 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. 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



Martin Mňuk



# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## JÍDLA NA GRILU GEGRILLTEGERICHTE GRILLED DISHES

1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo <i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Grilled sausage, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	160,-
200 g	Marinovaná krkovička na grilu s anglickou slaninou <i>Gegrillte Schweinsscheibe mit englischem Speck</i> <i>Grilled pork slice with english bacon</i>	290,-
200 g	Grilovaný kuřecí steak na česneku <i>Gegrilltes Hähnchensteak mit Knoblauch</i> <i>Chicken steak grilled with garlic</i>	290,-
500 g	MIX GRIL (Pro 2 osoby) grilovaná zelenina, krkovička, kuřecí steak, klobása <i>MIXED GRILL (für 2 Personen) gegrilltes Gemüse,</i> <i>Schweinefleisch, Huhn Steak, Bratwurst</i> <i>MIXED GRILL (for 2 persons) grilled vegetables,</i> <i>pork, chicken steak, sausage</i>	680,-
	K těmto jídlům Vám rádi připravíme grilovanou zeleninu <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i>	150,-

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## POLÉVKY SUPPEN – SOUPS

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

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

100 g	CAPRESE – rajčata, mozzarella, bazalka <i>Tomaten mit Mozzarella serviert mit Basilikum</i> <i>Tomatoes with mozzarella served with basil</i>	180,-
100 g	CARPACCIO – hovězí svíčková, rukola, parmezán <i>Rinderlende, Rucola, Parmesan</i> <i>Beef sirloin, arugola, parmesan cheese</i>	340,-
	Velký salát s kuřecím masem – míchaný salát bazalka, med a parmezán, česnekové rohlíčky <i>Großer Salat mit Hähnchenfleisch - gemischter Salat,</i> <i>Basilikum, Honig und Parmesan, Knoblauch Brotchen</i> <i>Large salad with chicken meat - mixed salad</i> <i>basil, honey and parmesan, garlic rolls</i>	285,-
100g	Krkonošné sejkory se slaninou a houbami <i>Riesengebirgskartoffelpuffer mit Speck und Pilzen</i> <i>Krkonoše potato cakes with bacon and mushrooms</i>	190,-
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>	199,-

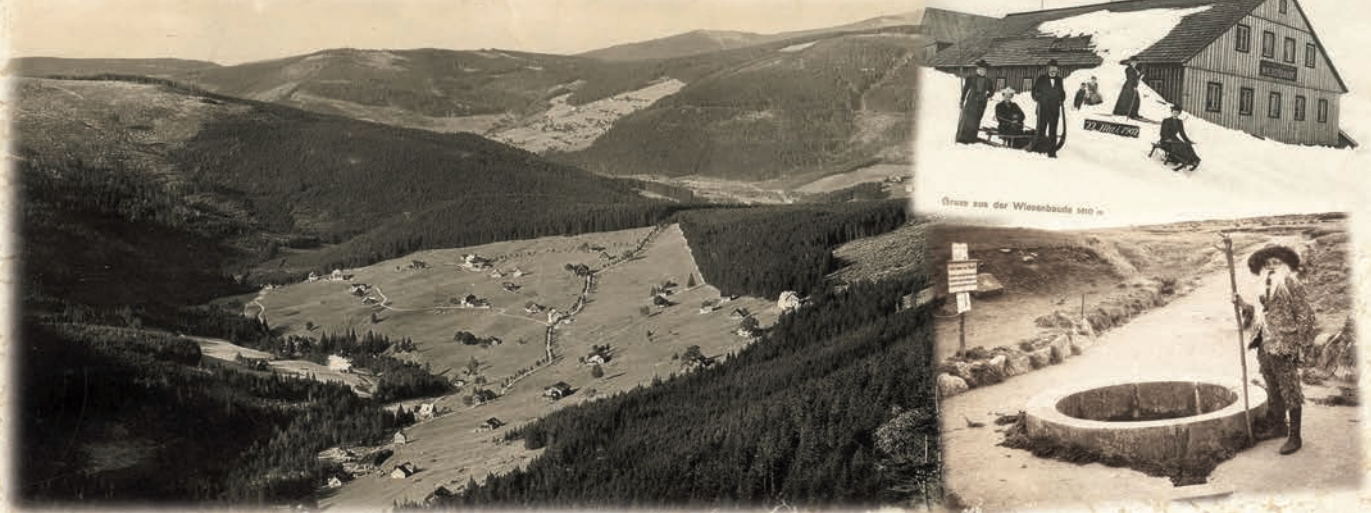
# Hotel Kristýna & Hotel Martin



## RESTAURACE KRISTÝNA DOPORUČUJE RESTAURANT KRISTÝNA EMPFIEHLT RESTAURANT KRISTÝNA RECOMMENDS

	Domácí bramborák plněný masovou směsí, paprikou, cibulí, chilly a sypaný sýrem <i>Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Fleischmischung gefüllte, Paprika, Zwiebeln, Paprika und mit Käse bestreut</i> <i>Homemade potato cake stuffed with meat mixture, peppers, onions, chili and sprinkled with cheese</i>	380,-
300g	Špíz z hovězího a vepřového masa, cibule, slanina, hříbková omáčka <i>Spieß – Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebel, Speck, Pilzsauce</i> <i>Skewer – pork, beef, onion, bacon, mushroom sauce</i>	590,-
150g	Medajlonky „STOH“ z vepřového, hovězího a kuřecího masa, na bramboráčkách, zapečené slaninou a sýrem <i>Medaillons „Stoh“ – Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Kartoffelpuffer, Speck, Käse</i> <i>Medallions “Stoh” – pork, beef, chicken, potato cakes, bacon, cheese</i>	399,-
200g	Flank Steak na grilované zelenině a rozmarýnu Vyzrálé hovězí maso plemene Aberdeen Angus <i>Flanksteak auf gegrilltem Gemüse und Rosmarin</i> <i>Ausgereiftes Aberdeen Angus – Rindfleisch</i> <i>Flank Steak, grilled vegetables and rosemary</i> <i>Well-Matured Beef of the Aberddeen Angus breed</i>	499,-
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>	680,-

# Hotel Kristijna & 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 <i>Omelet mit Basilikum, Tomaten und Mozzarella</i> <i>Omelette with basil, tomatoes and mozzarella cheese</i>	180,-

## TĚSTOVINY PASTA – PASTA

Boloňské špagety s parmezánem <i>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</i> <i>Spaghetti Bolognese with parmesan</i>	250,-
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>	240,-
Tagliatelle s kuřecím masem, rajčaty, mozzarellou a bazalkou <i>Tagliatelle mit Hühnerfleisch, Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> <i>Tagliatelle with chicken, tomatoes, mozzarella and basil</i>	280,-
Tagliatelle s hříbkovou omáčkou a kuřecím masem <i>Tagliatelle mit Pilzsauce und Hühnerfleisch</i> <i>Tagliatelle with mushroom sauce and chicken</i>	280,-



# 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 nebo hranolky<br><i>Hühnerschnitzel, Kartoffelbrei oder Pommes frites</i><br><i>Fried chicken fillet, mashed potatoes or French fries</i> | 150,- |
| 75 g | Smažené rybí prsty, hranolky<br><i>Fischfilet paniert, Pommes frites</i><br><i>Fried fish fillet, French fries</i>  | 150,- |
|      | Špagety s kečupem a sýrem<br><i>Spaghetti mit Ketschup und Käse</i><br><i>Spaghetti with ketchup and cheese</i>   | 95,-  |
|      | Špagety „Bolognese“<br><i>Spaghetti „Bolognese“</i><br><i>Spaghetti “Bolognese”</i>   | 140,- |
| 2 ks | Lívanečky s borůvkovou omáčkou<br><i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i><br><i>Pancakes with blueberry sauce</i>  | 99,-  |
| 1 ks | Palačinka s čokoládou<br><i>Palatschinke mit Schokolade</i><br><i>Pancake with chocolate</i>  | 59,-  |



*Räberahl a. L. Thaguelle  
Häckerhof u. pramen Sal.*

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## Z RYB VOM FISCH – FISH – RYBA

250g	Pstruh na grilu <i>Forelle auf Rost</i> <i>Grilled trout</i>	290,-
150 g	Smažené rybí filé, citron <i>Fischfilet paniert, Zitrone</i> <i>Fried fish fillet, lemon</i>	199,-
200g	Filet z candáta s grilovanou zeleninou <i>Filet vom Zander mit gegrilltem Gemüse</i> <i>Fillet of zander with grilled vegetables</i>	399,-

## Z DRUBEŽÍHO MASA VOM GEFLÜGEL – POULTRY

150 g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel</i> <i>Chicken schnitzel fried</i>	250,-
150 g	Kuřecí steak na medu, pepři s jablky <i>Hühnersteak in Honig, mit Pfeffer und Äpfeln</i> <i>Chicken steak in honey, with pepper and apples</i>	295,-
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>	295,-

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## Z VEPŘOVÉHO MASA VOM SCHWEINEFLEISCH – PORK

150 g	Krakonošův oheň (cibule, chilli, smetana) <i>Rübezahlf Feuer (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)</i> <i>Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)</i>	310,-
150 g	Vepřový řízek smažený <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pork schnitzel fried</i>	260,-
200 g	Vepřový steak s hříbkovou omáčkou <i>Schweinesteak mit Steinpilzsauce</i> <i>Pork steak with mushroom sauce</i>	350,-
200 g	Vepřový steak se sýrovou omáčkou <i>Schweinesteak mit Käse sauce</i> <i>Pork steak with cheese sauce</i>	350,-

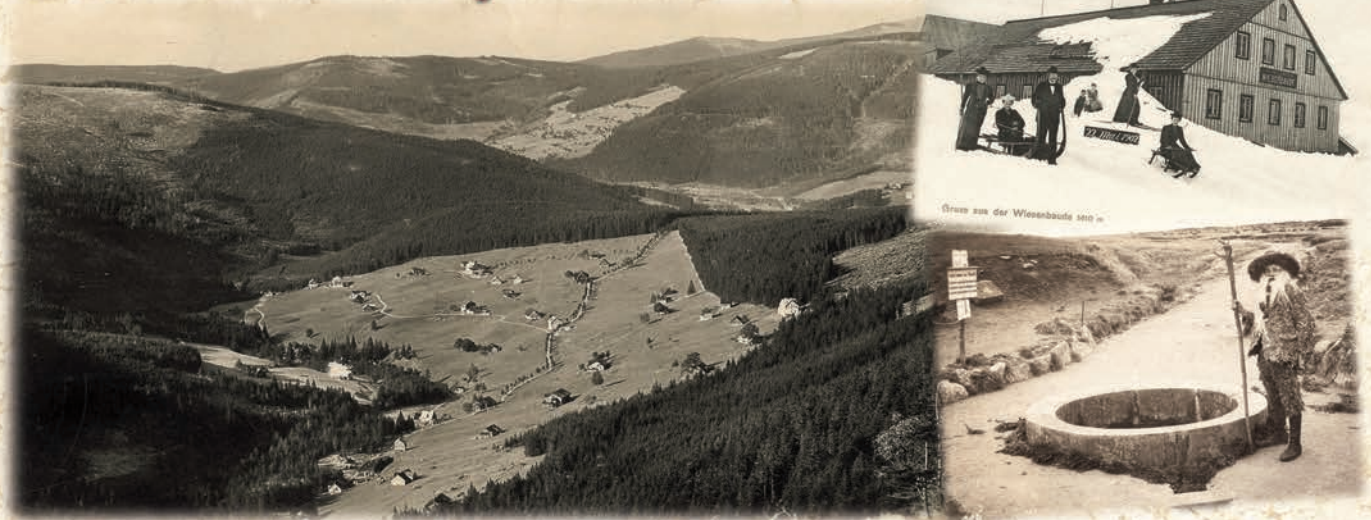
# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## Z HOVĚZÍHO MASA VOM RINDFLEISCH – BEEF

150 g	TATARSKÝ BIFTEK – hovězí svíčková, topinky <i>Beefsteak Tartare – Rinderfilet, Knoblauch Brot Toast</i> <i>Beef steak Tartare - beef tenderloin, toast</i>	450,-
200 g	Biftek s hříbkovou omáčkou <i>Beefsteak mit Pilzsauce</i> <i>Beef Steak with mushroom sauce</i>	650,-
200 g	Biftek na zeleném pepři s anglickou slaninou a sázeným vejcem <i>Beefsteak mit grünem Pfeffer, Speck und Spiegelei</i> <i>Beef Steak with green pepper, bacon and fried egg</i>	650,-
150 g	Svíčkové medajlonky s česnekem, slaninou a restovanými fazolkami <i>Lendenmedaillons auf Knoblauch mit grünen Bohnen</i> <i>Sirloin beef medallions with garlic and sauteed beans</i>	550,-

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## PŘÍLOHY – BEILAGEN – SIDE DISHES – DOTATKI

Houskový knedlík – <i>Semmelknödel</i> – <i>Bread dumplings</i>	55,-
Brambory vařené s máslem – <i>Salzkartoffeln</i> – <i>Boiled potatoes with butter</i>	60,-
Brambory opékané – <i>Kartoffeln gebraten</i> – <i>Fried potatoes</i>	70,-
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou <i>Gestampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i> <i>Crushed potatoes with onion and bacon</i>	80,-
Bramborová kaše s máslem – <i>Kartoffelbrei mit Butter</i> <i>Mashed potatoes with butter</i> – <i>Ziemniaki puree z maslem</i>	80,-
Domácí bramboráčky – <i>Kartoffelpufferchen</i> – <i>Potato pancakes</i> – <i>Placuszki ziemniaczane</i>	90,-
Hranolky – <i>Pommes frites</i> – <i>French fries</i>	70,-
Americké brambory – <i>Amerikanische Kartoffeln</i> – <i>American potatoes</i> –	75,-
Toast – <i>Toast</i> – <i>Toast</i> – <i>Tost</i>	15,-
Česnekové rohlíčky <i>Knoblauch Brotchen</i> <i>Garlic rolls</i>	50,-
Grilovaná zelenina – <i>Gegrilltes Gemüse</i> – <i>Grilled vegetables</i>	150,-
Pečivo – <i>Gebäck</i> – <i>Bread and rolls</i>	45,-
Tatarka – <i>Sauce Tatare</i> – <i>Tartar sauce</i>	30,-
Sýrová omáčka – <i>Käse-Sauce</i> – <i>Cheese sauce</i>	69,-
Hříbková omáčka – <i>Pilzsauce</i> – <i>Mushroom sauce</i>	69,-

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## SALÁTY SALATE – SALADS

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

# Hotel Kristijna & 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 80,-  
*Knoblauchtoasts – 5 Stück*  
*Fried bread with garlic, 5 slices*

Pražené mandle 99,-  
*Geröstete Mandeln*  
*Roasted almonds*

Olivy 99,-  
*Oliven*  
*Olives*

300g Prkénko k pivu a vínu – 2 druhy sýra, klobása, olivy 330,-  
*Bier-und Weintafel - 2 Käsesorten, Wurst, Oliven*  
*Board for beer and wine - 2 types of cheese, sausage, olives*

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## DEZERTY DESSERTS – DESSERTS

Jablkový závin s vanilkovým krémem 110,-  
*Apfelstrudel mit Vanillecreme*  
*Apple strudel with vanilla cream*

Jablkový závin s ořechovou zmrzlinou 110,-  
*Apfelstrudel mit Eiscreme*  
*Apple strudel with ice cream*

Domácí lívanečky s borůvkovou omáčkou 160,-  
*Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße*  
*Pancakes with blueberry sauce*

Palačinka „Čoko“ 150,-  
*Palatschinke mit Schokolade*  
*Pancake with chocolate*

Palačinka Med 150,-  
*Palatschinke „Honig“*  
*Pancake “Honey”*

Palačinka Malina 150,-  
*Palatschinke „Himbeere“*  
*Pancake “Raspberry”*



# 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>	110,-
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>	120,-
Kopeček zmrzliny vanilka <i>Eishügelchen Vanille</i> <i>Scoop of ice cream Vanilla</i>	35,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda <i>Eishügelchen Schokolade</i> <i>Scoop of ice cream Chocolate</i>	35,-
Kopeček zmrzliny – jahoda <i>Eishügelchen Erdbeere</i> <i>Scoop of ice cream Strawberry</i>	35,-
Kopeček zmrzliny – malina <i>Eishügelchen Himbeere</i> <i>Scoop of ice cream Raspberry</i>	35,-
Kopeček zmrzliny – vlašská ořech <i>Eishügelchen Walnuss</i> <i>Scoop of ice cream Walnut</i>	35,-
Kopeček šlehačky <i>Scoop Schlagsahne</i> <i>Scoop of whipped cream</i>	25,-

# 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*

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>	390,-
	Pečená kachna po staročesku, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík ( <b>pro 4 osoby</b> ) <i>Entebraten „Auf Alttschechische Art“, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel</i> <i>(für 4 Personen)</i> <i>Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings,</i> <i>potato gnocchi (for 4 persons)</i>	1600,-
1000 g	Srňčí hřbet s burgundskou omáčkou, špekový a houskový knedlík ( <b>pro 4 osoby</b> ) <i>Rehrücken, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel (für 4 Personen)</i> <i>Saddle of venison, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings (for 4 persons)</i>	2 900,-

# Hotel Kristijna & 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 – <i>Finnish vodka</i>	95,-
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>	80,-
0,04	Vaječný koňak – <i>Eierlikor</i>	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	120,-

### Rum

0,04	Rum	80,-
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	230,-
0,04	XO Ron Zacapa Años	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	190,-
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

0,21	Pinot Grigio Bonato	99,-
------	---------------------	------

## Vína červená (rozlévaná)

### – Rotweine (ausgegossen) | Red table wine

0,21	Cabernet Franc Bonato	99,-
0,21	Prosecco Frizzante (lahev) “	150,-

# Hotel Kristijna & 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 – Heidelbeersaft – Blueberry	65,-
0,25	Jahodový – Erdbeersaft – Strawberry	65,-
0,25	Ananasový – Ananassaft – Pineapple	65,-
0,25	Hruškový – Birnensaft – Pear	65,-
0,25	Černý rybíz – Schwarze Johannisbeersaft – Black currant	65,-

0,3	Minerálka Mattoni Grand perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water	60,-
0,3	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water –	60,-
0,7	Minerálka Mattoni Grand perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water	110,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Red Bull	79,-

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

0,33	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic	65,-
------	---------------------------------	------

# Hotel Kristijna & Hotel Martin



## TEPLÉ NÁPOJE WARME GETRÄNKE – HOT BEVERAGES

Caffé Ristretto	70,-
Espresso	70,-
Lungo	70,-
Caffé Doppio	110,-
Cappuccino	80,-
Espresso Macchiato	80,-
Caffé Latte	80,-
Latte macchiato	95,-
Káva vídeňská – Wiener Kaffee – Viennese coffee	79,-
Alžírská káva – Algierkaffee – Algerian coffee	120,-
Irská káva – Irischer Kaffee – Irish coffee	140,-
0,05 l Bombardino se šlehačkou <i>Bombardino mit Schlagsahne   Bombardino with whipped cream</i>	99,-
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 Kristijna & Hotel Martin



## MÍCHANÉ NÁPOJE GEMISCHTE GETRÄNKE MIXED DRINKS

<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Prosecco, soda)	150,-
<b>Pina Colada</b> (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)	180,-
<b>Sex on the Beach</b> (vodka, grenadina, pomerančový džus) (Vodka, Grenadine, Orangen Saft) – (vodka, Grenadine, orange juice)	180,-
<b>Flying Kangaroo</b> (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)	180,-
<b>Cuba Libre</b> (tmavý rum Havana, limetka, třtinový cukr, coca cola) (Havanna Dark Rum, Limette, Rohrzucker, Coca Cola) (Havana Dark Rum, lime, cane sugar coca cola)	180,-



# *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](mailto:info@martin-kristyna.cz)

GPS: 50°43'21.436"N 15°37'37.049"E

[www.martin-kristyna.cz](http://www.martin-kristyna.cz)