

*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

*Dziękujemy za odwiedzenie naszej restauracji.
Mamy nadzieję, że przygotowywane przez nas jedzenie będzie
Państwu smakować, a atmosfera tu panująca pozwoli Państwu
się zrelaksować i odpocząć i sprawi, że z przyjemnością będą
Państwo do nas wracać.
Serdecznie zapraszamy!*

Martin Mňuk i załoga

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

**Informacje o zawartych alergenach zostaną
podane przez obsługę na życzenie klienta.**

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, Symposium, fachmännische Beratungen oder für die Schulung Ihren Personal und Servistechner.

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

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 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 DANIA Z GRILLA

1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo <i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Grilled sausage, mustard, horse radish, Bread and rolls</i> <i>Kiełbasa grillowana, musztarda, chrzan, chleb</i>	170,-
200 g	Marinovaná krkovička na grilu s anglickou slaninou <i>Gegrillte Schweinsscheibe mit englischem Speck</i> <i>Grilled pork slice with english bacon</i> <i>Karkówka wieprzowa grillowana marynowana z angielskim boczkiem</i>	320,-
200 g	Grilovaný kuřecí steak na česneku <i>Gegrilltes Hähnchensteak mit Knoblauch</i> <i>Chicken steak grilled with garlic</i> <i>Grillowany stek z kurczaka z czosnkiem</i>	320,-
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> <i>MIX GRILL (dla 2 osób) grillowane warzywa, karkówka,</i> <i>stek z kurczaka, kiełbasa</i>	740,-
	K těmto jídlům Vám rádi připravíme grilovanou zeleninu <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Grillowane warzywa</i>	160,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



STUDENÉ PŘEDKRMY A VELKÉ SALÁTY KALTE VORSPEISEN UND SALATE COLD HORS-D'OEUVRES AND SALADS ZIMNE PRYZYSTAWKI I SAŁATKI (DUŻE PORCJE)

100 g	CAPRESE – rajčata, mozzarella, bazalka <i>Tomaten mit Mozzarella serviert mit Basilikum</i> <i>Tomatoes with mozzarella served with basil</i> <i>Pomidory, mozzarella, bazylia</i>	190,-
100 g	CARPACCIO – hovězí svíčková, rukola, parmezán <i>Rinderlende, Rucola, Parmesan</i> <i>Beef sirloin, arurugola, parmesan cheese</i> <i>Połędwica wołowa, rukola, parmezan</i>	360,-
	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> <i>Duża sałatka z kurczakiem – mieszanka sałat</i> <i>bazylia, miód i parmezan, czosnkowe bułeczki</i>	299,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



POLÉVKY SUPPEN – SOUPS – ZUPY

0,3 l	Denní polévka <i>Tagessuppe – Soup of the day – Zupa dnia</i>	120,-
0,3 l	Česneková s osmaženým chlebem a sýrem <i>Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons</i> <i>Garlic soup with cheese and croutons</i> <i>Zupa czosnkowa z grzankami i serem</i>	130,-

TEPLÉ PŘEDKRMY WARME VORSPEISEN – HOT HORS D'OEUVRES – CIEPŁE PRYZSTAWKI

100g	Krkonošné sejkory se slaninou a houbami <i>Riesengebirgskartoffelpuffer mit Speck und Pilzen</i> <i>Krkonoše potato cakes with bacon and mushrooms</i> <i>Karkonoskie sejkory (placki ziemniaczane pieczone na blasze) z boczkiem i grzybami</i>	199,-
100g	Smažený Hermelín s hruškou a brusinkami <i>Gebratener Camembert mit Birne und Preiselbeeren</i> <i>Fried Hermelin cheese (Brie) with pear and cranberries</i> <i>Ser typu camembert smażony z gruszką i żurawiną</i>	220,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



BEZMASÁ JÍDLA FLEISCHLOSE GERICHTE VEGETARIAN DISHES DANIA JARSKIE

150g	Smažený květák – s tatarskou omáčkou <i>Panierter Blumenkohl – mit tartar sauce</i> <i>Fried cauliflower in breadcrumbs – tartar sauce</i> <i>Smażony panierowany kalafior – z sosem tatarskim</i>	250,-
120g	Smažený sýr – s tatarskou omáčkou <i>Panierter Käse – mit tartar sauce</i> <i>Fried cheese slices in breadcrumbs – tartar sauce</i> <i>Smażony panierowany ser – z sosem tatarskim</i>	250,-
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>Omllet z bazylią, pomidorami i mozzarellą</i>	190,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



TĚSTOVINY A GNOCCHI PASTA UND GNOCCHI PASTA AND GNOCCHI MAKARONY I GNOCCHI

Boloňské špagety s parmezánem <i>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</i> <i>Spaghetti Bolognese with parmesan</i> <i>Spaghetti Bolognese z parmezanem</i>	260,-
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>	250,-
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> <i>Tagliatelle z kurczakiem, pomidorami, mozzarellą i bazylią</i>	320,-
Tagliatelle s hříbkovou omáčkou a kuřecím masem <i>Tagliatelle mit Pilzsauce und Hühnerfleisch</i> <i>Tagliatelle with mushroom sauce and chicken</i> <i>Tagliatelle z sosem grzybowym i kurczakiem</i>	320,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin



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

75 g Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše nebo hranolky 190,-
Gebratenes Hühnerschnitzel, Kartoffelbrei oder French fries
Fried chicken fillet, mashed potatoes or pommes frites
Smażony kotlet z kurczaka, puree ziemniaczane lub frytki

Špagety s kečupem a sýrem 95,-
Spaghetti mit Ketschup und Käse
Spaghetti with ketchup and cheese
Spaghetti z ketchupem i serem

Špagety „Bolognese“ 180,-
Spaghetti „Bolognese“
Spaghetti “Bolognese”
Spaghetti „Bolognese

2 ks Lívanečky s borůvkovou omáčkou 120,-
Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße
Pancakes with blueberry sauce
Racuszki z sosem jagodowym

1 ks Palačinka s čokoládou 70,-
Palatschinke mit Schokolade
Pancake with chocolate
Naleśnik z czekoladą



Hotel Kristýna & Hotel Martin



RESTAURACE KRISTÝNA DOPORUČUJE

RESTAURANT KRISTÝNA EMPFIEHLT

RESTAURANT KRISTÝNA RECOMMENDS

RESTAURACJA KRISTÝNA POLECA

- | | | |
|------|--|-------|
| 200g | Flank Steak na grilované zelenině a rozmarýnu
<i>Flanksteak auf gegrilltem Gemüse und Rosmarin</i>
<i>Flank steak, grilled vegetables and rosemary</i>
<i>Stek z łaty wołowej (flank steak) na grillowanych warzywach z rozmarynem</i> | 599,- |
| | Domáci bramborák plněný pikantní masovou směsí,
(vepřové a hovězí maso, chilli, paprika, cibule, houby a sypaný sýr)
<i>Hausgemachter Kartoffelpuffer gefüllt mit würziger Fleischmischung</i>
<i>(Schweine- und Rindfleisch, Chilli, Paprika, Zwiebeln, Pilz, mit Käse bestreut)</i>
<i>Homemade potato pancake stuffed with spicy meat mixture</i>
<i>(pork and beef, chilli, bell pepper, onion, mushrooms and topped with cheese)</i>
<i>Domowy placek ziemniaczany nadziewany pikantną mieszanką mięsną</i>
<i>(wieprzovina i wołowina, chilli, papryka, cebula, pieczarki i posypany serem)</i> | 450,- |
| 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>
<i>Szaszłyk wołowo-wieprzowy, cebula, boczek, sos grzybowy</i> | 590,- |
| 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>Wieprzowe, wołowe i drobiowe medaliony „STOH”</i>
<i>na plackach ziemniaczanych, zapiekane z boczkiem i serem</i> | 480,- |

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z RYB VOM FISCH – FISH – RYBY

250g	Pstruh na bylinkách <i>Forelle mit Kräutern</i> Trout with herbs Pstrąg na ziółach	320,-
250g	Pstruh na grilu <i>Forelle auf Rost</i> Grilled trout Pstrąg z grilla	320,-
200g	Filet z candáta s grilovanou zeleninou <i>Filet vom Zander mit gegrilltem Gemüse</i> Fillet of zander with grilled vegetables Filet z sandacza z grillowanymi warzywami	450,-

Z DRUBEŽÍHO MASA VOM GEFLÜGEL – POULTRY – DRÓB

150 g	Kuřecí prsíčka na medu, pepři s jablky <i>Hünchenbrust in Honig, mit Pfeffer und Äpfeln</i> Chicken breast in honey, with pepper and apples Pierś z kurczaka na miodzie, z pieprzem i jabłkami	320,-
150 g	Kuřecí steak s rajčaty, bazalkou a mozzarellou <i>Hühnersteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i> Chicken steak with tomatoes, basil and mozzarella Stek z kurczaka z pomidorami, bazylią i mozzarellą	320,-
150 g	Kuřecí steak na tymiánu, sýrová omáčka <i>Hühnersteak mit Thymian, Käsesauce</i> Chicken steak with thyme, cheese sauce Stek z kurczaka z pomidorami, bazylią i mozzarellą	320,-
150 g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel gebraten</i> Chicken schnitzel fried Smażony kotlet z kurczaka panierowany	290,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z VEPŘOVÉHO MASA VOM SCHWEINEFLEISCH – PORK – WIEPRZOWINA

- | | | |
|-------|--|-------|
| 150 g | Krakonošův oheň (cibule, chilli, smetana)
<i>Rübezahlfleuer (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)</i>
<i>Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)</i>
<i>Ogień Karkonosza (cebula, chili, śmietana)</i> | 380,- |
| 150 g | Vepřové řízečky z panenky
<i>Paniertes Schweinemedallions (Schweinefilet Schnitzel)</i>
<i>Fried curllets from pork renderloin</i>
<i>Smażone kotlety z polędwicy wieprzowej</i> | 350,- |
| 150 g | Vepřové medailonky s hříbkovou omáčkou
<i>Schweinemedallions mil Steinpilzsauce</i>
<i>Pork medallions with mushroom sauce</i>
<i>Medaliony wieprzowe z sosem grzybowym</i> | 380,- |
| 150 g | Vepřové medajlonky s chřestem, slaninou a sýrovou omáčkou
<i>Schweinemedallionf, Spargel, Speck und Käse-Sauce</i>
<i>Pork medallions with asparagus, bacon and cheese sauce</i>
<i>Medaliony wieprzowe ze szparagami, beekonem i sosem serowym</i> | 380,- |

Hotel Kristijna & Hotel Martin



★★★★ M&K ★★★★★

HOTEL ŠPINDLERŮV MLŮN

 **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, plášt'ově černé nebo plášt'ově 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 gehört 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 ernährt ist, erreicht das Fleisch einen hohen Grad an Marmorierung und zeichnet sich durch Zartheit, Zartheit und Saftigkeit aus. In unserem Restaurant finden Sie ausschließlich Aberdeen Angus-Rindfleisch aus konventioneller oder biologischer Aufzucht. Das Rindfleisch wird hauptsächlich 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 während 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.

Witamy w naszej restauracji! Serwowane u nas dania z wołowiny są efektem współpracy z rodzinnym gospodarstwem państwa Basařów, położonym w podgórskim regionie Podkrkonoší we wsi Prosečná. Państwo Basařowie hodują bydło rasy Aberdeen Angus, pochodzące z północno-wschodniej Szkocji. Jest to jedna z najczęściej hodowanych ras bydła mięsnego na świecie, genetycznie pozbawiona rogów, o czarnym lub tzw. „czerwonym” kolorze.

Mięso Aberdeen Angus jest jednym z najsmaczniejszych dostępnych mięs. Jest znane na całym świecie i bardzo pożądane. Jest to wysokiej jakości mięso o charakterystycznym smaku, które idealnie nadaje się do celów kulinarnych. Jeśli zwierzę jest dobrze karmione, mięso osiąga wysoki stopień marmurkowatości i charakteryzuje się kruchością, delikatnością i soczystością.

W naszej restauracji można znaleźć wyłącznie wołowinę Aberdeen Angus z hodowli konwencjonalnej lub ekologicznej. Mięso jest dostarczane po około 30 dniach dojrzewania, zaleca się spożycie w ciągu 21 dni od tego momentu, przez cały okres sprzedaży mięso nadal dojrzewa.

Hotel Kristijna & Hotel Martin



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

150 g	TATARSKÝ BIFTEK – hovězí svíčková, topinky <i>Beefsteak Tartare – Rinderfilet, Knoblauch Brot Toast</i> <i>Beef steak Tartare - beef tenderloin, toast</i> <i>Befszyk tatarski – polędwica wołowa, grzanki</i>	490,-
200 g	Biftek s hříbkovou omáčkou <i>Beefsteak mit Pilzsauce Beef Steak with mushroom sauce Befszyk z sosem borowikowym</i>	750,-
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> <i>Befszyk z zielonym pieprzem z boczkem i jajkiem sadzonym</i>	750,-
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> <i>Medaliony z polędwicy z czosnkiem, boczkem i podsmażoną fasolką</i>	630,-
200g	Flank Steak na grilované zelenině a rozmarýnu <i>Flanksteak auf gegrilltem Gemüse und Rosmarin</i> <i>Flank steak, grilled vegetables and rosemary</i> <i>Stek z łaty wołowej (flank steak) na grillowanych warzywach z rozmarynem</i>	599,-
200g	Hovězí Hamburger – Beef Burger (100% hovězí maso, máslová bulka, slanina, cibule, salát, medovo-hořčičný dip, hranolky) <i>(100% Rindfleisch, gebuttertes Brötchen, Speck, Zwiebel, Honig-Senf Dip, Pommes Frites)</i> <i>(100% beef meat, butter bun, bacon, onion, salad, honey-mustard dip, French fries)</i> <i>Hamburger wołowy – Beef Burger (100% wołowiny, bułka maślana, bekon, cebula, sałata, dip miodowo-musztardowy, frytki)</i>	399,-
200g	Hovězí Hamburger se sýrem (100% hovězí maso, máslová bulka, čedar, rajče, cibule, česnekový dip, hranolky) <i>Rindfleisch-Burger mit Käse (100% Rindfleisch, Butterbrötchen, Cheddarkäse, Tomate, Zwiebel, Knoblauchdip, Pommes Frites)</i> <i>Beef Burger with cheese (100% beef, butter bun, cheddar cheese, tomato, onion, garlic dip, French fries)</i> <i>Hamburger wołowy z serem (100% wołowiny, bułka maślana, ser cheddar, pomidor, cebula, dip czosnkowy, frytki)</i>	420,-

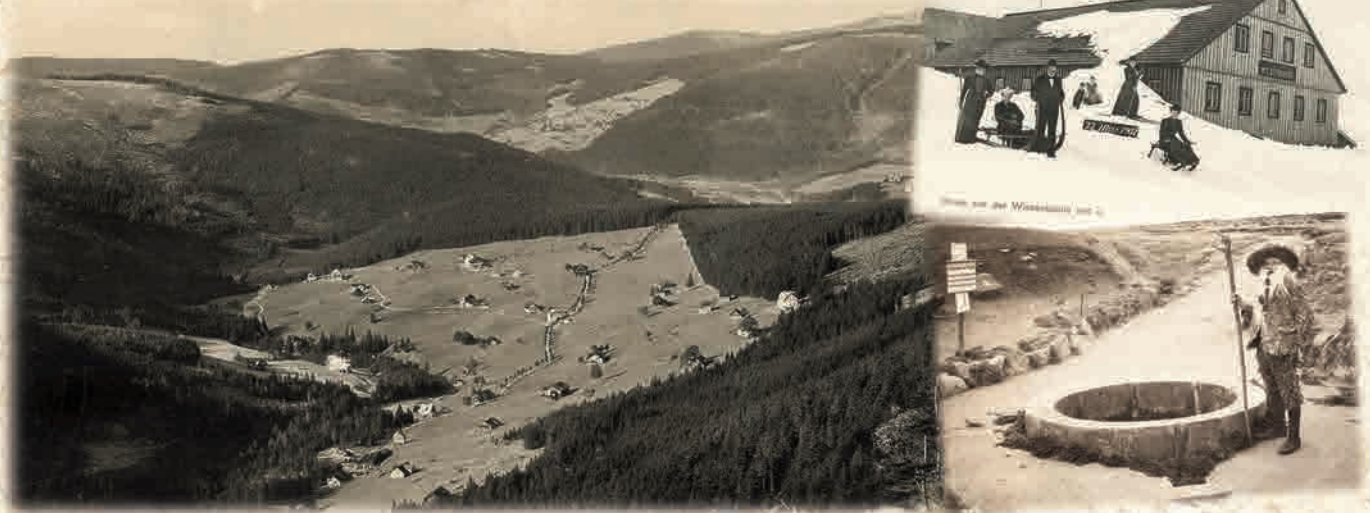
Hotel Kristijna & Hotel Martin



SALÁTY SALATE – SALADS – SAŁATKI

Rajčatový salát s cibulkou <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i> <i>Tomato salad with onion</i> <i>Sałatka pomidorowa z cebulą</i>	150,-
Šopský salát <i>Gemüsesalat mit Balkankäse</i> <i>Shopsky salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese)</i> <i>Sałatka szopska (z serem typu feta)</i>	160,-
Okurkový salát <i>Gurkensalat</i> <i>Cucumber salad</i> <i>Sałatka ogórkowa</i>	160,-
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>Mizeria z czosnkiem</i>	160,-
Řecký salát <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i> <i>Sałatka grecka</i>	160,-
Zelný salát <i>Krautsalat</i> <i>Coleslaw</i> <i>Sur)owka z bialej kapusty</i>	140,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



PŘÍLOHY – BEILAGEN – SIDE DISHES – DODATKI

Houskový knedlík – <i>Semmelknödel</i> – Bread dumplings – <i>Knedel bułczany</i>	60,-
Brambory vařené s máslem – <i>Salzkartoffeln</i> – Boiled potatoes with butter – <i>Ziemniaki gotowane z masłem</i>	70,-
Brambory opékané – <i>Kartoffeln gebraten</i> – Fried potatoes – <i>Ziemniaki opiekane</i>	80,-
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou <i>Gestampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i> – Crushed potatoes with onion and bacon <i>Thuczone ziemniaki z cebulką i boczkiem</i>	90,-
Bramborová kaše s máslem – <i>Kartoffelbrei mit Butter</i> <i>Mashed potatoes with butter – Puree ziemniaczane z masłem</i>	90,-
Domáci bramboráčky – <i>Kartoffelpüfferchen</i> – <i>Potato pancakes – Domowe placuszki ziemniaczane</i>	90,-
Hranolky – <i>Pommes frites</i> – French fries – <i>Frytki</i>	80,-
Americké brambory – <i>Amerikanische Kartoffeln</i> – American potatoes <i>Ziemniaki w mundurkach opiekane (po amerykańsku)</i>	80,-
Toast – <i>Toast</i> – <i>Toast</i> – <i>Tost</i>	15,-
Česnekové rohlíčky – <i>Knoblauch Brotchen</i> – Garlic rolls – <i>Bułeczki czosnkowe</i>	50,-
Grilovaná zelenina – <i>Gegrilltes Gemüse</i> – Grilled vegetables – <i>Grillowane warzywa</i>	150,-
Pečivo – <i>Gebäck</i> – Bread and rolls – <i>Pieczyno</i>	45,-
Kečup – <i>Ketchup</i> – <i>Ketchup</i> – <i>Keczup</i>	35,-
Tatarka – <i>Sauce Tatare</i> – Tartar sauce – <i>Sos tatarski</i>	35,-
Hořčice – <i>Senf</i> – Mustard – <i>Musztarda</i>	35,-
Hříbková omáčka – <i>Pilzsauce</i> – Mushroom sauce – <i>Sos borowikowy</i>	70,-
Křen – <i>Meerrettich</i> – Horseradish – <i>Chrzan</i>	40,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



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

	Topinky s čenekem 5 ks <i>Knoblauchtoasts – 5 Stück</i> <i>Fried bread with garlic, 5 slices</i> <i>Opiekany chleb z czosnkiem</i>	80,-
	Pražené mandle <i>Geröstete Mandeln</i> <i>Roasted almonds</i> <i>Prażone migdały</i>	120,-
	Olivy <i>Oliven – Olives – Oliwki</i>	110,-
1 ks	Pikantní nakládaný Hermelín – s chilli, česnekem, cibulkou a pečivem <i>Spicy pickled Camembert, chilli, garlic, onion, pastry</i> <i>Wurzig eingelegter Weisschimmelkase, Chilli, Knoblauch, zwiebeln, Geback</i> <i>Pikantny marynowany Hermelin (ser typu camembert) – z chili, czosnkiem, cebulą i chlebem</i>	140,-

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*

DANIA NA ZAMÓWIENIE (Z 24-GODZINNYM WYPRZEDZENIEM)

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>Golonka pieczona po wiedeńsku, musztarda, chrzan, pieczywo</i>	490,-
	Pečená kachna po staročesku, červené zelí, houskový knedlík (pro 4 osoby) <i>Entebraten „Auf Alttschechische Art“, Rotkraut, Semmelknödel</i> <i>(für 4 Personen)</i> <i>Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings,</i> <i>(for 4 persons)</i> <i>Kaczka pieczona po staroczesku, kapusta czerwona zasmażana</i> <i>i knedel bułczany (dla 4 osób)</i>	1600,-
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> <i>Schab z sarniny z sosem burgundzkim, knedlami skwarkowymi i bułczanymi (dla 4 osób)</i>	2 900,-

Hotel Kristýna & Hotel Martin



ZMRZLINOVÉ POHÁRY EISBECHER – ICE CREAM – DESERY LODOWE

Míchaný zmrzlinový pohár (vanilka, čokoláda, jahoda, šlehačka) <i>Gemischtes Eis – Vanille, Schoko, Erdbeere, Schlagsahne</i> Mixed ice cream – vanilla, chocolate, strawberry, whipped cream Lody mieszane (waniliowe, czekoladowe, truskawkowe, bita śmietana)	140,-
Zmrzlina s malinami a šlehačkou (maliny, vanilka, šlehačka) <i>Himbeere, Vanille, Sahne</i> Raspberry, vanilla, whipped cream Lody z malinami i bitą śmietaną (maliny, wanilia, bita śmietana)	150,-
Ořechová variace (vlašský ořech, zmrzlina, šlehačka) <i>Walnuss, Eis, Schlagsahne</i> Walnut, ice cream, whipped cream Wariacja orzechowa (orzech włoski, lody, bita śmietana)	140,-
Kopeček zmrzliny vanilka <i>Eishügelchen Vanille</i> Scoop of ice cream Vanilla Gałka lodów – wanilia	40,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda <i>Eishügelchen Schokolade</i> Scoop of ice cream Chocolate Gałka lodów – czekolada	40,-
Kopeček zmrzliny – jahoda <i>Eishügelchen Erdbeere</i> Scoop of ice cream Strawberry Gałka lodów – truskawka	40,-
Kopeček zmrzliny – malina <i>Eishügelchen Himbeere</i> Scoop of ice cream Raspberry Gałka lodów – malina	40,-
Kopeček zmrzliny – vlašský ořech <i>Eishügelchen Walnuss</i> Scoop of ice cream Walnut Gałka lodów – orzech włoski	40,-
Kopeček šlehačky <i>Scoop Schlagsahne</i> Scoop of whipped cream Bita śmietana – porcja	30,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



DEZERTY DESSERTS – DESSERTS – DESERY

Teplý jablečný štrúdl s vanilkovým přelivem <i>Warm apple strudel with vanilla glazé</i> <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Zuckerguss</i> <i>Ciepły strudel jabłkowy z polewą waniliową</i>	115,-
Teplý jablečný štrúdl s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou <i>Warm Apple strudel with vanilla ice and whipped cream</i> <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne</i> <i>Ciepły strudel jabłkowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną</i>	115,-
Domácí lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße</i> <i>Pancakes with blueberry sauce</i> <i>Domowe racuszki z sosem jagodowym</i>	180,-
Palačinka „Čoko“, čokoládová poleva, zmrzlina, šlehačka <i>Palatschinke mit Schokolade, Schokoladenüberzug, Eis, Schlagsahne</i> <i>Pancake with chocolate, chocolate icing, ice cream, whipped cream</i> <i>Naleśnik czekoladowy, polewa czekoladowa, lody, bita śmietana</i>	160,-
Palačinka Med, med, vlašský ořech, zmrzlina, šlehačka <i>Palatschinke „Honig“, Walnuss, Eis, Schlagsahne</i> <i>Pancake “Honey”, walnut, ice cream, whipped cream</i> <i>Naleśnik Miód, miód, orzechy włoskie, lody, bita śmietana</i>	160,-
Palačinka Malina, maliny, zmrzlina, šlehačka <i>Palatschinke „Himbeere“, Himbeeren, Eis, Schlagsahne</i> <i>Pancake “Raspberry”, raspberries, ice cream, whipped cream</i> <i>Naleśnik Malina, maliny, lody, bita śmietana</i>	160,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Aperitivy – Aperitifs – Aperitify – Aperitify

0,1	Cinzano bianco	120,-
0,1	Cinzano rosso	120,-
0,1	Cinzano dry	120,-
0,1	Campari	130,-

Destiláty – Spirituosen

– Spirits – Alkohole mocne

0,04	Vodka Beluga	200,-
0,04	Vodka Finlandia	95,-
0,04	Becherovka	95,-
0,04	Fernet Stock	90,-
0,04	Fernet Citrus	90,-
0,04	Slivovice – Original Jelínek	95,-
0,04	Meruňkovice – Original Jelínek	95,-
0,04	Hruškovice – Original Jelínek	95,-
0,04	Jagermeister	95,-
0,04	Griotka – Griotte	85,-
0,04	Vaječný koňak – Eierlikor	85,-
0,04	Ramazotti	95,-
0,04	Bailey's	100,-
0,04	Hruškovice Williams	120,-
0,04	Borovička – Žufánek	140,-
0,04	Hruškovice – Baron Hildprand	140,-
0,04	Malinovice – Baron Hildprand	140,-
0,04	Slivovice – Baron Hildprand	140,-
0,04	Marolo Grappa di Barbera	140,-
0,04	Marolo Grappa di Barollo 4 Anni	160,-

Rum

0,04	Diplomatico reserva 12-letý	200,-
0,04	Don Papa 7-letý	220,-
0,04	Ron Zacapa Años 23-letý	240,-
0,04	XO Ron Zacapa Años	520,-
0,04	Captain Morgan Spiced Gold	100,-
0,04	Captain Morgan Jamaica	100,-
0,04	Havana C.Anejo	100,-
0,04	Bacardi Superior	100,-
0,04	Bacardi black	100,-
0,04	Malibu	100,-
0,04	Rum	85,-

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	180,-
0,04	Cardhu 12-letá	160,-
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,-

Gin

0,04	Bombay Sapphire	100,-
0,04	Beefeater	100,-
0,04	Mare	150,-
0,04	Tanqueray Black Curant	140,-

Tequila

0,04	El Jimador Bianco	110,-
0,04	El Jimador Reposado	110,-

Cognac a brandy

0,04	Remy Martin V.S.O.P	190,-
0,04	Hennessy V.S.	120,-
0,04	Hennessy XO	520,-
0,04	Metaxa 5 *	95,-
0,04	Metaxa 7*	150,-
0,04	Metaxa 12*	170,-

Vína bílá (rozlévaná) | Weißweine (ausgegossen)

White table wine | Wina białe stołowe

0,15 l	Pinot Grigio Bonato	85,-
--------	---------------------	------

Vína červená (rozlévaná) | Rotweine (ausgegossen)

Red table wine | Wina czerwone stołowe

0,15 l	Cabernet Franc Bonato	85,-
--------	-----------------------	------

0,1 l	Prosecco rozlévané Treviso D.O.C. "84"	120,-
-------	--	-------

Prosecco ausgegossen | Prosecco stołowe

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

(Aperol, Prosecco, woda sodowa)

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	69,-
0,2	Jablečný – Apfelsaft – Apple – jabłkowy	69,-
0,2	Jahodový – Erdbeersaft – Strawberry – truskawkowy	69,-
0,2	Ananasový – Ananassaft – Pineapple – ananasowy	69,-
0,2	Hruškový – Birnensaft – Pear – gruszkowy	69,-
0,2	Černý rybíz – Schwarze Johannisbeersaft – Black currant – czarna porzeczka	69,-
0,3	Minerálka Mattoni Grand perlivá <i>Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – woda gazowana</i>	65,-
0,3	Minerálka Aquila neperlivá <i>Mineralwasser still – Still mineral water – woda niegazowana</i>	65,-
0,7	Minerálka Mattoni Grand perlivá <i>Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – woda gazowana</i>	110,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá <i>Mineralwasser still – Still mineral water – woda niegazowana</i>	110,-
	Red Bull	79,-

Lahvové nápoje – Getränke in Flaschen – Bottled beverages – Napoje w butelkach

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

Hotel Kristýna & Hotel Martin



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES – NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Studené limonády

0,3	Limo „Zázvor“ – <i>Ginger</i>	75,-
0,3	Limo „Bezinka“ – <i>aus Holunderblüten</i>	75,-
0,3	Limo „Malina“ – <i>Himbeere</i>	75,-
0,3	Limo „Mango“ – <i>Mango</i>	75,-
0,3	Limo „Hruška se skořicí“ – <i>Birne mit Zimt</i>	75,-
1,0	Limo	225,-
0,5	Bio Kombucha – Yerba Maté	79,-
0,5	Kombucha – Meduňka	79,-
0,5	Bio Kombucha – ovocné příchutě	79,-
0,3	Kofola – točená – <i>vom Fass</i>	59,-
0,5	Kofola – točená – <i>vom Fass</i>	75,-
1,0 L	Karafa horské vody s citronem – neperlivá–perlivá <i>Karaffe Bergwasser mit Zitrone – mit Gaz oder ohne Gaz</i>	75,-

Horké limonády – Hot Lemonade

0,25	Limo „Malina“ – „ <i>Himbeere</i> “	79,-
0,25	Limo „Zázvor“ – „ <i>Ginger</i> “	79,-
0,25	Limo „Hruška se skořicí“ – „ <i>Birne mit Zimt</i> “	79,-

TOČENÁ PIVA

BIER VON FASS – BEER

0,5	Budvar „33“ – světlý ležák, točené <i>Budweiser „33“ – helles Bier von Fass</i>	79,-
0,3	Budvar „33“ – světlý ležák, točené <i>Budweiser „33“ – helles Bier von Fass</i>	69,-
0,5	Budvar tmavý ležák , točené – <i>dunkles Bier von Fass</i>	79,-
0,3	Budvar tmavý ležák , točené – <i>dunkles Bier von Fass</i>	69,-
0,3	Birell nealkoholické pivo – <i>Flasche alkoholfreies Bier</i>	69,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



TEPLÉ NÁPOJE WARME GETRÄNKE – HOT BEVERAGES – GORĄCE NAPOJE

Caffé Ristretto	75,-
Espresso	75,-
Lungo	75,-
Caffé Doppio	95,-
Cappuccino	85,-
Espresso Macchiato	85,-
Flat White	115,-
Latte macchiato	100,-
Alžírská káva – <i>Algierkaffee</i> – <i>Algerian coffee</i> – <i>kawa po algiersku</i>	135,-
Irská káva – <i>Irischer Kaffee</i> – <i>Irish coffee</i> – <i>kawa po irlandzku</i>	145,-
0,1 l Bombardino se šlehačkou <i>Bombardino mit Schlagsahne</i> <i>Bombardino with whipped cream</i> <i>Bombardino z bitą śmietaną</i>	150,-
0,2 l Svařené červené víno – <i>Glühwein</i> – <i>Mulled wine</i> – <i>Grzane wino</i>	95,-
0,2 l Grog	95,-
0,2 l Horká griotka – 4 cl <i>Griotka, heißes Wasser</i> 4 cl – <i>Griotka, hot water</i> – <i>Grzana wiśniówka (wiśniówka, wrzątek)</i>	95,-
Čaj – <i>Tee</i> – <i>Tea</i> – <i>Herbata</i>	79,-





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