



PROMINENT

restaurant & terrace



..... PROMINENT

PŘEDKRMY | STARTERS

Panna cotta z čerstvého kozího sýra
s marinovanou červenou řepou a šafránovou redukcí 160,-
*Fresh goat cheese Panna cotta
with marinated beetroot and saffron sauce*

Tataráček ze zauzeného lososa
s čerstvou okurkou a dijonskou majonézou..... 180,-
*Lightly smoked salmon tartar
with fresh cucumber and Dijon mayonnaise*

Pralinky z kachních jater „Foie grass“
s višňovou redukcí 160,-
*Duck liver „Foie grass“ praline
with sour cherry sauce*

Hovězí carpaccio s medvědí česnekem,
rukolou, piniemi, parmazánem a lanýžovou majonézou 220,-
*Beef carpaccio with wild garlic,
rocket, pine nuts, parmesan and truffle mayonnaise*

.....

POLÉVKY | SOUPS

Silný hovězí vývar
s nudlemi a játrovými knedlíčky75,-
*Strong beef bouillon
with vegetables, noodles and liver dumplings*



Batátový krém s pošírovaným lososem,
zeleným kari a kokosovým mlékem 85,-
*Sweet potato creamy soup with poached salmon,
green curry and coconut milk*

HLAVNÍ JÍDLA | MAIN DISHES

Trhané saláty s krevetkami, rukolou,
mangovým dresinkem a cherry rajčátky 245,-
*Leaf salad with prawns, rocket,
mango dressing and cherry tomatoes*

Caesar salát s kuřecím masem
marinovaným v zázvoru, hoblinkami parmazánu a krutony 220,-
*„Caesar“ salad with chicken breast
marinated in ginger, shavings parmesan and crouton*

Italské risotto s houbami a šalotkou
se strouhaným sýrem Grana Padano 220,-
*Italian risotto with mushroom, shallot
and grated cheese Grana Padano*

Pečený candát na másle s barevnou čočkou,
omáčkou z čerstvé majoránky a zázvorovou slámou 360,-
*Butter roasted pike perch with colored lentils,
marjoran sauce and ginger straw*

Losos na roštu s hráškovým rizotem,
grilovanými cherry rajčátky, mladým hráškem a mátovou omáčkou. 280,-
*Roasted salmon with pea risotto,
grilled cherry tomatoes, green peas and mint sauce*

Kuřecí steak Supreme „sous vide“ s pikantní Tandoori omáčkou,
restovanou thajskou zeleninou a basmati rýží 250,-
*Grilled chicken steak Supreme with spicy Tandoori sauce,
roasted Thai vegetables and basmati rice*

Pečené kachní prso „sous vide“ s karamelovým vinným zelím
a bramborovými nočky se škvarky 280,-
*Roasted duck breast sous vide with caramel wine cabbage
and home-made potato gnocchi with greaves*





Filírovaný daňčí hřbet se šípkovou omáčkou,
rakytníkovým coulis a babiččíným knedlíkem s husím sádlem 420,-
*Sliced fallow deer with rosehip sauce, buckthorn berry coulis
and grandmother dumpling with goose fat*

Líčka z mléčného telete dušená na víně
podávaná s restovanou zeleninou a bramborovou kaší
s karotkou a česnekem (originální francouzské pyrė) 450,-
*Slow roasted veal cheeks stewed in red wine sauce
served with roasted vegetables and potato puree
with carrot and garlic (original French puree)*

Hovězí steak ze svičkové s hříbkovým ragú, lanýžovým olejem
a restovanými baby bramborami se zakysanou smetanou 590,-
*Filet steak with mushroom ragout, truffle oil
and roasted baby 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.
Tato nabídka se týká jen hotelu, ve kterém je rodina s dětmi ubytovaná a je omezena na 4 děti v rodině,
která se stravuje (maximálně dvě děti na jednoho ubytovaného dospělého).

*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.
This offer only applies to the hotel in which the child's family is staying and is limited to 4 children
per dining family (maximum two children per one resident adult).*

MOUČNÍKY | DESSERTS

Výběr evropských sýrů s marinovanou švestkou
a karamelizovanou olivou 170,-
European cheeses with marinated plun and caramel olive

Tvarohové knedlíčky plněné belgickou čokoládou
s pomerančem glazovaným ve vinné redukci 110,-
*Cheese dumplings filled with Belgian chocolate
served with orange marinated in wine sauce*



Medovník z naší cukrárny
s višňovým sorbetem a omáčkou z vaječného likéru 75,-
*Honey cake of ours cake shop
with sour cherry sorbet and vanilla liquer sauce*

Crème Brûlée s bílou čokoládou, karamelovou krustou a ovocem 110,-
Crème Brûlée with white chocolate caramel crust and fruits

Nugatový řez „Ganache“ s marinovanými ořechy
a kokosovou zmrzlinou 110,-
*Nugat cake „Ganache“ with marinated nuts
and coconut ice cream*

Variace ovocných sorbetů s Absolut vodkou 95,-
Fruit sorbets variation with Absolut vodka



PROMINENT

APERITIVY | APERITIFS

Sekt Bohemia (10 cl).....	70,-
Prosecco Sorelle Branca MODI, Brut (10 cl).....	130,-
Campari Bitter (10 cl).....	125,-
Aperol (10 cl).....	115,-
Martini (10 cl): Dry, Bianco, Rosso, Bitter.....	75,-
Sherry Sandeman (4 cl): Dry Seco, Medium Dry.....	55,-
Noval Port (5 cl): Tawny, Ruby, Extra Dry White.....	89,-
Nealkoholický aperitiv Crodino Non-alcoholic aperitif Crodino.....	85,-

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> 0,15 l.....	130,-
Láhev <i>Bottle</i> 0,75 l.....	650,-

ŠUMIVÁ VÍNA | SPARKLING WINE

Sekt Bohemia (0,75 l).....	425,-
Sekt Bohemia nealkoholický non-alcoholic (0,75 l).....	425,-

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.....	80,-
Jägermeister.....	85,-
Bailey's.....	75,-
Grand Marnier.....	95,-
Amaretto.....	95,-
Pernod, Sambuca.....	75,-
Underberg (2 cl).....	85,-

DESTILÁTY | DIGESTIVES (4 CL)

Vodka, Grappa, Calvados, Tequila, Gin.....	85,-
Apricot Brandy, Slivovice, Hruškovice, Borovička, Bacardi.....	85,-
Williams Fleret.....	100,-
Scotch, Bourbon.....	85,-
Irish & Canadian Whisky 3–5 y. o.	85,-
Scotch & Irish Whisky 12 y. o.	150,-
Jack Daniel's.....	95,-
Scotch 18 y. o. – Malt Whisky.....	250,-
Zacapa Gran Reserva, Diplomatico Reserva Exclusiva.....	195,-
Metaxa*****.....	85,-
Cognac VS.....	150,-
Cognac VSOP.....	210,-
Cognac XO.....	620,-

PIVO | BEER (Láhev|Bottle)

Pilsner Urquell (0,33 l).....	70,-
Starobrno (0,33 l).....	55,-
Bernard jantarový ležák (0,5 l).....	85,-
Bernard černý ležák (0,5 l).....	85,-
Bernard bezlepkový ležák (0,5 l).....	85,-
Nealkoholické pivo Birrel Non-alcoholic beer Birrel.....	55,-



PROMINENT

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE | SOFT DRINKS

Sezónní limonáda dle aktuální nabídky (0,3 l)	65,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,33 l)	55,-
Tonic (0,25 l)	55,-
Juice Pago (0,2 l)	55,-
Mineral water Römerquelle (0,33 l)	55,-
Mineral water Römerquelle (0,75 l)	120,-
Karafa vody (0,5 l)	25,-
Karafa vody (1,0 l)	50,-
Fresh juice (0,2 l)	90,-

TEPLÉ NÁPOJE | HOT BEVERAGES

Káva Espresso	60,-
<i>Espresso Coffee</i>	
Doppio Espresso	100,-
<i>Doppio Espresso</i>	
Cappuccino, Latte Macchiato	70,-
<i>Cappuccino, Latte Macchiato</i>	
Káva vídeňská	70,-
<i>Coffee with whipped cream</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 Althaus	60,-
<i>Choice of Althaus</i>	

Nabídka je platná od 1.11.2019. | Offer is valid from 1.11.2019.

Veškeré ceny jsou v Kč a zahrnují 15% / 21% DPH. | All prices are in CZK and include 15% / 21% VAT.

Veškerá vína obsahují alergen č. 12 – oxid siřičitý. | All wines include alergen No. 12 – SulfurDioxide.



Josef Dufek

šéfkuchař Restaurace Prominent | Chef

