

Předkrmy

Starters

200 g	Vegetariánský Caesar salát <i>Caesar's salad (vegetarian)</i>	CZK 115,-
150 g	Salát „Nicoise“ <i>Salad „Nicoise“</i>	CZK 135,-
75 g	Tian z mořských plodů s pošírovaným chřestem <i>Seafood tian with poached asparagus</i>	CZK 145,-
75 g	Tataráček z lososa s bloody mary a rýžovým biskvitem <i>Salmon tartar with bloody mary and rice biscuit</i>	CZK 145,-
150 g	Caesar salát s grilovaným kuřecím prsíčkem <i>Caesar's salad with grilled chicken breast</i>	CZK 165,-
60 g	Křupavá sečuánská kachna s mladou cibulkou, okurkou, Hoi sin omáčkou a pšeničnou plackou <i>Crispy aromatic Szechuan duck with spring onion, cucumber, hoi sin sauce and wheaten pancake</i>	CZK 185,-
130 g	Salát Bamboo (grilované krevety, jarní cibulka, houby shitake) s mangovou zálivkou a šťávou z červeného zelí <i>Bamboo salad (grilled prawns, spring onion, shiitake mushroom) with mango vinaigrette and red cabbage juice</i>	CZK 185,-
100 g	Tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové <i>Beefsteak Tartare</i>	CZK 245,-
80 g	Carpaccio z hovězího filetu zakápnuté bazalkovým pestem <i>Beef carpaccio with basil pesto</i>	CZK 275,-

Polévky 0,2 l

Soups 0,2 l

	Polévka dle denní nabídky <i>Soup of the day</i>	CZK 50,-
	Francouzská cibulačka s rozpuštěným sýrem „Comte“ <i>French onion soup with melted „Comte“ cheese</i>	CZK 95,-
	Bisque z mořských plodů s rouille a bylinkovými krutonky <i>Traditional sea food bisque rouille and herb croutons</i>	CZK 245,-

Hlavní chody

Main Courses

150 g	Těstoviny dle denní nabídky <i>Pasta of the day</i>	CZK 135,-
300 g	Lasagne vegetariánské nebo s mletým masem <i>Vegetarian or minced meat lasagne</i>	CZK 135,-
150 g	Těstoviny Tagliatelle s norským lososem a smetanovým krémem ochucené šalvějí <i>Tagliatelle with Norwegian salmon & creamy sage sauce</i>	CZK 155,-
150 g	Mozaika z pražské a parmské šunky s jarním rizotem a buvolí mozzarellou, zakápnutá olejem z vlašských ořechů <i>Mosaic of Prague and Parma ham with spring green risotto and mozzarella di bufalla with walnut oil</i>	CZK 185,-
200 g	Guláš z divokých hub s tradičním bavorským knedlíkem „Speckknödel“ <i>Wild mushroom goulash with traditional Bavarian dumpling „Speckknödel“</i>	CZK 195,-
180 g	Vídeňský řízek z vepřové panenky podávaný s restovanými brambory a malým pestrým míchaným salátkem <i>Pork escalope „Vienna style“ with sautéed potatoes and mixed salad</i>	CZK 245,-
150 g	Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem <i>Beef fillet "Svíčková" in cream sauce with bread dumpling</i>	CZK 395,-

Grill

Grill dishes

180 g	Grilovaný steak z kuřecích prsíček <i>Grilled chicken breast steak</i>	CZK 195,-
220 g	Filírovaná vepřová panenka plněná listovým špenátem <i>Pork filet stuffed with spinach leaves</i>	CZK 285,-
240 g	Míchaný grilovaný talíř (hovězí a vepřový fileť, kuřecí prsíčko) <i>Mixed grilled plate (beef and pork filet, chicken breast)</i>	CZK 345,-
180 g	Steak z hovězího filetu <i>Grilled beef filet</i>	CZK 445,-
	Volitelné přílohy: (1 v ceně, další za příplatek) bramborová kaše s máslem, bramborové hranolky, listový špenát restovaný s cibulkou a česnekem, bagetka s bylinkovo-česnekovým máslem	CZK 45,-
	Volitelné omáčky: (1 v ceně, další za příplatek) Masové jus, česnekové máslo	CZK 45,-
	Choice of Side dishes: (1 side dish included, additional side dish at extra cost) mashed potatoes, french fries, sautéed spinach with onion and garlic, baguette with herb-garlic butter	CZK 45,-
	Choice of Sauce dishes: (1 side dish included, additional side dish at extra cost) Veal jus, garlic butter	CZK 45,-

Ryby

Fishes

180 g	Grilovaný mořský d'as s dušenými listy mangoldu, fazolemi cannellini a kalamáry <i>Grilled monkfish loin with braised chard and cannellini bean stew with calamari</i>	CZK 445,-
180 g	Grilovaný fileť z čerstvé ryby /dle aktuální nabídky v cenové relaci <i>Grilled fish filet up to actual daily offer</i>	CZK

Speciality Bamboo restaurantu

Bamboo specials

150 g	Thajské nudle „BAMBOO“ s kuřecím masem <i>Thai-chicken-noodles „BAMBOO“</i>	CZK 185,-
150 g	Sladko-kyselé kuřecí s basmati rýží <i>Sweet and sour chicken with basmati rice</i>	CZK 185,-
180 g	Asijská kachna pečená se zeleným pepřem s tmavou omáčkou ze sojových bobů a rýží <i>Sliced roast duck with green pepper in black bean sauce and rice</i>	CZK 265,-
250 g	Jehněčí lýtko pečené s tymiánem ve vinné redukci podávané s máslovým bramborovým pureé a restovaným listovým špenátem <i>Braised lamb chunk with thyme, mashed potatoes and roasted spinach</i>	CZK 295,-
150 g	Telecí kotlet s uzeným bramborovým fondantem, chřestem a smržem v alsaské omáčce <i>Veal cutlet with smoked potato fondant, asparagus and morel in Alsace sauce</i>	CZK 445,-

Dezerty

Desserts

120 g	Vanilkové crème brûlée s granolou se sušenými borůvkami a sorbé z kozího mléka <i>Vanilla crème brûlée topped with a blueberry granola and goat's milk sorbet</i>	CZK 95,-
120 g	Domácí plněné ovocné knedlíčky sypané tvarohem na meruňkovém coulis <i>Home-made fruit dumplings topped with curd cheese served on apricot coulis</i>	CZK 95,-
120 g	Parfé z tmavého rumu s fíky pošírovanými ve slámovém víně a sušenkou <i>Dark rum parfait with poached figs in hay sweet wine and biscuit</i>	CZK 105,-
150 g	Variace čokoládových dezertů <i>Chocolate variation</i>	CZK 105,-
100 g	Sýrová variace <i>Selection of cheese</i>	CZK 185,-