

Malá jídla / Small meals

- Telecí hřbet** marinovaný v zázvorovici, nakládaný celer se zakysanou smetanou a jablko **165,- Kč**
Veal loin marinated in ginger, pickled celery with sour cream and apple
- Námi zauzený pstruh** s veganskou majonézou, nasládlá zelenina a cracker z brambor a kmínu **155,- Kč**
Our smoked trout with vegan mayonnaise, sweetened vegetables and a potato and cumin cracker
- Vaječná tlačěnka** s čerstvým sýrem a kapari, salát z divokých rajčat s medvědí česnekem (veg.) **145,- Kč**
Egg white pudding with fresh cheese and capers, wild tomato salad with wild garlic

Polévky / Soups

- Vývar z uzeného vepřového žebra**, cibulový nákyp, hrášek a obrané maso **85,- Kč**
Broth from smoked pork rib, onion pudding, peas and cured meat
- „Kyselica“** kysané zelí, kvásek, hlíva ústříčná, krupice, kadeřávek (veg.) **85,- Kč**
"Kyselica" sauerkraut, yeast, oyster mushroom, semolina, curly



Hlavní jídla / Main courses

Mladé kuřátko nadívané žemlí a bylinkami, bramborová kaše s rozmarýnovým olejem, hrášek a silná kuřecí šťáva s bílým vínem **315,- Kč**
Young chicken stuffed with bun and herbs, mashed potatoes with rosemary oil, peas and strong chicken jus with white wine

Vepřová panenka s hořčičnou omáčkou, gratinované plátky brambor s karotkou a rozdušené vepřové koleno v silné šťávě **325,- Kč**
Pork tenderloin with mustard sauce, gratin slices of potato with carrot and stewed pork knee in strong juice

Kachní prso s rybízovou omáčkou, smažená mandlová kroketa z odpalovaného těsta, celerové pyré a opékaný černý kořen na másle **435,- Kč**
Duck breast with currant sauce, fried almond croquette made from baked dough, celery puree and roasted black root in butter

Grilovaná telecí játra s restovaným špenátem na šalotce, espuma z křenu a brambor, opékané šulánky na sádle **325,- Kč**
Grilled veal liver with sautéed spinach on shallots, horseradish and potato espuma, toasted chulan on lard

Hovězí steak Picanha, omáčka z pečeného česneku, teplý salát z topinamburu a pak choi, chimichurri **595,- Kč**
Picanha beef steak, roasted garlic sauce, warm Jerusalem artichoke and pak choi salad, chimichurri



Karbanátky z tofu a kapusty, bramborová kaše s pečenou paprikou, omáčka z pražených buráků (veg.) **245,- Kč**
Tofu and cabbage croquettes, mashed potatoes with roasted peppers, roasted peanut sauce

Trhané listy salátu s medovým dresinkem, kozí sýr, nakládaná bluma a lískové oříšky (veg.) **345,- Kč**
Torn lettuce leaves with honey dressing, goat cheese, pickled bluma and hazelnuts

Dezerty / Desserts

„LASKONKA“ Pečené bílky, šlehaná limetková ganache z bílé čokolády, maliny **125,- Kč**
"LASKONKA" Baked egg whites, whipped lime ganache from white chocolate, raspberries

„JAHODY SE ŠLEHAČKOU“ Pěna z kysaného podmáslí a přepuštěné máslo, žloutkový piškot, mačkané jahody s cukrem **125,- Kč**
"STRAWBERRIES WITH CREAM" Sour buttermilk foam and clarified butter, egg yolk sponge cake, crushed strawberries with sugar

„PUDINK“ Cremé brulée s vanilkou, kompot ze sladké blumy a borůvek **125,- Kč**
"PUDINK" Cremé brulée with vanilla, sweet plum and blueberry compote



Nápojový lístek / Drinks offer

Aperitivy 5 cl / Aperitives 5cl

Cinzano, citron / <i>Cinzano, lemon</i>	80,- Kč
Martiny dry s olivou / <i>Martini dry with olives</i>	80,- Kč
Oporto Sandeman	90,- Kč
Campari, pomeranč / <i>Campari, orange</i>	90,- Kč
Crodino nealkoholické / <i>Crodino nonalcoholic</i> 0,1 l	75,- Kč

Destiláty 4 cl / Destillated containing 4 cl

Bartida pálenka / <i>Bartida destillate</i>	75,- Kč
(Slivovice, Hruškovice, Meruňkovice / <i>Plum brandy, Pear spirit, Apricot spirit</i>)	
Gin Gordon's	80,- Kč
Gin Roku (Japonsko)	190,- Kč
Gin Tanqueray F. de Sevilla	190,- Kč
Vodka Pravda	190,- Kč
Vodka Finlandia	80,- Kč
Skanzen pálenka / <i>Skanzen destiláte</i>	130,- Kč
(Slivovice, Zázvorovice, Třešňovice, / <i>Plum brandy, Ginger brandy, Cherries brandy</i>)	

Whisky 4 cl / Whiskey 4 cl

Tullamore Dew Whiskey	85,- Kč
Jameson Whiskey	85,- Kč
Jack Daniel s Whiskey, Honey	95,- Kč
Prádlo (single malt)	230,- Kč
Suntory Chita (Japonsko)	250,- Kč
Tyrconnell (single malt)	190,- Kč
Laphroaig Isle Quarter Cask	250,- Kč
Dimple 15YO Fine	190,- Kč
The Singleton of Dufton 12YO	190,- Kč



Cognac, brandy 4 cl

Courvoisier X.O.	490,- Kč
Hennessy v.s.	150,- Kč
Metaxa *****	100,- Kč

Likéry 4 cl

Becherovka, Becherovka Lemon	65,- Kč
Fernet Stock	65,- Kč
Jägermeister	80,- Kč
Bartida original	50,- Kč
(Zelená, Vaječný likér, Griotka, Tuzemák / <i>Peppermint liqueur, Egg liqueur, Griotte, Tuzemák</i>)	

Tequila, Rum 4 cl

Tequila Olmega silver, gold	95,- Kč
Captain Morgan	75,- Kč
Legendario	110,- Kč
Bucanero	110,- Kč
Beach House Spiced	165,- Kč
Gold of Mauritius 5 Solera	185,- Kč
Diplomatico Reserva Exclusiva	185,- Kč
Don Papa	185,- Kč
Ron Zacapa Centenario 23YO	185,- Kč
Brugal 1888	185,- Kč
El General	190,- Kč
El Comandante reserva	190,- Kč
Ron Abuelo XII Two Oask	250,- Kč
Botran solera 18YO	190,- Kč
Plantation X.O.	250,- Kč

*Super prémium rumy, whisky, cognac, vodka

Pivo / Beer

Staropramen		
Extra chmelená 12°	0,40l	76,- Kč
Černá Barbora 13° (tmavý/dark)	0,40l	76,- Kč
Staropramen Free	0,33l láhev / bottle	66,- Kč



LH HOTEL DVOŘÁK ** TÁBOR**, Hradební 3037, 390 01 Tábor
LH Hotels & Resorts s.r.o., Římská 103/12, 120 00 Praha 2, IČO: 063 41 969

www.lhdvoraktabor.cz
 www.lhhotels.cz

Nealkoholické nápoje / *Nonalcoholic drinks*

Mattoni / Aquila	0,75 l	94,- Kč
Mattoni perlivá min. voda / <i>sparkling</i>	0,33 l	58,- Kč
Aquila neperlivá / <i>still</i>	0,33 l	58,- Kč
Schweppes (tonic, tonic ginger ale, pink tonic)	0,25 l	68,- Kč
Pepsi, Mirinda, 7Up	0,25 l	68,- Kč
Ovocné juice Granini / <i>Fruit juice Granini</i> (Pomeranč, Černý rybíz, Jablko, Jahoda, Ananas/ <i>Orange, Black currant, Apple, Strawberry, Pineapple</i>)	0,20 l	75,- Kč
Redbull		105,- Kč
Limonáda (dle denní nabídky)	0,30l	66,- Kč

Teplé nápoje / *Hot drinks*

Káva espresso / <i>Coffee Espresso</i>		75,- Kč
Káva cappuccino / <i>Coffe cappuccino</i>		94,- Kč
Káva cappuccino (perníkové, růžové / <i>gingerbread, rose</i>)		94,- Kč
Káva latté / <i>Coffe Latte</i>		94,- Kč
Čaj dle výběru / <i>Tea by choice</i>		60,- Kč
Horký juice / <i>Hot juice</i>	0,20 l	80,- Kč
Kapucínek / <i>Capuchin</i>		10,- Kč
Citron porce / <i>Lemon protions</i>		10,- Kč
Med porce / <i>Honey serving</i>		20,- Kč

Seznam alergenů jídelního lístku je k nahlédnutí u obsluhy

Ask the waiter for the list of food allergens if necessary

Ceny zahrnují DPH

Generální ředitel: Marek Pavlík • Šéfkuchař: Martin Pudil • Vedoucí střediska: Petr Jakubec



LH HOTEL DVORÁK ** TÁBOR**, Hradební 3037, 390 01 Tábor
LH Hotels & Resorts s.r.o., Římská 103/12, 120 00 Praha 2, IČO: 063 41 969

www.lhdvoraktabor.cz

www.lhhotels.cz