

Hotel Kristýna & Hotel Martin



Sehr geehrte Damen und Herren,
gestatten Sie mir, bitte, Sie in schönen Riesengebirges kreis einzuladen. Sind hier ganze neue Pensionen:

HOTEL MARTIN UND HOTEL KRISTÝNA

Sie können im Sommer und auch im Winter gerade zu uns in Špindlerův Mlýn-Svatý Petr auf Parkplatz des Hotels ankommen. Aber weiter müssen Sie nur zu Fuss gehen, so hoch, wie haben Sie die Kraft oder die Lust die Schönheiten der Riesengebirge erkennen. Unsere Hotelseinrichtung und ausgezeichnete Küche sind ideal für das Freundtreffen, Seminarien, Symposiun, fachmännische Beratungen oder für die Schulung Ihren Personal und Servistechner.

Die Aufenthalt bei uns kann auch eine schöne und angenehme Prämie für Ihre Mitarbeiter event. Geschäftsfreunde sein. Sie bewerten ganz sicher ausgezeichnete Spezialitäten unserer Küche - nach dem Wunsch: Grill-Spanferkel oder Spezialitäten aus Fischen oder Wildbreten. Alles ist möglich vorbereiten. Sehr angenehmes Sitzen beim Naturfeuer gerade beim Bach Dolský locket ausgezeichneten Wein aus unseren Kellern schmecken. Sehr geehrte Damen und Herren, wir sind auf ihr Telefon-oder e-mail-Bericht vorbereiten und das Termin und alle Einzelheiten mit Ihnen vereinbaren. Ich bin überzeugt, daß wir alle ihre Wünsche Ihre Erwartungen erfüllen.

Vážené dámy a pánové,
dovolu mi prosím, abych Vás pozval do krásného koutu Krkonoš, a to do nově vybudovaného

HOTELU MARTIN A HOTELU KRISTÝNA

Přímo k nám do Špindlerova Mlýna - Svatého Petra můžete v zimě i v létě dojet na parkoviště našich hotelů, ale od nás dál do hor, nebo v zimě na několik set metrů vzdálené sjezdovky již jen pěšky, a to tak vysoko, jak stačí Vaše síly nebo jakou chuť máte poznat krásy Krkonoš.

Naše hotelové zařízení a výborná kuchyně se přímo nabízejí k uspořádání setkání s Vašimi přáteli, seminářů, odborných porad, symposií nebo školení Vašeho personálu nebo servisních pracovníků. Pobyť u nás se může stát i hezkou odměnou Vašim pracovníkům či obchodním přátelům, kteří jistě ocení vynikající speciality naší kuchyně na přání grilované prasátko, či zvlášť upravené ryby a zvěřinu, které pro Vás uchystáme. Dámy a pánové, jsme připraveni na Vaše zavolání či zprávu dohodnout s Vámi vhodný termín Vašeho pobytu u nás a jsem přesvědčen o tom, že naplníme ve všech směrech Vaše očekávání.

Martin Mňuk



Martin Mňuk

*Děkujeme Vám za návštěvu naší restaurace.
Přejeme Vám dobrou chuť, příjemné posezení a těšíme se,
že se k nám rádi vrátíte.*

Martin Mňuk a kolektiv zaměstnanců

*Wir danken Ihnen für den Besuch unseres Restaurants.
Wir wünschen Ihnen guten Appetit,
angenehmes Sitzenbleiben und freuen uns,
dass Sie gerne zu uns wiederkommen.*

Martin Mňuk und Kollektiv der Angestellten

*We thank you for your coming to our restaurant,
wish you a nice meal, nice quiet sit-down
and will be much obliged if you come again.*

Martin Mňuk and his staff

**Informace
o obsažených
alergenech
poskytne obsluha
na vyžádání
zákazníka.**

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Tato následující jídla Vám rádi připravíme, pokud si je objednáte 24 hodin předem
Diese folgende Speisen werden wir für Sie gerne zubereiten, wenn Sie sie 24 Stunden voraus bestellen:
We will be glad to prepare the following dishes so long as you order at least 24 hours in advance.
Если желаете испробовать следующие блюда, просим Вас заказать их минимум за 24 часа до
Вашего посещения нашего ресторана.

200g	Srňčí řízečky s houbovou omáčkou, šťouchané brambory <i>Rehschnitzelchen mit Pilzsoße und Stampfkartoffeln</i> <i>Venison schnitzels with mushroom sauce, mashed potato</i> <i>Оленины стейки с грибным соусом, картофельным пюре</i>	430,-
1000g	„Pečené koleno po Vídeňsku“, hořčice, křen, pečivo <i>Gebackene Haxe Wiener Art, Senf, Meerrettich, Brot u. Brötchen</i> <i>Roast knuckle Viennese style, mustard, horseradish, bread and rolls</i> <i>Свиное колeno печеное «по-венски», горчица, хрен, хлеб</i>	390,-
	Pečená kachna po staročesku, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – pro 4 osoby) <i>Entebraten „Auf Altschechische Art“, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel</i> <i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i> <i>Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings,</i> <i>potato gnocchi (served by head chef on silver for 4 persons)</i> <i>«Утка жареная по-старочешски», красная капуста, картофельные клецки и булочный</i> <i>кnedлик (подает шеф-повар на серебряном блюде – рассчитано на 4 персоны)</i>	1500,-
	Pečená husa s jablky, červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – pro 4 osoby) <i>Gänsebraten mit Äpfeln, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel</i> <i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i> <i>Roast goose with red cabbage and apples, white bread dumplings, potato gnocchi</i> <i>(served by head chef on silver for 4 persons)</i> <i>«Гусь жареный с яблоками», красная капуста, картофельные клецки и булочный</i> <i>кnedлик (подает шеф-повар на серебряном блюде – рассчитано на 4 персоны)</i>	1 900,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Tato následující jídla Vám rádi připravíme pokud si je objednáte 24 hodin předem
Diese folgende Speisen werden wir für Sie gerne zubereiten, wenn Sie sie 24 Stunden voraus bestellen:
The following dishes must be ordered 24 hours in advance.
Если желаете испробовать следующие блюда, просим Вас заказать их минимум за 24 часа до
Вашего посещения нашего ресторана.

1000g	Srnčí hřbet s burgundskou omáčkou, špekový a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem pro 4 osoby) <i>Rehrücken, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel</i> <i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i> <i>Saddle of venison, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings</i> <i>(served by head chef on silver for 4 persons)</i> <i>«Хребет олений, бургундский соус, шпиковый кнедлик, булочный кнедлик (подает шеф-повар на серебряном блюде – рассчитано на 4 персоны)</i>	2 500,-
400g	„Chateaubriand“ dvojitý biftek s dušenou zeleninou podávaný na stříbře se šťouchanými brambory s houbami, cibulkou a slaninou (pro 2 osoby) <i>„Chateaubriand“</i> <i>doppeltes Steak mit gedünstetem Gemüse, auf Silber serviert</i> <i>mit Kartoffelpüree mit Pilzen, Zwiebel und Speck (für 2 Personen)</i> <i>“Chateaubriand”</i> <i>double steak with sautéed vegetables served on silver with</i> <i>mashed potatoes, mushrooms, onion and bacon (for 2 people)</i> <i>«Chateaubriand»</i> <i>Двойной бифитекс с тушеными овощами, подается на серебре</i> <i>с мятой картошкой- полупюре с грибами, лучком и салом (на 2 персоны)</i>	900,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



VÁŽENÍ HOSTÉ, PŘI PŘÍZNIVÉM POČASÍ VÁM RÁDI PŘIPRAVÍME
TATO JÍDLA Z VENKOVNÍHO GRILU A UDÍRNÝ.

WERTE GÄSTE, BEI GÜNSTIGEM WETTER BEREITEN WIR IHNEN GERN
FOLGENDE GERICHTE VOM GRILL UND AUS DER RAUCHKAMMER ZU.

DEAR GUESTS, IN FINE WEATHER WE WOULD BE GLAD TO PREPARE THE FOLLOWING
DISHES FOR YOU FROM THE GRILL OR SMOKE ROOM.

1 ks	Grilovaná klobása, hořčice, křen, pečivo <i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Grilled sausage, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	85,-
1 ks	Klobása z udírny, hořčice, křen, pečivo <i>Geräucherte Bratwurst, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Smoked sausage, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	85,-
200g	Marinovaná krkovička na grilu <i>Gegrillte Schweinsscheibe mit englischem Speck</i> <i>Grilled pork slice with english bacon</i>	190,-
200g	Grilovaný kuřecí steak na česneku <i>Gegrilltes Hähnchensteak mit Knoblauch</i> <i>Chicken steak grilled with garlic</i>	190,-
200g	Biftek na grilu <i>Steak auf dem Grill</i> <i>Steak on the grill</i>	399,-
250g	Pstruh na grilu <i>Forelle am Grill – Grilled salmon</i>	240,-
500g	MIX GRIL (Pro 2 osoby) grilovaná zelenina, krkovička, kuřecí steak, klobása <i>MIXED GRILL (für 2 Personen) gegrilltes Gemüse, Schweinefleisch, Huhn Steak, Bratwurst</i> <i>MIXED GRILL (for 2 persons) grilled vegetables, pork, chicken steak, sausage</i>	540,-
1000g	Uzené vepřové koleno, hořčice, křen, pečivo <i>Geräucherte Schweinehaxe, Senf, Meerrettich, Gebäck</i> <i>Smoked pork knuckle, mustard, horse radish, Bread and rolls</i>	290,-
	Doplatek na váhu kolene 100g <i>Nachtrag zu dem Gewicht von 100 Gramm</i> <i>Supplement to the weight of 100 grams</i>	29,-
	K těmto jídlům Vám rádi připravíme grilovanou zeleninu <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i>	99,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



STUDENÉ PŘEDKRMY A VELKÉ SALÁTY KALTE VORSPEISEN UND SALATE – COLD HORS-D'OEUVRES AND SALADS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И БОЛЬШИЕ САЛАТЫ

Tatarský biftek, topinky <i>Tatarbeefsteak, Toasts</i> <i>Beef Tartare, fried bread</i> <i>Бифштекс по-татарски, поджаренные ломтики хлеба</i>	380,-
Carpaccio ze svíčkové s parmazánem a rajčaty <i>Carpaccio von der Lende mit Parmazan und Tomaten</i> <i>Carpaccio fillet with parmesan and tomatoes</i> <i>Карпаччо из филейной вырезки с пармезаном и томатами</i>	260,-
Hermelín s mandarinkami a vlašskými ořechy <i>Hermelinkäse mit Mandarinen und Walnüssen</i> <i>Hermelin (Czech Camembert) with mandarin and walnuts</i> <i>Сыр Гермелин с мандаринами и греческими орехами</i>	140,-
Mozzarella s rajčaty <i>Mozzarella Käse mit Tomaten – Mozzarella cheese with tomatoes</i> <i>Сыр Моцарелла с томатами</i>	140,-
Salát s uzeným lososem, koprem, olivami, vařeným vejcem, ořechy a jogurtem <i>Räucherlachs salad mit Dill, Oliven, gekochtem Ei, Nüssen und Joghurt</i> <i>Salad of smoked salmon, dill, olives, boiled eggs, nuts and yogurt</i> <i>Салат из копченого лосося, укроп, оливки, вареные яйца, орехи и йогурт</i>	220,-
Salát s rajčaty bazalkou, kuřecím masem, medem a parmazánem <i>Hühnerfleischsalat mit Tomaten, Basilikum, Honig und Parmesan</i> <i>Salad of tomatoes, basil, chicken pieces, honey and parmesan</i> <i>Салат из помидоров, базилика, кусочки курицы, мед и пармезан</i>	220,-
Tuňák na lístcích salátu s ořechy, olivami, vařeným vejcem a olivovým olejem <i>Thunfisch auf Salat mit Nüssen, Oliven, Ei und Olivenöl</i> <i>Tuna and salad with nuts, olives, boiled egg and olive oil</i> <i>Туна на листиках салата с орехами, оливками, вареным яйцом и оливковым маслом</i>	220,-
Česnekové rohlíčky <i>Hörnchen mit Knoblauchbutter – Bread roll with garlic butter</i> <i>Хрупкий рогалик с чесночным маслом</i>	25,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



POLÉVKY SUPPEN – SOUPS – СУПЫ

Denní polévka <i>Tagessuppe – Soup of the day</i> Суп дня	65,-
Česneková s osmaženým chlebem a sýrem <i>Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons</i> Garlic soup with cheese and croutons Чесноковый суп с гренками и сыром	65,-

TEPLÉ PŘEDKRMY WARME VORSPEISEN – HOT HORS D'OEUVRES ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

100g	Krkonošské sejkory se slaninou a houbami <i>Riesengebirgskartoffelpuffer mit Speck und Pilzen</i> Krkonoše potato cakes with bacon and mushrooms Крконошские лепешечки «синицы» с салом и грибами	110,-
200g	Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou s křenovou omáčkou <i>Gestampfte Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck mit Meerrettichsauce</i> Mashed potato with onion and bacon, horseradish sauce Мятая картошка – полупюре с луком, салом и соусом из хрена	85,-
100g	Smažený Hermelín podávaný s hruškou a brusinkami <i>Gebatene Hermelin mit Birne und Preiselbeeren</i> Fried Hermelin cheese (Brie) with pear and cranberries Панированный сыр Гермелин*, груша, брусника <small>* Český měkký sýr s bílou plíseňou na povrchu, napomínající francouzský kámažber)</small>	150,-
50g	Restovaná jaterka na pepři s jablky <i>Leber gebacken auf Pfeffer mit Äpfeln</i> Sautéed liver on pepper with apple Жареная печень с перцем и яблоками	140,-
100g	Uzená krkovička s hořčicí a křenem <i>Rauchfleisch mit Senf und Meerrettich</i> Smoked neck of pork with mustard and horseradish Копченый ошеек с горчицей и хреном	140,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



BEZMASÁ JÍDLA FLEISCHLOSE GERICHTE VEGETARIAN DISHES БЕЗМЯСНЫЕ БЛЮДА

100g	Smažený Hermelín <i>Panierter Hermelinkäse</i> <i>Fried Hermelin cheese (Brie)</i> <i>Панированный сыр Гермелин</i>	150,-
150g	Smažený sýr <i>Panierter Käse</i> <i>Fried cheese slices in breadcrumbs</i> <i>Панированный сыр</i>	150,-
150g	Smažený květák <i>Panierter Blumenkohl</i> <i>Fried cauliflower in breadcrumbs</i> <i>Панированная цветная капуста</i>	150,-
100g	Omeleta se žampiony <i>Omelett mit Champignons</i> <i>Omelette with champignons</i> <i>Омлет с шампиньонами</i>	140,-
100g	Omeleta s rajčaty, mozzarellou a bazalkou <i>Omelet mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> <i>Omelette with tomatoes, mozzarella cheese and basil</i> <i>Омлет с томатами, сыром моцарелла и базиликом</i>	150,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



TĚSTOVINY A GNOCCHI PASTA UND GNOCCHI PASTA AND GNOCCHI МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И КЛЕЦКИ

Špagety Alio olio <i>Spaghetti agleo e olio</i> <i>Spaghetti Alio olio</i> <i>Спагетти Аглио Олио</i>	199,-
Špagety „Bolognese“ <i>Spaghetti „Bolognese“</i> <i>Spaghetti “Bolognese”</i> <i>Спагетти „Bolognese“</i>	220,-
Špagety s houbami, smetanou a parmazánem <i>Spaghetti mit Pilzen, Sahne und Parmesan</i> <i>Spaghetti with mushrooms, cream and parmesan</i> <i>Спагетти с грибами, сливками и пармезаном</i>	199,-
Špagety „Carbonara“ s cibulkou, česnekem, slaninou, vejcem, smetanou a parmazánem <i>Spaghetti „Carbonara“ mit Zwiebel, Knoblauch, Bacon, Ei, Sahne und Parmesan</i> <i>Spaghetti “Carbonara” with onion, garlic, bacon, egg, cream and parmesan</i> <i>Спагетти „Карбонара“ с луком, чесноком, беконом, яйцом, сливками и пармезаном</i>	220,-
Gnocchi s kuřecím masem, sýrovou omáčkou a Nivou <i>Gnocchi mit Hühnerfleisch, Käsesoße und Blauschimmelkäse Niva</i> <i>Gnocchi with chicken, cheese sauce and Niva cheese</i> <i>Клецки с курицей, сырным соусом и сыром Нива</i>	240,-
Gnocchi se špenátem a slaninou, česnekem, smetanou a parmazánem <i>Gnocchi mit Spinat, Bacon, Knoblauch, Sahne und Parmesan</i> <i>Gnocchi with spinach, bacon, garlic, cream and parmesan</i> <i>Клецки со шпинатом, беконом, чесноком, сливками и пармезаном</i>	220,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



ŠÉFKUCHAŘ VÁM DOPORUČUJE DER CHEFKOCH EMPFIEHLT – THE CHEF RECOMMENDS ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

	Domácí bramborák se zelím a uzeným masem <i>Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Kraut und Rauchfleisch</i> <i>Homemade potato cake with cabbage and smoked meat</i> <i>Домашняя картофельная лепешка с капустой и копчёным мясом</i>	240,-
	Domácí bramborák plněný ostrou směsí a sypaný sýrem <i>Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Käse bestreut</i> <i>Homemade potato cake filled with spicy mix and sprinkled with cheese</i> <i>Домашняя картофельная лепешка «брамборак» с начинкой из острой смеси, посыпанная сыром</i>	240,-
150g	Medajlonky „STOH“ (vepřové, hovězí, kuřecí maso, bramboráčky, sýr) <i>Medaillons „Stoh“ (Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Kartoffelpuffer, Käse)</i> <i>Medallions “Stoh” (pork, beef, chicken, potato cakes, cheese)</i> <i>Медальоны «СТОГ» (свинина, говядина, курятина, картофельные лепешечки, сыр)</i>	290,-
300g	Špíz „KRAKONOŠ“ (vepřové, hovězí maso, cibule, slanina, houbová omáčka) <i>Spieß „RÜBEZAHL“ (Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebel, Speck, Pilzsauce)</i> <i>Skewer “Krakonoš” (pork, beef, onion, bacon, mushroom sauce)</i> <i>Шпиз «КРАКОНОШ» (свинина, говядина, лук, сало, грибной соус)</i>	399,-
	Domácí lívanečky s borůvkovou omáčkou a zakysanou smetanou <i>Hausgemachte Liwanzen (Eierkuchen) mit Heidelbeersosse und Sauersahne</i> <i>Homemade flapjacks with blueberry sauce and sour cream</i> <i>Домашние блинчики с соусом из черники и сметаной</i>	130,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z RYB VOM FISCH – FISH – ИЗ РЫБЫ

150g	Smažené rybí filé, citron <i>Fischfilet paniert, Zitrone</i> <i>Fried fish fillet, lemon</i> <i>Филе рыбное панированное, лимон</i>	150,-
250g	Pstruh s bazalkou <i>Forelle mit Basilikum</i> <i>Trout with basil</i> <i>Форель с базиликом</i>	240,-
200g	Filet z candáta na houbách <i>Filet vom Zander mit Pilzen</i> <i>Fillet of perch with mushrooms</i> <i>Филе судака с грибами</i>	330,-
200g	Filet z candáta na rozmarýnu s grilovanou zeleninou <i>Zanderfilet mit Rosmarin gegrilltes Gemüse</i> <i>Zander fillet with rosemary grilled vegetables</i> <i>Филе судака с розмарином с соусом овощами гриль</i>	360,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z DRUBEŽÍHO MASA VOM GEFLÜGEL – POULTRY – ИЗ ПТИЦЫ

150g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel gebraten</i> <i>Chicken schnitzel fried</i> <i>Шницель из курятины</i>	190,-
150g	Kuřecí nudličky s karotkou <i>Huhmfleisch geschneuzelt mit Karotten</i> <i>Chicken strips with carrot</i> <i>Куриные ломтики с морковью</i>	180,-
150g	Kuřecí prsíčka na medu, pepři s jablky <i>Hünchenbrust in Honig, mit Pfeffer und Äpfeln</i> <i>Chicken breast in honey, with pepper and apples</i>	240,-
150g	Kuřecí prsíčka s bazalkou, tomaty a mozzarelou <i>Huhnbrust mit Basilienkraut, Tomaten u. Mozzarella</i> <i>Chicken breast with basil, tomatoes and mozzarella</i> <i>Куриная грудка с базиликом, томатами и моцареллой</i>	240,-
150g	Kuřecí řízek se šunkou a sýrem <i>Hühnerschnitzel gebraten mit Schinken und Käse</i> <i>Chicken schnitzel fried with ham and cheese</i> <i>Шницель из курятины, фаршированная ветчиной, сыром, панированная в сухарях</i>	260,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z HOVĚZÍHO MASA VOM RINDFLEISCH – BEEF – ИЗ ГОВЯДИНЫ

	Tatarský biftek, topinky <i>Tartarsteak, Toast</i> <i>Steak tartar, toast</i> <i>Биџетекс по-татарски, поджаренные ломтики хлеба</i>	380,-
200g	Biftek „Bizon“ s jemnou smetanovou omáčkou z čerstvých žampionů <i>Steak „Bizon“ mit feiner Sahnesauce aus frischen Champignons</i> <i>Steak “Bizon” with fine creamy fresh button mushroom sauce</i> <i>Биџетекс „Bizon“ с нежным соусом из сливок и свежих шампиньонов</i>	430,-
200g	Biftek na zeleném pepři s anglickou slaninou a sázeným vejcem <i>Steak auf grünem Pfeffer mit englischem Speck und Spiegelei</i> <i>Steak with green pepper, with English bacon and fried egg</i>	430,-
200g	Svíčkové medajlonky na česneku se restovanými fazolkami <i>Lendenmedaillons auf Knoblauch mit grünen Bohnen</i> <i>Sirloin beef medallions with garlic and sauteed beans</i>	399,-
200g	Svíčkové řezy s restovanou cibulkou a slaninou v hořčicové omáčce <i>Lendenbraten mit Zwiebeln und Speck in Senfsauce</i> <i>Sirloin beef slices with fried onion and bacon in a mustard sauce</i>	399,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Z VEPŘOVÉHO MASA VOM SCHWEINEFLEISCH – PORK – СВИНИНА

150g	Vepřový řízek smažený <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pork schnitzel fried</i> <i>Шницель отбивной из свинины</i>	199,-
150g	Krakonošův oheň (vepřové maso, cibule, chilli, smetana) <i>Rübezahlfeuer (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)</i> <i>Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)</i> <i>«Пламя Краконоша» (лук, острый перец чилли, сливки)</i>	260,-
150g	Játra na roštu s cibulkou a slaninou <i>Leber auf Rost mit Zwiebeln und Speck</i> <i>Grilled liver with onion and bacon</i> <i>Печень на решётке с луком и салом</i>	190,-
200g	Plněné bramborové knedlíky se zelím a uzeným masem <i>Gefüllte Kartoffelknödel mit Kraut und Rauchfleisch</i> <i>Stuffed potato dumplings with cabbage and smoked meat</i> <i>Фаршированные картофельные knedliki с капустой и копчёным мясом</i>	180,-
150g	Uzená krkovice z naší udírny, švestková omáčka, bramborové špalíčky <i>Rauchfleisch aus unserer Räucherammer, Pflaumensauce, Kartoffelknödel</i> <i>Smoked neck of pork from our smokehouse, plum sauce, potato fingers</i> <i>Копчёный ошеек из нашей копильни, соус из слив, картофельные шашки</i>	180,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



STUDENÁ PLATA

KALTE PLATTEN – COLD PLATTERS – ХОЛОДНЫЕ ПЛАТО

150g	Šunka, máslo, okurka <i>Schinken, Butter, Gurke</i> Ham, butter, pickled gherkin Ветчина, масло, огурец	170,-
400g	Mlynářské plato (šunka, sýry, uzené, slanina, uzený losos) (pro 2 osoby) <i>Müllerplatte (Schinken, mehrere Käsesorten, Rauchfleisch, Speck, geräucherter Lachs) (für 2 Personen)</i> Miller's plate (ham, cheeses, smoked meat, bacon, smoked salmon) (for 2 people) Мукомольная плита (ветчина, сыры, копчёное мясо, сало, копчёный лосось) (на 2 персоны)	550,-
150g	Uherský salám, máslo, okurka <i>Ungarische Salami, Butter, Gurke</i> Hungarian salami, butter, pickled gherkin Венгерская колбаса- салями, масло, огурец	220,-
200g	Sýrová variace, 4 druhy sýra na kostičky s olivami <i>Käsevariation, 4 Käsesorten mit Oliven</i> 4 types of cheese, diced with olives Сырное ассорти, 4 сорта сыра кубиками с оливками	220,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



SALÁTY A KOMPOTY SALATE UND KOMPOTTE SALADS AND COMPOTES САЛАТЫ И КОМПОТЫ

Rajčatový salát s cibulkou <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i> <i>Tomato salad with onion</i> <i>Салат из томатов с луком</i>	90,-
Šopský salát <i>Gemüsesalat mit Balkankäse</i> <i>Shopsky salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese)</i> <i>Шопский салат (овощи с соленым сыром балканского типа)</i>	99,-
Okurkový salát <i>Gurkensalat – Cucumber salad – Салат из огурцов</i>	90,-
Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou <i>Gurkensalat mit Knoblauch und sauerer Sahne</i> <i>Cucumber salad with garlic and sour cream</i> <i>Салат из огурцов с чесноком и сметаной</i>	99,-
Řecký salát <i>Griechischer Salat – Greek salad – Греческий салат</i>	120,-
Olivy <i>Oliven – Olives – Оливки</i>	90,-
Jahody – kompot <i>Erdbeeren – Strawberry compote – Клубника - компот</i>	60,-
Mandarinky – kompot <i>Mandarinen – Mandarin compote – Компот мандариновый</i>	60,-
Hrušky – kompot <i>Birnen – Pear compote – Груша - компот</i>	60,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



PŘÍLOHY – BEILAGEN – SIDE DISHES – ГАРНИРЫ

Houskový knedlík – <i>Semmelknödel</i> – Bread dumplings	45,-
Brambory vařené s máslem – <i>Salzkartoffeln</i> – <i>Boiled potatoes with butter</i> – <i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	45,-
Brambory opékané – <i>Kartoffeln gebraten</i> – Fried potatoes – <i>Картофель жаренный</i>	55,-
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou – <i>Stampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i> <i>Mashed potatoes with onion and bacon</i> – <i>Мятая картошка – полупюре с луком и салом</i>	65,-
Bramborová kaše s máslem – <i>Kartoffelbrei mit Butter</i> <i>Mashed potatoes with butter</i> – <i>Картофельное пюре со сливочным маслом</i>	70,-
Domácí bramboráčky – <i>Kartoffelpüfferchen</i> – <i>Potato pancakes</i> – <i>Домашние картофельные лепешечки</i>	70,-
Hranolky – <i>Pommes frites</i> – French fries – <i>Картофель фри</i>	55,-
Bramborové noky – Gnocchi	80,-
Rýže – <i>Reis</i> – Rice – <i>Рис</i>	45,-
Špagety – <i>Spaghetti</i> – spaghetti – <i>Спагетти</i>	80,-
Listový špenát – <i>Blattspinat</i> – Leaf spinach – <i>Шпинат</i>	85,-
Grilovaná zelenina – <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>grilled vegetables</i> – <i>овощи на гриле</i>	99,-
Toast – <i>Toast</i> – Toast – <i>Гренок</i>	10,-
Pečivo – <i>Gebäck</i> – Bread and rolls – <i>Хлеб</i>	15,-
Tatarka – <i>Sauce Tatare</i> – Tartar sauce – <i>Татарский соус</i>	25,-
Sýrová omáčka – <i>Käse-Sauce</i> – Cheese sauce – <i>Соус из сыра</i>	45,-
Houbová omáčka – <i>Pilzsauce</i> – Mushroom sauce – <i>Грибной соус</i>	45,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



DEZERTY – DESSERTS – DESSERTS – ДЕСЕРТЫ

Borůvkový koláč <i>Blaubeerkuchen – Blueberry Pie – Черничный пирог</i>	65,-
Jablkový závin s vanilkovým krémem <i>Apfelstrudel mit Vanillecreme – Apple strudel with vanilla cream</i> <i>Яблочный штрудель с ванильным кремом</i>	85,-
Jablkový závin s ořechovou zmrzlinou <i>Apfelstrudel mit Eiscreme – Apple strudel with ice cream</i> <i>Яблочный штрудель с мороженым</i>	85,-
Borůvkové knedlíky se šlehačkou <i>Blaubeerenknödel mit Schlagsahne – Blueberry dumplings with whipped cream</i> <i>Кнедлики с черникой, с взбитыми сливками</i>	130,-
Lívanečky s borůvkovou omáčkou <i>Pfannkuchen mit Heidelbeeren Soße – Pancakes with blueberry sauce</i> <i>Блинчики с черничным соусом</i>	130,-
Palačinka Kokos <i>Palatschinke „Coconut“ – Pancake “Coconut”</i> <i>Блин «Кокосовый»</i>	120,-
Palačinka Višeň <i>Palatschinke „Kirsche“ – Pancake “Cherry”</i> <i>Блин «Вишня»</i>	120,-
Palačinka Med <i>Palatschinke „Honig“ – Pancake “Honey”</i> <i>Блин «Мед»</i>	120,-
Palačinka Malina <i>Palatschinke „Himbeere“ – Pancake “Raspberry”</i> <i>Блин «Малина»</i>	120,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



ZMRZLINOVÉ POHÁRY – EISBECHER – ICE CREAM – ДЕСЕРТЫ МОРОЖЕНОЕ

Míchaný zmrzlinový pohár (vanilka, čokoláda, jahoda, šlehačka) <i>Gemischtes Eis – Vanille, Schoko, Erdbeere, Schlagsahne</i> <i>Mixed ice cream – vanilla, chocolate, strawberry, whipped cream</i> <i>Смешанные мороженое – ванильное, шоколадное, клубничное, взбитые сливки</i>	85,-
Kokosová romance s čokoládou (kokos, čokoláda, šlehačka) <i>Kokos, Schokolade und Schlagsahne – coconut, chocolate and whipped cream</i> <i>Кокос, шоколадом и взбитыми сливками</i>	85,-
Zmrzlina s malinami a šlehačkou (maliny, vanilka, šlehačka) <i>Himbeere, Vanille, Sahne – Raspberry, vanilla, whipped cream</i> <i>Малина, ваниль, взбитые сливки</i>	125,-
Zmrzlina s višněmi a šlehačkou (višně, čokoláda, šlehačka) <i>Kirsche, Schokolade, Schlagsahne – Cherry, chocolate, whipped cream</i> <i>Вишня, шоколад, взбитые сливки</i>	125,-
Lesní symfonie (lesní ovoce, šlehačka) <i>Waldfrüchte, Schlagsahne – Forest fruit, whipped cream – Лесные ягоды, взбитые сливки</i>	125,-
Ořechová variace (vlašský ořech, pistácie, šlehačka) <i>Walnuss, Pistazien, Schlagsahne – Walnut, pistachio nuts, whipped cream</i> <i>Грецкий орех, фисташки, взбитые сливки</i>	99,-
Kopeček zmrzliny vanilka <i>Eishügelchen Vanille – Small scoop of ice cream Vanilla – Мороженое – один шарик Ваниль</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – čokoláda <i>Schokolade – Chocolate – Шоколад</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – jahoda <i>Erdbeere – Strawberry – Клубника</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – višěň <i>Kirsche – Cherry – Вишня</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – kokos <i>Kokosnuss – Coconut – Кокосовый</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – lesní ovoce <i>Waldfrüchten – Forest fruits – лесных ягод</i>	25,-
Kopeček zmrzliny – pistácie <i>Pistazien – Pistachios – Фисташки</i>	25,-
Kopeček šlehačky <i>Scoop Schlagsahne – Scoop of whipped cream – Совок из взбитых сливок</i>	20,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES – БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Džusy – Fruchtsäfte – Fruit juices – СОКИ

0,2	Pomerančový – Orangensaft – Orange – Апельсиновый	45,-
0,2	Jablečný – Apfelsaft – Apple – Яблочный	45,-
0,2	Jahodový – Erdbeersaft – Strawberry – Клубничный	49,-
0,2	Ananasový – Ananassaft – Pineapple – Ананасовый	49,-
0,2	Hruškový – Birnensaft – Pear – Грушевый	49,-
0,2	Černý rybíz – Schwarze Johannisbeersaft – Black currant – Черная смородина	49,-
0,3	Minerálka Mattoni perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – Минеральная вода газированная	49,-
0,3	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Минеральная вода негазированная	49,-
0,7	Minerálka Mattoni perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – Минеральная вода газированная	80,-
0,7	Minerálka Aquila neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Минеральная вода негазированная	80,-
0,25	Kombucha – Kombucha – Kombucha – Комбуча	40,-
	Red Bull – Ред Булл	60,-

Točené nápoje – Vom Fass – On tap – Разливные напитки

0,3	Kofola – Кофол	33,-
0,4	Kofola – Кофол	44,-
0,5	Kofola – Кофол	55,-

Lahvové nápoje – Getränke in Flaschen – Bottled beverages – Бутылочные напитки

0,33	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic – Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник	50,-
------	---	------

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Piva – Bier – Beer – Пиво

0,3	Pilsner Urquell 12 (točený / Bier vom Faß / draught) «Pilsner Urquell» (разливной)	39,-
0,5	Pilsner Urquell 12 (točený / Bier vom Faß / draught) «Pilsner Urquell» (разливной)	65,-
0,3	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught) <i>Будвар 12 (темный, разливной)</i>	36,-
0,5	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught) <i>Будвар 12 (темный, разливной)</i>	60,-
0,3	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught) <i>Будвар 10 (светлый, разливной)</i>	33,-
0,5	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught) <i>Будвар 10 (светлый, разливной)</i>	55,-
0,3	Birell nealkoholické pivo / alkoholfreies Flaschenbier / non-alcoholic beer <i>Будвар безалкогольное пиво</i>	49,-

Míchané nápoje – Gemischte Getränke – Mixed Drinks – Коктейли

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	130,-
Pina Colada (bílý a tmavý rum, kokosový sirup, ananasový džus, smetana) <i>(weißer u. dunkler Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft, Sahne)</i> <i>(white and dark rum, cocconut syrup, pineapple juice, cream)</i> <i>(белый и темный ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки)</i>	130,-
Sex on the Beach (vodka, grenadina, pomerančový džus) <i>(Vodka, Grenadine, Orangen Saft) – (vodka, Grenadine, orange juice)</i> <i>(водка, гренадин, апельсиновый сок)</i>	120,-
Flying Kangaroo (vodka, bílý rum, kokosový sirup, ananasový a pomerančový džus) <i>(Vodka, weißer Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft u. Orange Saft)</i> <i>(vodka, white rum, cocconut syrup, pineapple and orange juice)</i> <i>(водка, белый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, апельсиновый сок)</i>	140,-
Cuba Libre (tmavý rum Havana, limetka, třtinový cukr, coca cola) <i>(Havanna Dark Rum, Limette, Rohrzucker, Coca Cola) – (Havana Dark Rum, lime, cane sugar coca cola)</i> <i>(Гавана Темный ром, лайм, тростниковый сахар, Coca Cola)</i>	120,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Aperitivy – Aperitifs – Аперитивы

0,1	Cinzano bianco	75,-
0,1	Cinzano rosso	75,-
0,1	Cinzano dry	75,-
0,1	Campari	90,-
0,1	Royal Oporto Tawny	100,-
0,1	Royal Oporto White	100,-
0,1	Royal Oporto 10 Years aged Tawny	150,-

Destiláty – Spirituosen

Spirits – Спиртные напитки

0,04	Vodka Finská – Finnish vodka	70,-
0,04	Vodka broskvová – Peach vodka	60,-
0,04	Becherovka	70,-
0,04	Fernet Stock	70,-
0,04	Fernet Citrus	70,-
0,04	Slivovice – Sliwowitz	70,-
0,04	Meruňkovice – Aprikosenbranntwein	70,-
0,04	Hruškovice – Birnenbranntwein	70,-
0,04	Třešňovice – Kirschbranntwein	70,-
0,04	Jagermeister	70,-
0,04	Borovička	70,-
0,04	Griotka – Griotte	60,-
0,04	Vaječný koňak – Eierlikör	50,-
0,04	Gin Beefeater	80,-
0,04	Tequila	80,-
0,04	Bailey's	80,-
0,04	Ramazotti	80,-
0,04	Grappa di Barbesco	130,-
0,04	Grappa di Barolo	130,-

Rum

0,04	Rum	60,-
0,04	Malibu	80,-
0,04	Rum Captain Morgan Spiced Gold	80,-
0,04	Rum Captain Morgan Jamaica	80,-
0,04	Rum Havana C. Anejo	80,-
0,04	Rum Bacardi Superior	80,-
0,04	Rum Bacardi black	80,-
0,04	Ron Zacapa Años 23-letý	160,-
0,04	XO Ron Zacapa Años	250,-

Whisky – Виски

0,04	Johnie Walker Red Label	80,-
0,04	Johnie Walker Black Label	120,-
0,04	Johnie Walker Blue Label	500,-
0,04	Old St. Andrew	110,-
0,04	Chivas Regal 18-letá	190,-
0,04	Dimple 15-letá	150,-
0,04	Cardhu 12-letá	150,-
0,04	Jameson	85,-
0,04	Tulamore Dew	85,-
0,04	Jim Beam	85,-
0,04	Jack Daniels	100,-
0,04	Four Roses Single Barrel	160,-
0,04	Jack Daniels Single Barrel	190,-

Cognac a brandy

0,04	Remy Martin V.S.O.P	160,-
0,04	Hennessy V.S.	130,-
0,04	Hennessy FINE	160,-
0,04	Hennessy XO	450,-
0,04	Metaxa 5 *	80,-
0,04	Metaxa 7*	100,-
0,04	Metaxa 12*	140,-

Vína bílá (rozlévaná) – Weißweine (ausgegossen)

White table wine – Белое вино (разливное)

0,2 l	Pinot Grigio Bonato	75,-
-------	---------------------	------

Vína červená (rozlévaná) – Rotweine (ausgegossen)

Red table wine – Красное вино (разливное)

0,2 l	Cabernet Franc Bonato	75,-
-------	-----------------------	------

Vína růžová (rozlévaná) – Roséweine (ausgegossen)

Rosé wine wine – Розовое вино (разливное)

0,2 l	Rosato Igt Conti Azoni	75,-
0,15 l	Prosecco	90,-

Hotel Kristijna & Hotel Martin



Teplé nápoje – Warme Getränke – Hot beverages – Горячие напитки

Caffé Ristretto	60,-
Espresso	60,-
Lungo	60,-
Caffé Doppio	90,-
Cappuccino	75,-
Espresso Macchiato	75,-
Caffé Latte	75,-
Latte macchiato	90,-
Káva turecká – <i>Türkischer Kaffee</i> – <i>Turkish coffee</i> – Кофе по-турецки	50,-
Káva vídeňská – <i>Wiener Kaffee</i> – <i>Viennese coffee</i> – Кофе по-венски	65,-
Alžírská káva – <i>Algierkaffee</i> – <i>Algerian coffee</i> – Кофе по-алжирски	75,-
Irská káva – <i>Irischer Kaffee</i> – <i>Irish coffee</i> – Кофе по-ирландски	90,-
Horká čokoláda se šlehačkou – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i> – Горячий шоколад с взбитыми сливками	60,-
Horká čokoláda se šlehačkou a rumem – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum</i> <i>Hot chocolate with whipped cream and rum</i> – Горячий шоколад с взбитыми сливками и ромом	80,-
Svařený juice – <i>Juicégrog</i> – <i>Juice grog</i> – Горячий сок	55,-
Grog – Гроз	70,-
Svařené víno – <i>Glühwein</i> – <i>Mulled wine</i> – Горячее вино	75,-
Čaj – <i>Tee</i> – <i>Tea</i> – Чай	60,-