

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



营业时间
周一至周日
晚上六时至十一时

OTEVÍRACÍ DOBA:

Pondělí – Neděle

18:00 hod. – 23:00 hod.

预订联系方式 / Rezervační kontakt

专线: +420 222 195 900, +420 222 195 195

电邮地址: fboffice@hotel-paris.cz

餐饮经理 / Food & Beverage Manager

菲利普·詹萨先生 / Philippe Jansa

主厨 / Chef de Cuisine

卡雷尔·海尼克先生 / Karel Hynek



波西米亚慕夏套餐 含阿尔丰斯·慕夏博物馆门票

ČESKÉ MUCHA MENU
včetně vstupenky do muzea Alfonse Muchy
800捷克克朗

开胃菜

PŘEDKRM

布拉格双火腿片佐辣根苹果酸辣酱
/包裹在折层面皮及肉冻里/
Duo pražské šunky s křenovo - jablečným nokem
/úprava v plundrovém těstě a v aspiku/

主菜

HLAVNÍ CHOD

百里香油封鸭腿配炖红卷心菜及小红莓奶油焗土豆
Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zelí s brusinkami
a gratinované brambory se smetanou

甜点

DEZERT

传统巴黎杏仁蛋糕
Tradiční marcipánový dort Paříž



RESTAURANT SARAH BERNHARDT



品尝套餐 美食精选

DEGUSTAČNÍ MENU GOURMET SELECTION

摆台费

Couvert

香槟 - 沙龙帝皇珍藏干香槟酒庄, 法国, 10厘升

Champagne - Billecart-Salmon Brut Réserve, Francie 10 cl

鱼类迷你开胃菜精选 / 鲱鱼、鲑鱼、鳟鱼 /

Variace rybích mini předkrmů / sledový, lososový, pstruhový /

克利芒庄园贵腐酒2007年份, 巴萨克 - 苏玳葡萄酒产区, 法国, 5厘升

Cyrés de Climens 2007, Barsac-Sauternes, Francie 5 cl

鸭肝酱 & 佐甜椒酱烟熏鸭胸肉卷

Kachní terina Foie Gras & galantina z uzených kachních prsou s paprikovou marmeládou

赤霞珠, 晚收, 大帕夫洛维采葡萄产区, 马德尔酒庄15厘升

Sauvignon, pozdní sběr, Vinařská podoblast Velkopavlovická, Vinařství Mádl 15 cl

黑鲈烩饭配红菜根、藜麦及蜜饯柠檬

Okouník mořský na rizotu z červené řepy s quinoou a kandovanými citrusy

小鲍克酒庄, 圣埃斯塔菲产区, 波尔多2012年份15厘升

Château Petit Bocq, Saint Estephe, Bordeaux 2012 15 cl

粉烤特级小牛肉、羊肚菌佐黑松露法式多蜜酱汁

配烤洋蓍普罗旺斯杂烩、新鲜香草风塔廖利尼面

Do růžova pečené telecí medailonky, demi glace s černými lanýži,
grilované artyčoky plněné ratatouille a taglioliny s čerstvými bylinkami

绿维特利纳, 2011年份冰酒, 史坡雷克酒庄, 捷克, 4厘升

Veltlínské Zelené, ledové víno 2011, Špalek, CZ 4 cl

法式烤布蕾精选 - 特浓咖啡 & 波旁香草味

Variace krém „Brûlée“- espresso & burbon vanila

卡尔瓦多斯原厂4厘升

Calvados Originel 4 cl

或

皇家黄褐色波尔图20年份 4厘升

Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4 cl

咖啡或茶 & 法式花色小蛋糕

Káva nebo čaj & petit fours

套餐包括以上饮品及阿尔丰斯·慕夏博物馆门票 **2.900捷克克朗**

Menu včetně uvedených nápojů a vstupenky do muzea Alfonse Muchy

套餐不含以上饮品但附送阿尔丰斯·慕夏博物馆门票 **1.400捷克克朗**

Menu bez uvedených nápojů a se vstupenkou do muzea Alfonse Muchy

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



单点菜单 MENU À LA CARTE

开胃菜 PŘEDKRMY

开胃菜鱼类迷你开胃菜精选/鲱鱼、鲑鱼、鳟鱼/
Variace rybích mini předkrmů /sleďový, lososový, pstruhový/
310捷克克朗

鸭肝酱&佐甜椒酱烟熏鸭胸肉卷
Kachní terina Foie Gras & galantina z uzených kachních prsou s paprikovou marmeládou
360捷克克朗

夏弗若大羊奶酪佐少量番茄
茄子沾酱、混合生菜搭马鞭草香料
Kozí sýr „Chavroux“ s tomatovou redukcí, lilkovým kaviárem, salátkem mesclun a verbena dresinkem
300捷克克朗

香烤四孢蘑菇头佐香草香料脆皮勃艮第蜗牛
Gratinované hlavičky žampionů s burgundskými šneky a bylinkovou krustou
360捷克克朗

捷克特色菜 ČESKÁ SPECIALITA

布拉格双火腿片佐辣根苹果酸辣酱
/包裹在折层面皮及肉冻里/
Duo pražské šunky s křenovo – jablečným nokem /úprava v plundrovém těstě a v aspiku/
210捷克克朗

汤品 POLÉVKY

香烤圣雅各扇贝南瓜茼蒿甘蓝汤
Dýňovo-tuřínový krém s pečenými mušlemi Svatého Jakuba
390捷克克朗

„莎拉·伯恩哈特“法式小牛肉清汤
Telecí consommé „Sarah Bernhardt“
220捷克克朗

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



主菜

HLAVNÍ CHODY

鱼类

RYBÍ POKRMY

香烤芝麻粒皮裹金枪鱼配四季豆及柠檬蛋黄酱风和风沙拉

Filet tuňáka v sezamové krustě s polníčkovým salátem, zelenými fazolkami a citrónovou majonézou

650捷克克朗

黑鲈烩饭配红菜根、藜麦及蜜饯柠檬

Okouník mořský na rizotu z červené řepy s quinoou a kandovanými citrusy

620捷克克朗

捷克特色菜

ČESKÉ SPECIALITY

香草黄油烤虹鳟鱼排配韭菜土豆、薄荷豌豆泥

Pečené filety pstruha duhového na vanilkovém másle, pažitkové brambory, hráškové pyré s mátou

460捷克克朗

百里香油封鸭腿配炖红卷心菜及小红莓 奶油焗土豆

Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zelí s brusinkami a gratinované brambory

460捷克克朗

肉类

MASOVÉ POKRMY

粉烤特级小牛肉、羊肚菌佐黑松露法式多蜜酱汁

配烤洋蓍普罗旺斯杂烩、新鲜香草风塔廖利尼面

Do růžova pečené telecí medailonky, demi glace s černými lanýži, grilované artyčoky plněné ratatouille a tagliolini s čerstvými bylinkami

660捷克克朗

罗西尼牛排配维希胡萝卜及土豆饼陈年香醋腌制青葱

Steak Rossini s Vichy karotkou, bramborovým koláčkem a marinovanou šalotkou v archivním balsamickém octu

990捷克克朗

利哈克红酒炖羊腿配藏红花土豆泥及迷你沙拉

Jehněčí kolínko na víně Lirac se šafránovou bramborovou kaší a mini zeleninou

680捷克克朗

火焰烤淋蛋黄酱汁马爹利干邑羊排奶汁烤菠菜

Flambované jehněčí kotletky koňakem Martell s omáčkou bearnaise, gratinovaná polenta se špenátem

890捷克克朗

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



素食类

VEGETARIÁNSKÉ CHODY

传统捷式古巴蘑菇荞麦和炖蔬菜

Staročeský kuba s pohankou a zeleninovým ragů

420捷克克朗

夏布利炖梨子佐焗圣亚古珥配根类蔬菜及红小扁豆

Pošírovaná hruška ve víně Chablis gatinovaná sýrem Saint Agur s kořenovou zeleninou a červenou čočkou

420捷克克朗

甜点

DEZERTY

现烤橙子可丽饼、柑曼怡酒佐巧克力冰淇淋

Flambované „crêpes suzette“ likérem Grand Marnier s čokoládovou zmrzlinou

350捷克克朗

法式烤布蕾- 特浓咖啡 & 波旁香草味

Variace krém „Brûlée“- espresso & burbon vanila

250捷克克朗

„反烤撻“ 欧洲栗冰淇淋香草朗姆酒汁

„Tarte Tatin“ s kaštanovou zmrzlinou a vanilkovo-rumovou omáčkou

250捷克克朗

每日法式或捷克奶酪精选

Výběr francouzských a českých sýrů dle denní nabídky

280捷克克朗

梅尔芭蜜桃佐罗勒鲜奶油及覆盆子酱汁

Broskev Melba s bazalkovým Crème fraîche a malinové coulis

350捷克克朗

主厨卡雷尔·海尼克先生强烈推荐

„梅尔芭蜜桃“

经典传家配方：

相传1892年时，澳大利亚女高音歌手内莉·梅尔芭(Nellie Melba)在伦敦考文特花园举办了一场理查德·瓦格纳的经典歌剧《罗恩格林》，演出大获成功。奥尔良公爵为此举办了盛大的晚宴。法国大厨奥古斯都·爱斯克菲尔(Auguste Escoffier)当晚就为了这位名伶特制了这道甜点，后被称之为梅尔芭蜜桃(Peach Melba)，甜点里出现了歌剧里的冰雕天鹅。19世纪末，在卡尔顿酒店开幕之际，当时的主厨爱斯克菲尔(Escoffier)再度改良了这道甜点：将天鹅换成了慢炖的蜜桃并淋上了覆盆子酱汁。