



M
E
N
U

メ
ニ
ュ
ー

2012

RESTAURANT
HANAVSKÝ PAVILON

HORS D' UVRES

EUR / CZK

100 g	Mini variation de jambon de Prague servi avec une petite salade de tomates cerises et de roquette	7,- /168,-
½	Homard cuit servi sur des feuilles de laitue iceberg et avec une sauce à l'orange et au miel, accompagné de toasts aux herbes	15,- /360,-
80 g	Fromage de chèvre grillé servi avec une gelée d'airelles et des noix du Brésil sur des feuilles de salades vertes	7,- /168,-
70 g	Caviar de saumon servi avec des blinis au poivre et de la crème aigre smetana	18,- /432,-
80 g	Pâté de canard en bocal avec des tranches d'orange, pain maison	7,- /168,-
100 g	Saumon d'Ecosse mariné servi sur des feuilles de roquette accompagné d'une bruschetta à la tomate	9,- /216,-
120 g	Variation d'asperge fraîche servie avec une sauce hollandaise et des petites pommes de terre nouvelles	9,- /216,-

SOUPES

	Crème de homard avec des Saint-Jacques et un bâtonnet au fromage	8,- /192,-
	Soupe de pommes de terre estivale avec une variation d'asperge fraîche	6,- /144,-
	Soupe du jour	6,- /144,-

PLATS PRINCIPAUX

220 g	Onglet de bœuf servi avec un bouquet de cosses printanières enveloppé de pancetta, pommes frites	24,- /576,-
200 g	Joues de veau cuites au beurre accompagnées de petites pommes de terre nouvelles, d'une carotte printanière et de haricots verts glacés au sucre	18,- /432,-
300 g	Petit cochon de lait rôti sur chou pommé accompagné de knedlíky de pomme de terre et d'échalote frite	16,- /384,-
200 g	Chachlyk d'agneau servi avec une salsa au poivron et un couscous de légumes	18,- /432,-
300 g	Poulet printanier rôti accompagné d'une garniture d'orties printanières et de pommes château	16,- /384,-
150 g	Médallions de boudin noir servis avec une sauce au caviar et une purée de pommes de terre	20,- /480,-
180 g	Poulpes grillées sur une brochette de Saint-Jacques avec une crevette tigrée, servies avec une salsa à la tomate et du riz au safran	20,- /480,-
200 g	Râble de lapin braisé servi avec une garniture de feuilles d'épinard fraîches et de jeunes carottes, billes de pomme de terre, sauce à l'échalote	16,- /384,-
	Rizotto servi avec une variation d'asperge fraîche et des copeaux de parmesan, petit panier de champignons	14,- /336,-

SALADES

●	Salade composée de légumes frais servie avec un pesto de basilic	6,- /144,-
●	Salade composée de feuilles de laitue arrachées avec des tomates cerises et du parmesan	6,- /144,-
●	Salade de concombre à la crème aigre et à l'aneth	6,- /144,-

DESSERTS

●	Petite sélection de desserts traditionnels	6,- /144,-
●	Gâteau au fromage blanc servi avec des fraises fraîches	5,- /120,-
●	Soupe à la fraise servie avec de la crème fraîche et des fraises fraîches	5,- /120,-
●	Crêpe « de Prague » servie avec de la glace à la vanille, des fraises et du chocolat	6,- /144,-
●	Crème brûlée servie avec des framboises chaudes	6,- /144,-
●	Coupe de glace au choix	5,- /120,-
●	Plateau de fromages de Bohême et de Moravie accompagnés de noix au miel	6,- /144,-

前菜

eur / CZK

100 g	プラハハムのミニトマトとルコラのサラダ添え	7,- /168,-
½	茹でイセエビのレタス載せ、オレンジ・蜂蜜ソース、ハーブトースト	15,- /360,-
80 g	焼きチーズの克蘭ベリー・ゼリー添え、パラナッツのレタス載せ	7,- /168,-
70 g	いくらと胡椒のきいたブリニュイ、サワークリーム載せ	18,- /432,-
80 g	グラス入りダックパテのオレンジスライス載せ、自家製パン添え	7,- /168,-
100 g	スコットランドサーモンのマリネ、ルコラとトマトのブルスケッタ添え	9,- /216,-
120 g	フレッシュアスパラガスのオランダ・ソースかけ、プチ新じゃが芋	9,- /216,-

スープ

	イセエビクリームのホタテとチーズ・スティック添え	8,- 192,-
	夏のポテトスープ、フレッシュアスパラガス入り	6,- /144,-
	日替わりスープ	6,- /144,-

メインディッシュ

220 g	ビーフステーキの春のさやえんどう添え、パンチェッタ載せ、フライドポテト	24,- /576,-
200 g	子牛の頬のバター焼き、新じゃが芋と春キャロット、さやえんどう	18,- /432,-
300 g	焼き子豚キャベツ載せ、ポテト・ダンプリングとフライド・エシャロット添え	16,- /384,-
200 g	ラムのシャシリクにパプリカ・サルサ、野菜クスクス	18,- /432,-
300 g	焼き若鶏の春イラクサのスタッフィング詰め、宮殿ポテト	16,- /384,-
150 g	あんこうフィレのキャビアソース、ポテトピューレ付き	20,- /480,-
180 g	凧の串焼き、ホタテと車海老、トマトサルサ添え、サフランライス	20,- /480,-
200 g	うさぎのヒレ肉のロースト、フレッシュほうれん草と若キャロットのスタッフィング詰め、エシ ャロットソースかけ、ポテトロール付き	16,- /384,-
	フレッシュアスパラとパルメザンチーズのリゾット、きのこ添え	14,- /336,-

サラダ

●	生野菜のミックスサラダ、バジルペーストかけ	6,- /144,-
●	レタスとミニトマトのミックスサラダ、パルメザンチーズかけ	6,- /144,-
●	きゅうりサラダ、生クリームとディルかけ	6,- /144,-

デザート

●	伝統的なミニデザートの盛り合わせ	6,- /144,-
●	フレッシュ・ストロベリー入りのチーズケーキ	5,- /120,-
●	いちごスープ、生クリームとフレッシュ・ストロベリー入り	5,- /120,-
●	「プラハ」クレープのバニラアイス・ストロベリー・チョコレート添え	6,- /144,-
●	クリームブリュレ、ホット・ラズベリー添え	6,- /144,-
●	お好みのアイス・パフェ	5,- /120,-
●	ボヘミア・モラビアのチーズ盛り合わせ、蜜くるみ添え	6,- /144,-



**RESTAURANT
HANA VSKÝ PAVILON**

Letenské sady 173
170 00 Praha 7
Czech Republic

REZERVACE

Tel./Fax: + 420 233 323 641
Mobil: +420 607 803 697
e-mail: info@hanavskypavilon.cz
www.hanavskypavilon.cz