



## LEVANDULOVÝ HOTEL MARCINČÁK\*\*\*

JE RODINNÝ HOTEL,  
KDE SE SNOUBÍ VÍNO S JÍDLEM A LEVANDULÍ.  
NÁDECH LEVANDULE OBJEVÍTE VŠUDE.

V RESTAURACI RODINNÉHO LEVANDULOVÉHO HOTELU MARCINČÁK\*\*\*,  
SE SNOUBÍ JÍDLO S VÍNEM A LEVANDULÍ JIŽ OD ROKU 2008.

V NAŠÍ RESTAURACI VAŘÍME JEN Z KVALITNÍCH ČERSTVÝCH SUROVIN  
A ZAMĚŘUJEME SE PŘEDEVŠÍM NA POCTIVOU DOMÁCÍ KUCHYNI.

HUSY, KOHOUTY, SLEPICE A ČERSTVÁ VAJÍČKA MÁME Z NAŠÍ RODINNÉ FARMY V NOVOSEDELECH.

VŠECHNY NAŠE DEZERTY JSOU TAKÉ DOMÁCÍ A PŘIPRAVENÉ S LÁSKOU NAŠÍ JITKY.

JÍDELNÍ LÍSTEK MÁME SEZÓNŇÍ.

V LETNÍM OBDOBÍ PEČUJEME  
V HOTELOVÉ ZAHRAĎĚ O ROZSÁHLOU BYLINKOVOU ZAHRÁDKU  
A BYLINKY PAK VYUŽÍVÁME K DOCHUCENÍ NAŠICH JÍDEL A NÁPOJŮ.

NA SKLONKU LÉTA ZAVAŘUJEME HROZNY Z NAŠICH BIO VINIC  
A V ZIMNÍM OBDOBÍ PŘIPRAVUJEME JIŽ OBLÍBENOU HUSÍ PAŠTIKU  
A NAŠI KONFITOVANOU NOVOSEDELSKOU HUSU.

VZHLEDEM K TOMU, ŽE JSME HOTEL S OSMI TISÍCI LEVANDULEMI, NAJDETE V NAŠÍ NABÍDCE ŘADU  
DOMÁCÍCH LEVANDULOVÝCH PRODUKTŮ V BIO KVALITĚ. PŘIPRAVUJEME SI SVŮJ LEVANDULOVÝ SIRUP,  
KDY V HORKÝCH LETNÍCH DNECH NABÍZÍME SKVĚLOU SVĚŽÍ LEVANDULOVOU LIMONÁDU.  
TAKÉ V LÉTĚ U NÁS OCHUTNÁTE DOMÁCÍ LEVANDULOVOU ZMRZLINU.

OCHUTNEJTE NAŠE LEVANDULOVÉ VÍNO, NA KTERÉ MÁ NAŠE RESTAURACE EXKLUZIVITU.

VINAŘSTVÍ VÍNO MARCINČÁK DODÁVÁ DO RESTAURACE VYNIKAJÍCÍ  
VÍNA V BIO KVALITĚ.



## PŘEDKRM

APPETIZER

**HOVĚZÍ TATARÁK MÍCHANÝ KUČAŘEM, KAPARY, KŘEPELČÍ VEJCE,  
SALÁTEK S LANÝŽOVÝM OLEJEM, TOPINKA**

*BEEF TARTARE, CAPERS, QUAIL EGG, LETTUCE WITH TRUFFLE OIL, TOAST  
TATAR WOŁOWY, KAPARY, JAKIEM PRZEPIÓRCZYM, SAŁATKA, TRUFLOWY OLEJ, GRZANKA*

**TLAČENKA Z VEPŘOVÉHO KOLÍNKA, KŘENOVÁ MAJONÉZA, TEPLÝ CHLÉB**

*BRAWN OF PORK KNEE, HORSERADISH MAYONNAISE, BREAD  
BRAWN WIEPRZOWINA RIGATONI, MAJONEZ CHRZANOWY, CHLEB*



## POLÉVKA

SOUP

### **SLEPIČÍ VÝVAR S MASEM, NUDLE, KOŘENOVÁ ZELENINA**

*CHICKEN SOUP WITH MEAT, NOODLES, ROOT VEGETABLES*

*ROSÓŁ Z KURY, MIĘSO, MAKARON, WARZYWA*

### **ČESNEKOVÁ POLÉVKA, SÝR, ŠUNKA, CHLEBOVÝ KRUTON**

*GARLIC SOUP, CHEESE, HAM, BREAD CROUTON*

*ZUPA CZOSNKOWA, SER, SZYNKA, KRUTON CHLEBOVÝ*

### **POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY**

*DAILY SOUP*

*ZUPA NA DZIEŃ OFERTY*



## VEGETARIÁNSKÉ MENU

VEGETARIAN MENU

### **RIZOTO, PARMEZÁN, DÝŇĚ, SMETANA**

*RISOTTO, PARMESAN CHEESE, PUMPKIN, CREAM*

*RIZOTO, PARMESAN SERA, DYNIA, ŚMIETANA*

### **KROUPOVO-HOUBOVÉ RAGŮ**

*RAGOUT OF HULLED GRAIN, MUSHROOMS, SHALLOT*

*GRAD, GRZYBY, SZALOTKA*

### **PEČENÝ BRAMBOR, ZAKYSANÁ SMETANA, BYLINKY, ČESNEK**

*BAKED POTATO, SOUR CREAM, HERBS, GARLIC*

*PIECZONE ZIEMNIAKI, ŚMIETANA, ZIOŁA, CZOSNEK*



## HLAVNÍ MENU

MAIN COURSE

**KUŘE SUPREME NA GRILU,  
KROUPOVO-HOUBOVÉ RAGŮ**

*GRILLED SUPREME CHICKEN, RAGOUT OF HULLED GRAIN, MUSHROOMS, SHALLOT  
KURCZAK NAJWYŻSZY NA GRILLU, GRAD, GRZYBY, SZALOTKA*

**KUŘE SUPREME NA GRILU,  
RIZOTO, PARMEZÁN, DÝŇĚ, SMETANA**

*GRILLED SUPREME CHICKEN, RISOTTO, PUMPKIN, CREAM  
KURCZAK NAJWYŻSZY NA GRILLU, RISOTTO, DYNIA, ŚMIETANA*

**VEPŘOVÁ PANENKA NA GRILU,  
HOŘČIČNÁ OMÁČKA, NAŠE BRAMBOROVÁ KROKETA**

*GRILLED PORK TENDERLOIN, MUSTARD SAUCE, HOME POTATO CROQUET  
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GRILLA, SOS MUSZTARDOWY, DOMOWY KROKIET Z ZIEMNIAKÓW*

**VEPŘOVÁ ŽEBRA /600G**

**PERNÍKOVÁ OMÁČKA, COLESLAW, TEPLÝ CHLĚB**  
*PORK RIBS, GINGERBREAD SAUCE, COLESLAW, BREAD  
ŽEBERKA WIEPRZOWE, SOS Z PIERNIKA, COLESLAW, CHLEB*

**STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ,**

*ZELENÝ PEPŘ, SMETANA  
STEAKOVÉ HRANOLKY  
BEEF TENDERLOIN STEAK, GREEN PEPPER SAUCE, FRENCH FRIES  
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ, SOS PIEPRZOWY, FRYTKI*

**CANDÁT NA GRILU,**

**ČOČKA, BALSAMICO CREMA, ZELENINA JULIENNE, FENYKLOVÁ PĚNA**  
*GRILLED PIKEPERCH, LENTIL, BALSAMICO CREMA, JULIENNE VEGETABLES, FENNEL FOAM  
CANDATE NA GRILLU, SOCZEWICA, BALSAMICO CREMA, JULIENNE WARZYWA, PIANKA KOPRU WŁOSKIEGO*



## ČESKÁ SPECIALITA

CZECH SPECIALITIES

### ŘÍZKY Z VEPŘOVÉ PANENKY,

#### NÁŠ BRAMBOROVÝ SALÁT S MAJONÉZOU

*FRIED PORK LOIN STEAKS IN BREADCRUMBS, HOMEMADE POTATO SALAD WITH MAYONNAISE  
SZNYCEL WIEPRZOWY, DOMOWEJ ROBOTY SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z MAJONEZEM*

### HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ/ RODINNÝ RECEPT

#### NÁŠ KARLOVARSKÝ KNEDLÍK

*SIRLOIN IN CREAM SAUCE, OUR CARLSBAD DUMPLING / FAMILY RECIPE  
POLĘDWICA W SOSIE ŚMIETANOWYM, DOMOWY CARLSBAD PIEROGI / PRZEPIS RODZINY*

### GULÁŠ Z HOVĚZÍ KLIŽKY NA ČERVENÉM VÍNĚ,

#### NÁŠ KYNUTÝ KNEDLÍK

*BEEF GOULASH IN RED WINE, OUR DUMPLING  
GULASZ WOŁOWY NA WINIE CZERWONYM, DOMOWY KNEDEL*

### HOVĚZÍ LÍČKA NA ČERVENÉM VÍNĚ,

#### BRAMBOROVO- CELEROVÉ PYRÉ, LANÝŽOVÝ OLEJ

*BEEF CHEEKS IN RED WINE, POTATO AND CELERY PUREE, TRUFFLE OIL  
WOŁOWY POLICZKI NA CZERWONYM WINEM, PUREE ZIEMNIACZANO-SELEROWE, TRUFLOWY OLEJ*



## SPECIALITA NAŠÍ RESTAURACE

SPECIALITY OF OUR RESTAURANT

**KONFITOVANÁ NOVOSEDELSKÁ HUSA,  
TRAMÍNOVÉ ZELÍ, ROLÁDA SE ŠKVARKAMI**

*CONFIT OF NOVOSEDLY'S LOCAL GOOSE, CABBAGE IN TRAMIN WINE, ROLL  
NOVOSEDELSKÁ GEŠI CONFIT, TRAMINOVA KAPUSTA, ROLL*



## PRO NAŠE DĚTI DO 12 LET

KIDS' MENU TILL 12 YEARS / MENU DZIECIĘCE DO 12 LAT

**POLPETTE,**

**KOPROVÁ OMÁČKA, NOKY**

*POLPETTE, DILL SAUCE, GNOCCHI*

*POLPETTE, SOS KOPERKOWY, GNOCCHI*



## DEZERT

DESSERT

### **NÁŠ CHEESECAKE S LEVANDULÍ**

*HOMEMADE CHEESECAKE WITH LAVENDER  
SERNIK DOMOWY Z LAWENDY*

### **ČOKOLÁDOVÝ FONDANT S MARACUJOVÝM SORBETEM**

*CHOCOLATE FONDANT WITH SORBET OF PASSION FRUIT  
CZEKOLADOWY FONDANT Z SORBETEM MARACUAGE*

### **NÁŠ LEVANDULOVÝ MEDOVNÍK**

*HONEY CAKE WITH LAVENDER  
LAWENDA MIODU CIASTO*