

Nechť zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



Restaurant „U Křížovníků“

Otevírací doba:

PO-NE

11:00 – 23:00

Zodpovědná osoba:

Květoslav Navrátil

e-mail:

hotel@hotel-kgm.cz

Provozovatel:

ARISTOKRATY HOTELY s.r.o.

Na Výsluní 201/13

10000 Praha 10

IČO:

DIČ:

Identifikační číslo provozovny:

Karlsbad Grande Madonna****

Moravská 2093/2a

360 01 Karlovy Vary

252 37 365

CZ252 37 365

1002000025

Informace o obsažených alergenech poskytnete obsluha na vyžádání zákazníka.

Podle zákona o evidenci tržeb je prodávající povinen vystavit kupujícímu účtenku. Zároveň je povinen zaevidovat přijatou tržbu u správce daně online; v případě technického výpadku pak nejpozději do 48 hodin.

Ceny uvedené v jídelním lístku jsou smluvní včetně DPH v korunách českých.

*Sortiment nabízený v tomto jídelním lístku je možno upravit dle Vašeho přání.
Objednávky na sortiment jídel nabízených v tomto jídelním lístku se přijímají do 21:00 hodin.*

Nechť zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



PŘEDKRMY / VORSPEISEN / HORS D'OEUVRES / ЗАКУСКИ

- Nakládáný hermelín v pikantním nálevu s chilli papričkou 100g * 105,-
Eingelegter Camembert mit Chilipaprika
Marinated Camembert cheese with chilli peppers
Маринованный сыр „Гермелин“ с перчиками чили
ALERGEN: 7
- Nakládáný balkánský sýr v česneku **ALERGEN: 7** 100g * 105,-
In Knoblauchmarinade eingelegter Balkankäse
Balkan cheese marinated in garlic
Маринованный балканский сыр с чесноком
- Nakládáné ryby **ALERGEN: 1a,3,4,6,7,10** 150g * 105,-
Eingelegter Fisch
Pickled fish
Маринованная рыба
- Uzená kýta s hořčicí a křenem **ALERGEN: 10,12** 150g * 120,-
Geräucherte Keule mit Meerrettich
Smoked pork leg with mustard and horseradish
Ветчина с горчицей и хреном



K PIVU / ZUM BIER / SOMETHING TO BEER / К ПИВУ

- Tyčinky z listového těsta - vlastní výroby **ALERGEN:1a,3** 100g * 35,-
 Hausgemachte Blätterteig-Stäbchen
 Home-made puff pastry sticks
 Домашние палочки из слоенного теста
- Pikantní americké brambory s chilli a balkánským sýrem 200g ** 80,-
ALERGEN: 7
 Pikante Country Potatoes mit Chili und Balkankäse
 Piquant American potatoes with chilli and Balkan cheese
 Пикантный американский картофель с перцем –чили и балканским сыром
- Topinka s česnekem **ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,3** 4 ks * 50,-
 Toastbrot mit Knoblauch
 Roasted bread with garlic
 Гренка с чесноком
- Pálivý vepřový bůček obalený v paprice, špikovaný česnekem a feferonkou 200g * 90,-
ALERGEN: žádný
 Pikantes Bauchfleisch in Paprikakruste, gespickt mit Knoblauch und Pfefferoni
 Spicy pork fatback in paprika, interlarded with garlic and hot pepper
 Острый свиной окорок в красном перце , нафаршированный чесноком переронами

Nechť zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



POLÉVKA JE GRUNT / SUPPE MUSS SEIN / SOUP IS THE CORE / СУП –ЭТО ФУНДАМЕНТ

- Zelná polévka s klobásou v chlebu 0,3 l * 95,-
ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,3,7,9

Sauerkrautsuppe mit Wurst im Brot serviert

Cabbage soup with sausage served in bread

Щи с колбасой в хлебе



- Česneková polévka se smaženými krutony 0,3 l * 40,-
ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,3,7,9,11,13

Knoblauchsuppe mit Croutons

Garlic with fried croutons

Чесночный с жареными крутонами

- Polévka dle denní nabídky 0,3 l * 40,-
ALERGEN: bližší informace u obsluhy / for further information please ask our waiter

laut Tagesangebot

soup of the day

в ассортименте



TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYŇĚ, ANEB TO CO UMĚLY UŽ NAŠE PRABÁBY

TRADITIONELLE BÖHMISCHE KÜCHE, ODER "WAS SCHON UNSERE UROMAS KONNTEN"

TRADITIONAL BOHEMIAN CUISINE, OR WHAT OUR GRANDMOTHERS HAD ALREADY COOKED

ТРАДИЦИОННАЯ ЧЕШСКАЯ КУХНЯ ИЛИ ЧТО УМЕЛИ УЖЕ НАШИ ПРАБАБУШКИ

- Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík, brusinky, šlehačka 150g ** 185,-
ALERGEN:1a,3,7,9,10

Rinderbraten mit Sahnesosse, Semmelknödel, Preiselbeeren, Sahnehäubchen

Roast sirloin of beef on cream sauce, Leavened dumplings, cranberries, whipped cream

Говяжья филейная вырезка в сметане, Кнедлики, брусника, взбитые сливки

- Pečené vepřové koleno obložené nakládanou zeleninou, hořčicí a křenem, čerstvý chléb (doba přípravy 35 min.) 1 ks ** 265,-
ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,3,7,9,10,11

Gebratene Schweinshaxe mit eingemachtem Gemüse garniert, frisches Brot (Vorbereitungszeit 35 min.)

Roast pork knuckle garnished with pickled vegetables, fresh bread (takes 35 mins to prepare)

Запеченное свиное колесо с маринованными овощами, свежий хлеб (время приготовления 35 мин.)



ARISTOKRATY HOTELY s.r.o.
IČO: 252 37 365

Moravská 2A/2093, 360 01 Karlovy Vary, provozní doba: Pondělí - Neděle 11:00 - 23:00 hodin, odpovědný vedoucí: Květoslav Navrátil, ředitel

Nechť zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



- Vepřová pečeně (krkovice), bramborový knedlík, dušené zelí 200g ** 185,-
ALERGEN:1a,3
Schweinebraten (Kamm), Kartoffelknödel, Sauerkraut
Pork roast (neck), potato dumplings, stewed cabbage
Свиное жаркое (ошеек), кнедлики картофельные , тушеная капуста
- Hovězí guláš, houskový knedlík 200g ** 185,-
ALERGEN:1a,3,7
Rindergulasch, Semmelknödel
Beef goulash, Leavened dumplings
Говяжий гуляш, кнедлики
- Konfitované kachní stehno, bramborový knedlík, dušené zelí 1 ks ** 235,-
ALERGEN:1a,3,7,9
Konfitierte Entenkeule, Kartoffelknödel, Sauerkraut
Duck leg confit, potato dumplings, stewed cabbage
Утинное конфи, кнедлики картофельные , тушеная капуста
- Smažený vepřový / kuřecí řízek 200g 140,-
ALERGEN:1a,3,7
Paniertes Schweineschnitzel / Hähnchenschnitzel
Fried pork / chicken schnitzel
Жареный свиной / куриное шницель

Nechť zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



Z GRILU A PÁNVE / VOM GRILL UND AUS DER PFANNE / FROM GRILL AND PAN /

З ГРИЛА И З КАСТРЮЛЯ

- Kuřecí steak na grilu s opečenou paprikou **ALERGEN:1a** 200g ** 180,-
Hähnchensteak vom Grill mit gebratenem Paprika
Grilled chicken steak topped off with fried green pepper
Куриный стейк, приготовленный на гриле, с печеным сладким перцем
- Vepřový steak na barevném pepři se smetanovou omáčkou **ALERGEN:7** 200g ** 180,-
Schweinesteak in buntem Pfeffer mit Sahnesoße
Pork steak with colour pepper and cream sauce
Свиной стейк с перцем в сливочном соусе
- Vídeňský smažený řízek **ALERGEN:1a,3,7** 200g ** 235,-
Gebratenes Wienerschnitzel
Fried Viennese veal schnitzel
Шницель по-Венски из телятины





SPECIALITY / SPEZIALITÄT DES HAUSES / SPECIALITIES / СПЕЦИАЛИТЫ ШЕФ-ПОВАРА

- Křížovnické prkno – bůček, klobása, pečená krkovička, žebra 500g * 410,-
ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,3,7,10,12
 Kreuzfahrerbrett – Bauchfleisch, Bratwurst, gebratener Schweinskamm, Spareribs
 Křížovnické chopping board – fatback, sausage, roasted pork neck, ribs
 Крижовницкий поднос – окорок, колбаска, запеченная шейка, ребрышки
- Pečená marinovaná žebra s česnekovou a ďábelskou omáčkou 800g ** 320,-
 hořčice, křen, kyselá okurka, chléb ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,3,6,7,12
 Marinierte Spareribs mit Knoblauch- und Teufelsoße, Senf, Meerrettich, saure Gurke, Brot
 Baked marinated ribs seasoned to taste with garlic or devil's sauce, mustard,
 horse radish, pickle and bread
 Жареные маринованные ребра с чесночным и дьявольским соусами, горчица,
 хрен, маринованный огурец, хлеб
- Králičí stehno zadní plněné bylinkovou náplní ALERGEN:1a,3,7 1 ks ** 120,-
 Kaninchenkeule gefüllt mit Kräuterfüllung
 Rabbit leg stuffed with herb stuffing
 Ножка кролика, фаршированная начинкой с травами
- Tatarský biftek z hovězího masa s topinkami ALERGEN: 1a,1b,1c,1d, 120g ** 195,-
 Rinder-Tatar Steak (rohes Fleisch) mit Brottoast 3,4,6,7,9,10,11,13
 Steak tartare made of beef meat (raw meat) served with toast
 Татарский бифштекс из говядины (сырое мясо) с гренками

Necht zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



ARISTOKRATY HOTELY s.r.o.
IČO: 252 37 365

Moravská 2A/2093, 360 01 Karlovy Vary, provozní doba: Pondělí – Neděle 11:00 – 23:00 hodin, odpovědný vedoucí: Květoslav Navrátil, ředitel



SPECIALITY Z RYB / FISCHSPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALITIES / РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Filé ze pstruha s restovanou zeleninou **ALERGEN:1a,4,7** 200g ** 170,-
 Forellenfilet mit geröstetem Gemüse
 Trout filet with sautéed vegetables
 Филе форели с обжаренными овощами
- Třeboňský kapr pečený na plátcích česneku **ALERGEN:1a,4,7** 200g ** 150,-
 Třeboň-Karpfen auf Knoblauchscheiben gebraten
 Roast Třeboň carp with garlic
 Тржебоньский карп, запеченный на ломтиках чеснока
- Losos ve špenátovém lůžku **ALERGEN:1a,4,7** 200g ** 295,-
 Lachs im Spinatbett
 Salmon in a spinach nest
 Лосось в кроватке из шпината



ARISTOKRATY HOTELY s.r.o.
IČO: 252 37 365

Moravská 2A/2093, 360 01 Karlovy Vary, provozní doba: Pondělí - Neděle 11:00 - 23:00 hodin, odpovědný vedoucí: Květoslav Navrátil, ředitel



BEZMASÁ KUCHYNĚ / FLEISCHLOSE KÜCHE / MEATLESS CUISINE / ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

- Grilovaná zelenina Ratatouille ALERGEN: žádný 300g ** 110,-
 Gegrilltes Gemüse Ratatouille
 Grilled vegetables Ratatouille
 Овощи-гриль „Ratatouille“
- Smažený hermelín s brusinkovou omáčkou ALERGEN:1a,3,7 100g ** 120,-
 Panierter Camembert mit Preiselbeersoss
 Fried Camembert cheese in cranberry sauce
 Жареный сыр „Гермелин“ с брусничным соусом
- Smažený sýr, tatarská omáčka ALERGEN:1a,3,7,10 150g ** 130,-
 Panierter Käse, Tatarensoss
 Fried cheese, Tartar sauce
 Жареный сыр, татарский соус
- Zeleninové rizoto na kari se sýrem ALERGEN:7 200g ** 120,-
 Karigemüserisotto mit Käse
 Vegetable curry risotto with cheese
 Овощное ризотто с кари и сыром



SALÁTY / SALATE / SALADS / САЛАТЫ

- **Salát s kuřecím masem** – grilované kuřecí prso, variace listových salátů a 300g * 160,-
čerstvé zeleniny, chlebové krutony, česnekový dresink **ALERGEN: 1a,1b,1c,1d,7,10**

Salad mit Hühnchenfleisch – gegrillte Hühnerbrust, Variation von Blattsalaten und frischem Gemüse, Croutons, Knoblauch-Dressing

Salad with chicken – grilled chicken breast, variety of lettuce salads and fresh vegetables, croutons
garlic dressing

Салат с куриным мясом – с грилованной куриной грудкой, ассорти из листьев салата и свежих овощей, крутонами, чесночный соус

- **Salát s balkánským sýrem a olivami** – variace listových salátů a zeleniny 300g * 140,-
ALERGEN:7

Salat mit Feta-Käse und Oliven - Variation von Blattsalaten und frischem Gemüse

Salad with Balkan cheese and olives - variety of lettuce salads and fresh vegetables

Салат с балканским сыром и оливками - ассорти из листьев салата и свежих овощей

- **Kozí grilovaný sýr s medovou krustou, pečenou červenou řepou, listovými saláty a vlaškými ořechy s pomerančovo-rozmarýnovým dresinkem** 300g * 190,-
ALERGEN:7,8

Gegrillter Ziegenkäse mit Honigkruste, gebratener Rote Beete, Blattsalat und Walnüssen, mit Orangen-Rosmarin-Dressing

Grilled goat cheese with honey crust, served with roasted beet root, lettuce salads, walnuts, and orange and rosemary dressing

Козий сыр грилованный с медовой корочкой, запеченной свеклой, ассорти из листьев салата, грецкие орехи, дрессинг апельсин-розмарин



SALÁTY / SALATE / SALADS / САЛАТЫ

- **Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou** 150g * 55,-
ALERGEN:7
Gurkensalat mit Knoblauch und saure Sahne
Cucumber salad with garlic and sour cream
Салат из огурцов с чесноком и сметаной
- **Rajčatový salát s cibulí** ALERGEN: žádný 150g * 55,-
Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad with onion
Салат из помидоров с луком
- **Míchaný zeleninový salát** ALERGEN: žádný 150g * 55,-
Gemischter Salat
Mixed vegetable salad
Смешанный овощной салат



DEZERTY / DESSERTS / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

- Staročeské lívance s malinami ALERGEN:1a,3,7 4 ks * 85,-
 Altböhmische Liwanzen mit Himbeeren
 Old Bohemian pancakes with raspberries
 Старочешские оладьи с малиной
- Palačinky se zmrzlinou a šlehačkou ALERGEN:1a,3,5,6,7,8 2 ks * 80,-
 Palatschinken mit Eis und Schlagsahne
 Crêpes with ice cream and whipped cream
 Блинчики с мороженым и взбитыми сливками
- Jablkový závin se šlehačkou ALERGEN:1a,3,7,8 1 ks * 60,-
 Apfelstrudel mit Schlagsahne
 Apple strudel with whipped cream
 Яблочный рулет со взбитыми сливками
- Moučník - vlastní výroby z naší hotelové cukrárny 1 ks * 30,-
 /dle denní nabídky/ ALERGEN: bližší informace u obsluhy / for futher information please ask our waiter
 Dessert - eigene Produktion von unserer Hotelkonditorei
 /laut Tagesangebot/
 Dessert - own production from our hotel patisserie
 /Dessert of the day/
 Десерт - от нашего отеля кондитерских изделий
 /в ассортименте/



ZMRZLINY / EIS / ICE CREAM / МОРОЖЕНОЕ

- Zmrzlinový pohár Grande Madonna **ALERGEN:1a,3,5,7,8** 5 kop. * 150,-
 3 druhy zmrzliny, čerstvé ovoce, likér, šlehačka

Eisbecher Grande Madonna 5 Kugeln
 3 Arten von Eis, frisches Obst, Likör, Schlagsahne

Grande Madonna ice cream 5 spoons
 3 kinds of ice cream, fresh fruit, liqueur, whipped cream

Мороженное-ассорти „Гранде Мадонна“
 3 ассорти мороженого, свежие фрукты, ликер, взбитые сливки

- Vanilková zmrzlina s horkým lesním ovocem a šlehačkou **ALERGEN:1a,3,5,7,8** 2 kop. * 90,-

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Schlagsahne 2 Kugeln

Vanilla ice cream with hot wild fruits and whipped cream 2 spoons

Ванильное мороженое с горячими лесными плодами и взбитыми сливками

Necht zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



PŘÍLOHY / BEILAGEN / SIDE DISHES / ГАРНИР

- | | | | |
|--|------------------------------|---------|------|
| • Vařené brambory m.m.
Gekochte Kartoffeln
Boiled potatoes
Вареный картофель | <u>ALERGEN:7</u> | 200g * | 45,- |
| • Bramborová kaše
Kartoffelpüree
potato purée
Картофельное пюре | <u>ALERGEN:7</u> | 200g * | 60,- |
| • Šťouchané brambory
Stauhkartoffeln
Mashed potatoes
Толченый картофель | <u>ALERGEN:7</u> | 200g * | 60,- |
| • Americké brambory
Amerikanische Kartoffeln
American potatoes
Картофель по-американски | <u>ALERGEN: žádný</u> | 150g ** | 50,- |
| • Hranolky
Pommes frites
French fries
Картофель фри | <u>ALERGEN: žádný</u> | 150g ** | 50,- |
| • Krokety
Kroketten
Potato croquettes
Крокеты | <u>ALERGEN: žádný</u> | 150g ** | 50,- |

Necht zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



- | | | | |
|---|------------------------------|---------|------|
| • Bramborový knedlík
Kartoffelknödel
Potato dumplings
Кнедлики картофельные | <u>ALERGEN:1a,3</u> | 4 ks * | 45,- |
| • Houskový knedlík
Semmelknödel
Leavened dumplings
Кнедлики | <u>ALERGEN:1a,3,7</u> | 4 ks * | 45,- |
| • Domácí bramboráčky
Hausgemachte Kartoffelpuffer
Home made potato pancakes
Картофельные драники | <u>ALERGEN:1a,3</u> | 4 ks * | 45,- |
| • Dušená rýže
Gedünsteter Reis
Steamed rice
Тушеный рис | <u>ALERGEN: žádný</u> | 150g * | 45,- |
| • Dušené zelí
Sauerkraut
Stewed cabbage
тушеная капуста | <u>ALERGEN:1a</u> | 150g * | 45,- |
| • Dušená zelenina
Gedünstetes Gemüse
Steamed vegetables
Отварные овощи | <u>ALERGEN: žádný</u> | 200g ** | 50,- |

Necht zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKU

Tvé tělo i ducha



- Tatarská omáčka **ALERGEN:3,10** 80g * 40,-
Tatarensoss
Tartar sauce
Татарский соус
- Pečivo **ALERGEN:1a,1b,1c,1d,3,7,11** 2 ks * 15,-
Gebäck
Pastry
Булочные изделия

** váha porce masa / základní suroviny v syrovém stavu
Gewicht der Fleischportionen / Grundstoff im Rohzustand
Weight of a portion of meat / Basic ingredients in raw state
вес порции мяса / основной продукт в сыром состоянии

* váha (objem) celkové porce / počet kusů základní suroviny
Gewicht (Volumen) der Gesamtportion / Stückzahl Grundstoffe
Weight (volume) of the whole portion / Number of pieces of the basic ingredient
вес (объем) целой порции / количество кусков основного продукта

Nechť zasytí a posílí

U KRÍŽOVNÍKŮ

Tvé tělo i ducha



U „Křížovníků“ v Karlových Varech

Řád Křížovníků s červenou hvězdou se vyvinul z laického špitálního bratrstva založeného roku 1233 při kostele svatého Haštala v Praze Anežkou Českou.

Anežka se narodila roku 1211 jako nejmladší dítě českého krále Přemysla I. Otakara (1155 - 1230) a jeho druhé ženy Konstancie Uherské. Za bohuľibou službu bližním byla v roce 1989 svatořečena papežem Janem Pavlem II. ve Vatikánu.

Řád Křížovníků je jediný mužský řád, založený v Čechách, jehož zakladatelkou je žena, který rychle rozvíjel svou činnost na území České koruny.

I když označení řádu jako "špitální" dnešní moderní člověk vnímá ve spojitosti s nemocnicí a hospitalizací, pravda je jiná. Latinské "Hospital" označuje místo pro nemocné, stonající, ale také azyl, útočiště, přístřeší pro poutníky nebo lidi na útěku. Je to místo, kde se strádající dočká pomoci, hladový sousta a žíznivý osvěžujícího doušku. V této tradici pohostinnosti pokračuje i naše vinárna - restaurace, která se nachází v místech, kde od poloviny 14. století stával gotický kostel, přestavěný v roce 1732 na kostel svaté Maří Magdaleny. Toto svaté místo řád Křížovníků spravuje od roku 1491 do dnešních dnů.

Proto necht' Vás posílí a zasytí nejenom výtečný pokrm naší domácí kuchyně, ale i síla a duch tohoto místa.

У «Крестоносцев» в Карловых Варах

Орден крестоносцев Красной Звезды развился на основе мирского госпитального братства, учрежденного в 1233 году Анежкой Чешской при пражском костеле святого Гаштала.

Агнессе, младшая дочь чешского короля Пржемысла Отакара I (1155 - 1230) и его второй жены Констанции Венгерской, родилась в 1211 году. За богоугодную службу ближним она в 1989 году была канонизирована в Ватикане папой Иоанном Павлом II.

Орден крестоносцев – единственный монашеский орден, учрежденный в Чехии, и единственный мужской орден, основанный женщиной – быстро развивал свою деятельность на территории Чешского королевства. И хотя употребляемое в отношении ордена прилагательное «госпитальный» у современного человека ассоциируется с больницей и госпитализацией, оно имеет и другое значение. Латинское слово "Hospital" обозначает не только место для больных и немощных, но также защиту, убежище, приют для путников, паломников и беглецов. Это место, в котором страждущий найдет помощь, голодный – хлеб насущный, а жаждущий – глоток освежающего напитка. Эту традицию гостеприимства продолжает наш винный ресторан, расположенный в месте, на территории основанного в середине XIV века готического храма, который в 1732 году был перестроен в костел святой Марии Магдалины. Это святое место находится в ведении ордена крестоносцев с 1491 года до наших дней.

Поэтому да укрепят и насытят Вас превосходные блюда нашей домашней кухни, а также сила и дух этого места.