



PROMINENT
restaurant



PROMINENT

 PŘEDKRMY | STARTERS

Mozzarella s čerstvými cherry rajčaty
a bazalkovým želé190,-
*Mozzarella with fresh cherry tomatoes
and basil jelly*

Čerstvé sashimi z tuňáka, halibuta a lososa
s nakládaným zázvorem, Wasabi a omáčkou Sukiyaki. 290,-
*Fresh sashimi of tuna, halibut and salmon
served with marinated ginger, Wasabi and Sukiyaki sauce*

Terinka z kachních foie gras s koňakem,
rybízovým želé a jablečným chutney.190,-
*Foie gras terrine with cognac, currant jelly
and apple chutney*

Vitello tonnato – telecí pečeně s tuňákovou omáčkou. 250,-
Vitello tonnato – roasted veal with tuna sauce

Hovězí carpaccio s pestem z medvědího česneku
a hoblinkami parmezánu. 290,-
*Beef carpaccio with wild garlic pesto
and grated parmesan*



PROMINENT

 POLÉVKY | SOUPS

Drůbeží vývar
s játrovými knedlíčky a cizrnovými nudlemi95,-
*Chicken bouillon
with liver dumplings and chickpeas noodles*



Lilkový krém
se zakysanou smetanou a uzeným lososem95,-
*Eggplant creamy soup
with sour cream and smoked salmon*

 HLAVNÍ JÍDLA | MAIN DISHES

Salát „Caesar“ s grilovaným kuřecím masem
marinovaným v medu a zázvoru 290,-
*„Caesar“ salad with grilled chicken breast
marinated in honey and ginger*

Domácí těstoviny s rukolovým pestem,
chilli, kapary a pecorinem 250,-
*Home-made pasta with rucola pesto,
chili, capers and pecorino*



PROMINENT

Grilovaná norská treska Skrei s cuketovým pyré,
bramborami pečenými na másle a šafránovou omáčkou450,-
*Grilled Norway Skrei cod fish with zucchini puree,
potatoes roasted in butter and saffron sauce*


Dušený divoký skotský losos
s jemnou koprovou omáčkou a bazalkovým rizotem 490,-
*Stewed wild Scottish salmon
with fine dill sauce and basil risotto*

Grilované krevety s česnekovým máslem,
restovanou zeleninou a kukuřičnými těstovinami 490,-
*Grilled prawns with garlic butter,
roasted vegetables and corn pasta*

Kuře „Tandoori“
s pikantní thajskou zeleninou a basmati rýží 390,-
*„Tandoori“ chicken
with spicy Thai vegetables and Basmati rice*

Grilovaná kachní prsa,
bramborové noky se slaninou a žampióny 490,-
*Grilled duck breast,
potato gnocchi with bacon and mushrooms*



Pečená vepřová panenka  s růžičkovou kapustou a chlupatými knedlíky 490,-
*Roasted pork tenderloin
with Brussels sprouts and raw potato dumplings*


Hovězí steak s grilovanou cuketou
a pečenými bramborami 690,-
*Beef filet steak with grilled zucchini
and roasted potatoes*

Pikantní guláš z pravé svíčkové se zeleninou,
houbami a karlovarským knedlíkem 450,-
*Spicy beef filet goulash with vegetables,
mushrooms and Carlsbad dumplings*

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Our staff will provide allergen information upon request.

 MOUČNÍKY | DESSERTS

Talířek českých sýrů s lanýžovým medem, 
fíkovou marmeládou a karamelizovanými olivami 110,-
Czech cheeses with truffle honey, fig jam and caramel olives

Citrónové soufflé s čerstvým ovocným salátkem a sladkým sherry 110,-
Lemon soufflé with fresh fruits salad and sweet sherry

Crème Brûlée s čerstvou vanilkou 110,-
Crème Brûlée with fresh vanilla

Domácí tiramisu s čerstvými jahodami 110,-
Home-made tiramisu with fresh strawberries

Tvarohovo-kakaový dezert s malinovým želé a pistáciovým parfait 110,-
Cheese-cocoa dessert with raspberry jelly and pistachio parfait

Čokoládový řez „Ganache“ s kumkvatovým likérem,
marinovaným grepem a višňovým sorbetem 110,-
*Chocolate cake “Ganache” with kumquat liqueur,
marinated grapefruit and wild cherry sorbet*

Variace domácích sorbetů s vodkou 110,-
Home-made sorbets variation with vodka



PROMINENT

APERITIVY | APERITIFS

Sekt Bohemia (10 cl)	70,-
Prosecco, Treviso DOC, Bennati (10 cl).....	90,-
Campari Bitter (10 cl)	160,-
Aperol (10cl)	160,-
Martini (10 cl): Dry, Bianco, Rosso, Bitter	90,-
Sherry Sandeman (5 cl): Dry Seco, Medium Dry	110,-
Noval Port (5 cl): Tawny, Ruby, Extra Dry White	150,-
Nealkoholický aperitiv <i>Non-alcoholic aperitif</i> Crodino	70,-

BÍLÁ VÍNA | WHITE WINE

z oblastí Jižní Moravy | *from South Moravian regions*
Rulandské bílé, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Veltlínské zelené

RŮŽOVÁ VÍNA | ROSÉ WINE

z oblastí Jižní Moravy | *from South Moravian regions*
Svatovavřínecké, Rosé

ČERVENÁ VÍNA | RED WINE

z oblastí Jižní Moravy | *from South Moravian regions*
Rulandské modré, Svatovavřínecké, Frankovka, Denis D'Or (Cabernet Sauvignon)

Láhev <i>Bottle</i> 0,75 l	270,-
Rozlévané <i>Glass</i> 0,25 l.....	95,-

ŠUMIVÁ VÍNA | SPARKLING WINE

Sekt Bohemia Brut (0,75 l).....	450,-
Matthias – Pinot Chardonnay, Sekt Brut, Proqin (0,75 l)	850,-

Širší nabídku vín najdete v našem vinném lístku.

A choice of imported wines not included in this list will be offered at your table.



PROMINENT

LIKÉRY | LIQUEURS (4 cl)

Becherovka, Fernet Stock	90,-
Jägermeister, Malibu	155,-
Bailey's, Cointreau, Grand Marnier.....	170,-
Amaretto	170,-
Pernod, Sambuca	170,-
Underberg (2 cl)	80,-

DESTILÁTY | DIGESTIVES (4 cl)

Vodka, Grappa, Calvados, Tequila, Gin	130,-
Apricot Brandy, Slivovice, Borovička, Bacardi	130,-
Scotch, Bourbon.....	170,-
Irish & Canadian Whisky 3–5 y. o.	170,-
Scotch & Irish Whisky 12 y. o.	230,-
Jack Daniel's	230,-
Scotch 18 y. o. – Malt Whisky	330,-
Cognac VS	230,-
Cognac VSOP	260,-
Cognac XO.....	790,-
Metaxa.....	170,-

PIVO | BEER

Pilsner Urquell	
Starobrno	
Krušovice – černé <i>Dark</i>	
Nealkoholické pivo <i>Non-alcoholic beer</i> – Birell	
Láhev <i>Bottle</i> (0,33 l).....	80,-



PROMINENT

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE SOFT DRINKS

Domácí zázvorová limonáda <i>Home-made Ginger Ale</i> (0,3 l).....	50,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,33 l)	45,-
Tonic (0,25 l)	45,-
Juice Pago (0,2 l)	45,-
Mineral water San Pellegrino (0,25 l).....	45,-
Mineral water Panna (0,25 l).....	45,-
Bonaqua (0,25 l)	45,-
Red Bull (0,25 l).....	80,-
Fresh juice (0,2 l).....	100,-

TEPLÉ NÁPOJE HOT BEVERAGES

Káva Espresso	60,-
<i>Espresso Coffee</i>	
Cappuccino	60,-
<i>Cappuccino</i>	
Káva vídeňská	60,-
<i>Viennese Coffee</i>	
Káva irská	145,-
<i>Irish Coffee</i>	
Káva bez kofeinu.....	60,-
<i>Decaffeinated Coffee</i>	
Horká čokoláda.....	60,-
<i>Hot Chocolate</i>	
Výběr čajů Harney & Sons.....	60,-
<i>Choice of Harney & Sons Teas</i>	

Ceny jsou uvedeny v Kč včetně DPH. | All prices are listed in CZK including VAT.



Josef Dufek

šéfkuchař Restaurace Prominent | Chef



PROMINENT



VORSPEISEN

Mozzarella mit frischen Cherrytomaten
und Basilikumgelee190,-

Sashimi aus Tunfisch, Heilbutt und Lachs serviert
mit mariniertem Ingwer, Wasabi und Sukiyaki Soße 290,-

Foie Gras Terrine mit Cognac,
Johannisbeergelee und Apfel Chutney190,-

Vitello tonnato – Kalbsbraten
mit Tunfischsoße 250,-

Rind Carpaccio mit Bärlauchpesto
und geriebenem Parmesan..... 290,-



PROMINENT

 SUPPEN

Hühnerbrühe
mit Leberknödelchen und Kichererbsennudeln95,-



Auberginencremesuppe
mit Sauerrahm und geräuchertem Lachs.....95,-



PROMINENT

 HAUPTGERICHTE

Salat „Caesar“
mit gegrillter Hühnerbrust mariniert in Honig und Ingwer..... 290,-

Hausgemachte Teigwaren
mit Rucola Pesto, Chili, Kapern und Pecorino 250,-

Gegrillter Norwegischer „Skrei“ Dorsch
mit Zucchini-püree, in Butter gerösteten Kartoffeln und Safransauce450,-

Gedünsteter Schottischer Wildlachs
mit leichter Dillsauce und Basilikum Risotto 490,-

Gegrillte Krevetten
mit Knoblauchbutter, gebratenem Gemüse und Maisteigwaren 490,-

Hühnerfleisch „Tandoori“
mit pikantem Thai-Gemüse und Basmatireis..... 390,-



PROMINENT

Gegrillte Entenbrust, Kartoffelgnocchi
mit Speck, und Pilzen 490,-



Gebratene Schweinelende
mit Rosenkohl und Klößen 490,-



Rinderfilet
mit gegrillter Zucchini und Bratkartoffeln 690,-

Pikantes Gulasch aus Rinderfilet
mit Gemüse, Pilzen und Karlsbader-Knödel 450,-

Die Information über Allergene kann bei der Bedienung erfragt werden.



PROMINENT

DESSERTS

Tschechischer Käse mit Trüffelhonig,
Feigenkonfitüre und karamellisierten Oliven 110,-



Zitronen-Soufflé mit frischem Obstsalat und süßem Sherry 110,-

Crème Brûlée mit frischer Vanille 110,-

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Erdbeeren 110,-

Quark-Kakao Dessert mit Himbeergelee und Pistazien-Parfait 110,-

Schokoladenschnitt „Ganache“ mit Orangen Likör,
marinierten Grapefruit und Sauerkirsch-Sorbet 110,-

Variationen hausgemachtes Sorbet mit Wodka 110,-



PROMINENT

APERITIF

Sekt Bohemia (10 cl)	70,-
Prosecco, Treviso DOC, Bennati (10 cl).....	90,-
Campari Bitter (10 cl)	160,-
Aperol (10cl)	160,-
Martini (10 cl): Dry, Bianco, Rosso, Bitter	90,-
Sherry Sandeman (5 cl): Dry Seco, Medium Dry	110,-
Noval Port (5 cl): Tawny, Ruby, Extra Dry White	150,-
Alkoholfreies Aperitiv Crodino	70,-

WEISSWEIN

Weingebiet – Südmähren
Rulandské bílé, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Veltlínské zelené

ROSEWEIN

Weingebiet – Südmähren
Svatovavřínecké, Rosé

ROTWEIN

Weingebiet – Südmähren
Rulandské modré, Svatovavřínecké, Frankovka, Denis D'Or (Cabernet Sauvignon)

Flasche 0,75 l	270,-
Glas 0,25 l	95,-

SEKT

Sekt Bohemia Brut (0,75 l).....	450,-
Matthias - Pinot Chardonnay, Sekt Brut, Proqin	850,-

Eine Auswahl an importierten, in dieser Liste nicht erhaltenen Weinen,
wird Ihnen am Tisch präsentiert.



PROMINENT

LIKÖRE (4 cl)

Becherovka, Fernet Stock	90,-
Jägermeister, Malibu	155,-
Bailey's, Cointreau, Grand Marnier.....	170,-
Amaretto	170,-
Pernod, Sambuca	170,-
Underberg (2 cl)	80,-

DIGESTIVES (4 cl)

Vodka, Grappa, Calvados, Tequila, Gin	130,-
Apricot Brandy, Slivovice, Borovička, Bacardi	130,-
Scotch, Bourbon	170,-
Irish & Canadian Whisky 3 – 5 y. o.	170,-
Scotch & Irish Whisky 12 y. o.	230,-
Jack Daniel's	230,-
Scotch 18 y. o. – Malt Whisky	330,-
Cognac VS	230,-
Cognac VSOP	260,-
Cognac XO	790,-
Metaxa	170,-

BIER

Pilsner Urquell	
Starobrno	
Krušovice – dunkles Bier	
Alkoholfreies Bier – Birell	
Flasche (0,33 l).....	80,-

 **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Hausgemachte Ingwer Limonade (0,3 l)	50,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,33 l)	45,-
Tonic (0,25 l)	45,-
Juice Pago (0,2 l)	45,-
Mineralwasser San Pellegrino (0,25 l)	45,-
Mineralwasser Panna (0,25 l)	45,-
Bonaqua (0,25 l)	45,-
Red Bull (0,25 l)	80,-
Fresh juice (0,2 l)	100,-

 **WARME GETRÄNKE**

Kaffee Espresso	60,-
Cappuccino	60,-
Wiener Kaffee	60,-
Irischer Kaffee	145,-
Koffeinfreier Kaffee	60,-
Heiße Schokolade	60,-
Harney & Sons Tee nach Wunsch	60,-

Alle Preise sind in CZK inklusive MWSt.



Josef Dufek
 šéfkuchař Restaurace Prominent | Chef



Holiday Inn

Holiday Inn Brno

Křížkovského 20, CZ 603 00 Brno | T: +420 543 122 111 | F: +420 543 246 990

E: sales@hibrno.cz | www.hibrno.cz