

M E  
N U



PROMINENT

*restaurant & terrace*





## PŘEDKRMY | STARTERS

Panna cotta z čerstvého kozího sýru  
s marinovanou červenou řepou a šafránovou redukcí .....190,-

*Fresh goat cheese Panna Cotta  
with marinated beetroot and saffron sauce*

Rolovaný losos v barevném sezamu  
s lososovým kaviárem a limetkovou quinoou.....220,-

*Salmon roll in sesame seeds  
with salmon caviar and lime quinoa*

Hovězí carpaccio s medvědí česnekem, rukolovým salátkem,  
piniemi, parmazánem a lanýžovou majonézou ..... 280,-

*Beef carpaccio with wild garlic, rocket salad,  
pine nuts, parmesan and truffle mayonnaise*

Domácí raviola plněné hovězím ragú  
s pikantní salsou ze sušených rajčat.....190,-

*Home-made ravioli stuffed with beef ragout  
served with sun dried tomato salsa*



## POLÉVKY | SOUPS

Vývar z kukuřičných kuřat se zeleninou, domácími nudlemi  
a knedlíčky z kachních jater s krupkami a bylinkami .....95,-  
*Spring chicken bouillon with vegetables, home-made noodles  
and duck liver dumplings with groats and herbs*



Batátový krém s pošírovaným lososem,  
zeleným kari a kokosovým mlékem .....95,-  
*Sweet potato creamy soup with poached salmon,  
green curry and coconut milk*

## HLAVNÍ JÍDLA | MAIN DISHES

Čerstvé trhané salátky s grilovanými krevetkami,  
rukolou, mangovým dresinkem a cherry rajčátky ..... 290,-  
*Fresh leaf salad with grilled prawns, rocket,  
mango dressing and cherry tomatoes*

„Caesar“ salát s grilovaným kuřecím masem  
v zázvorové marinádě, parmazánem a bylinkovými krutony .....270,-  
*“Caesar” salad with grilled chicken breast  
marinated in ginger with parmesan and herb crouton*



Čerstvé tagliolini s tapenádou ze sušených rajčat a kapar  
sypané strouhaným parmazánem ..... 290,-  
*Fresh tagliolini with tapenade of sun dried tomatoes and capers  
sprinkled with grated parmesan*  
+ s filírovanou hovězí svíčkovou ..... 490,-  
*+ with sliced beef filet*

Pečený candát na másle s barevnou čočkou a zázvorovou slámou ..... 490,-  
*Butter roasted pike perch with colored lentils and ginger straw*

Losos na roštu s hráškovým rizotem, grilovanými cherry rajčátky,  
mladým hráškem a mátovou omáčkou ..... 490,-  
*Roasted salmon with pea risotto, grilled cherry tomatoes,  
green peas and mint sauce*

Kuřecí steak Supreme s pikantní Tandoori omáčkou,  
restovanou thajskou zeleninou a basmati rýží .....420,-  
*Grilled chicken steak Supreme with spicy Tandoori sauce,  
roasted Thai vegetables and basmati rice*

Pečené kachní prso s karamelovým vinným zelím  
a domácími bramborovými noky se škvarky ..... 490,-  
*Roasted duck breast with caramel wine cabbage  
and home-made potato gnocchi with greaves*







Filírovaný daňčí hřbet se šípkovou omáčkou, rakytníkovým coulis  
a lázeňským knedlíkem s husím sádlem ..... 490,-  
*Sliced fallow deer with rosehip sauce, buckthorn berry coulis  
and Carlsbad dumpling with goose fat*



Konfitovaná líčka z mléčného telete na červeném víně  
s kořenovou zeleninou a karotkovým pyré ..... 530,-  
*Slow roasted veal cheeks stewed in red wine sauce  
served with root vegetables and carrot puree*



Hovězí steak ze svíčkové s hříbkovým ragú, lanýžovým olejem  
a restovanými bramborami se zakysanou smetanou ..... 690,-  
*Filet steak with mushroom ragout, truffle oil  
and roasted potatoes with sour cream*

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.  
*Our staff will provide allergen information upon request.*

*Kids Stay & Eat Free znamená, že děti mladší 13-ti let mohou snídat zdarma, pokud je doprovází nejméně jedna dospělá osoba, která svou snídani platí. Oběd a večeře mohou být rovněž zdarma za předpokladu, že jídlo je vybráno z dětského menu a dítě je doprovázeno nejméně jednou dospělou osobou, která jí nejméně jeden předkrm nebo hlavní jídlo z jídelního lístku.*

*Kids Stay & Eat Free means that children under the age of 13 years can enjoy breakfast free of charge when accompanied by at least one adult ordering breakfast. Lunch and dinner are also free when chosen from the Kids' menu and the child is accompanied by at least one adult eating at least one starter or main/large plate from the menu.*



## MOUČNÍKY | DESSERTS

Výběr českých sýrů s lanýžovým medem,  
fíkovou marmeládou a karamelizovanými olivami .....180,-  
*Czech cheeses with truffle honey, fig jam and caramel olives*

Domácí tvarohové knedlíčky plněné belgickou čokoládou  
s pomerančem glazovaným ve vinné redukci .....120,-  
*Home-made curd dumplings filled with Belgian chocolate  
served with orange marinated in wine sauce*

Crème Brûlée s karamelovou krustou a čerstvým ovocem .....120,-  
*Crème Brûlée with caramel crust and fresh fruits*

Kávový cheese cake se zmrzlinou ze slané karamelu .....120,-  
*Coffee cheese cake with salt caramel ice cream*

Nugatovo-čokoládový řez „Ganache“  
s višňovou omáčkou a kokosovou zmrzlinou .....120,-  
*Nugat-chocolate cake „Ganache“  
with sour cherry sauce and coconut ice cream*

Variace domácích sorbetů s vodkou .....120,-  
*Home-made sorbets variation with vodka*



## APERITIVY | APERITIFS

Sekt Bohemia (10 cl) .....	70,-
Prosecco, Treviso DOC, Mionetto (10 cl) .....	90,-
Campari Bitter (10 cl) .....	160,-
Aperol (10 cl) .....	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

Odrůdová vína s přívlastkem z oblastí Jižní Moravy  
*Wine selection from South Moravian regions*

## RŮŽOVÁ VÍNA | ROSÉ WINE

Odrůdová vína s přívlastkem z oblastí Jižní Moravy  
*Wine selection from South Moravian regions*

## ČERVENÁ VÍNA | RED WINE

Odrůdová vína s přívlastkem z oblastí Jižní Moravy  
*Wine selection from South Moravian regions*

Rozlévané   <i>Glass</i> 0,1 l .....	90,-
Rozlévané   <i>Glass</i> 0,2 l .....	175,-
Láhev   <i>Bottle</i> 0,75 l .....	650,-

## 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.*



## LIKÉRY | LIQUEURS (4 CL)

Becherovka, Fernet Stock .....	90,-
Jägermeister .....	155,-
Bailey's, 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, Hruškovice, 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,-
Zacapa Gran Reserva, Diplomatico Reserva Exclusiva .....	190,-
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,-





## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE | SOFT DRINKS

Domácí zázvorová limonáda   <i>Home-made Ginger Ale</i> (0,3 l).....	65,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,33 l) .....	45,-
Tonic (0,25 l) .....	45,-
Juice Pago (0,2 l) .....	45,-
Mineral water Römerquelle (0,33 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 se šlehačkou.....	60,-
<i>Coffee with whipped cream</i>	
Frappé .....	60,-
<i>Café Frappé</i>	
Ledová káva .....	90,-
<i>Ice 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 &amp; Sons Teas</i>	

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



Josef Dufek  
šéfkuchař Restaurace Prominent | Chef





**Holiday Inn Brno**

Křížkovského 20, CZ 603 00 Brno | T: +420 543 122 111 | F: +420 543 246 990  
E: [sales@hibrno.cz](mailto:sales@hibrno.cz) | [www.hibrno.cz](http://www.hibrno.cz)