levante

A´la Carte menu

hotel euro

VÍTÁME VÁS V LEVANTE,

přinášíme Vám nejčerstvější chutě z nejrozmanitějších surovin připravované
našimi českými kuchaři, Martinem Dušičkou a Josefem Šulcem.
Se svým kolektivem Vám připraví to nejlepší z mezinárodní kuchyně,
doplněné speciálně vybranými víny z celého světa.

Doufáme, že si dnešní večer v Levante vychutnáte.
Vaše spokojenost stejně jako Vaše další návštěva jsou naším přáním.

Budete-li mít jakékoliv přání či připomínku, prosíme, obraťte se na nás
a my se pokusíme udělat vše k Vaší spokojenosti.

DOBROU CHUŤ

WE WOULD LIKE TO WELCOME YOU TO LEVANTE,

Bringing you the freshest flavours, using the finest ingredients,
prepared by our czech chefs, Martin Dušička a Josef Šulc.
Now based permanently here at the Hotel EURO their aim is to produce
contempary international cuisine partnered
with specially selected wines to please every palete.

We hope you enjoy your dining experience here at Levante
and wish to welcome you back time and again.

If you have a particular favorite not featured on our A´la Carte menu
please ask and we will endeavour to please.

BON APETITE

Martin Dušička	Chef
Josef Šulc	Chef
Petr Bartoníček	Restaurant manager

STUDENÉ PŘEDKRMY / *COLD HORS–D' OEUVRE*

UZENÝ LOSOS S BALZAMIKOVÝM KRÉMEM A KAPARY, TOAST
Smoked salmon with balsamic cream and capers, canapé
100 g / 190,- Kč

JEMNÉ FILÍROVANÉ PLÁTKY UZENÉHO TUŇÁKA NA SALÁTOVÉM LŮŽKU S ČERNÝMI OLIVAMI, TOAST
Finely cut fillets of smoked tuna on salad bed with black olives, canapé
100g / 290,- Kč

ITALSKÁ SUŠENÁ ŠUNKA S PAPRIČKAMI JALAPEŇOS, TOAST
Italian dried ham with Jalapeňo peppers, canapé
100 g / 150,- Kč

HOVĚZÍ CARPACCIO S BAZALKOVÝM OLEJEM SYPANÉ PARMAZÁNEM
Beef carpaccio with basil oil sprinkled with Parmesan cheese
100g / 180,- Kč

POLÉVKY / *SOUPS*

HOVĚZÍ VÝVAR S RAVIOLI A HOUBAMI
Buoillon with ravioli and mushrooms
0,25 l / 50,- Kč

JEMNÁ BYLINKOVÁ POLÉVKA S KRUTÓNKY
Herb cream soup with croutons
0,25 l / 35,- Kč

OSTRÁ TOMATOVÁ POLÉVKA Z DRCENÝCH RAJČAT A SMĚSÍ ITALSKÝCH BYLINEK
Spicy tomato soup from crushed tomatoes with mixture of Italian herbs
0,25 l / 35,- Kč

TEPLÉ PŘEDKRMY / *WARM HORS–D' OEUVRE*

ZELENÝ CHŘEST BALENÝ DO OTÝPKY DUŠENÉ ŠUNKY, PŘELITÝ HNĚDÝM MÁSLEM
Green asparagus roll wrapped with steamed ham covered in brown butter
120g / 120,- Kč

FRITOVANÝ FRANCOUZSKÝ KOZÍ SÝR V LNĚNÉ KRUSTĚ ZDOBENÝ CHILLI OMÁČKOU
Fried French goat cheese in linen crust with chilli sauce
100 g / 160,- Kč

RYBY / *FISH*

NORSKÝ LOSOS PEČENÝ NA ŠALVĚJI S BYLINKOVÝM MÁSLEM A DÝŇOVÝMI SEMÍNKY
Norwegian salmon roasted with sage and herb butter and pumpkin seeds
200 g / 220,- Kč

ŽLUTOPLOUTVÝ TUŇÁK PŘELITÝ JEMNOU HOLANDSKOU OMÁČKOU S KAPARY
Yellow–finned tuna in smooth Hollandese sauce and capers
200 g / 390,- Kč

PEČENÁ PRAŽMA KRÁLOVSKÁ NA CITRÓNOVÉ TRÁVĚ
Roast dorada royal with lemon grass
250–350g / 250,- Kč

KUŘECÍ MASO / *CHICKEN*

KUŘECÍ PRSÍČKA ŠPIKOVANÁ ITALSKOU ŠUNKOU, RESTOVANÉ SE SUŠENÝMI RAJČATY, PODÁVANÉ S JEMNOU OMÁČKOU POMODORRO S PROVENSÁLSKÝMI BYLINKAMI
Chicken breast larded with Italian ham, roasted dried tomatoes served with pomodorro sauce and Provencal herbs
200 g / 230,- Kč

KUŘECÍ STEAK S VŮNÍ ŘECKA NA RESTOVANÝCH OLIVÁCH A SMĚSÍ LESNÍCH HUB
Chicken steak in Greek style with olives and mixture of wild mushrooms
200 g / 190,- Kč

KUŘECÍ FILÉ V JEMNÉ BYLINKOVÉ KRUSTĚ PODÁVANÉ S MLADÝMI KUKUŘIČNÝMI KLÁSKY RESTOVANÝMI NA MÁSLE
Chicken fillet in fine herb crust served with young corn cobs roasted in butter
200 g / 170,- Kč

VEPŘOVÉ MASO / *PORK*

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY NA RESTOVANÝCH FAZOLOVÝCH LUSCÍCH S ANGLICKOU SLANINOU
Pork fillets with roasted runner beans and bacon
200 g / 220,- Kč

STEAK Z VEPŘOVÉ PANENKY S INDICKÝM KOŘENÍM V LILKOVO–RAJČATOVÉM HNÍZDĚ
Pork steak with Indian spices in aubergine–tomato nest
200 g / 230,- Kč

MARINOVANÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO S GRILOVANÝM ČESNEKEM
Marinated pork spare rib with grilled garlic
300 g / 200, Kč

VEPŘOVÉ MASO / *PORK*

VEPŘOVÉ NUDLIČKY SE SMĚSÍ ASIJSKÉ ZELENINY
Pork noodles with a mixture of Asian vegetables
200 g / 180,- Kč

HOVĚZÍ MASO / *BEEF*

RIB EYE STEAK S OPEČENÝM RAJČETEM A ŽAMPIÓNY, PŘELITÝ PEPŘOVOU OMÁČKOU
Rib eye steak with roasted tomato and mushrooms, pepper sauce
250 g / 330,- Kč

HOVĚZÍ STEAK „ELAV“ S JEMNOU HOUBOVOU OMÁČKOU
Beef steak “ELAV” with smooth mushroom sauce
250 g / 350,- Kč

GRILOVANÁ SVÍČKOVÁ MIGNON Z MLADÝCH BÝČKŮ S OMÁČKOU Z DIVOKÝCH BRUSINEK A REDUKCÍ TAWNY
Grilled sirloin Mignon from young beef with wild cranberry sauce and Tawny Port reduction
250 g / 450,- Kč

SPECIALITY / *SPECIALITIES*

T–BONE STEAK SE SLADKÝMI FEFERONKAMI A GRILOVACÍ OMÁČKOU
T–bone steak with sweet chilli peppers and grilling sauce
450 g / 650,- Kč

T–BONE STEAK S KRÉMOVOU OMÁČKOU ZE ZELENÉHO PEPŘE
T–bone steak with creamy green pepper sauce
450 g / 650,- Kč

SPECIALITA „CHEF LEVANTE“ – GRILOVANÁ EXOTICKÁ MASA, GRILOVACÍ DIPY (BIZON, KLOKAN, PŠTROS, KACHNA)
“Chef Levante” specialities of grilled exotic meats, dips (bison, kangaroo, ostrich, duck)
400 g / 650,- Kč

TĚSTOVINY A VEGETARIÁNSKÉ POKRMY / *PASTA AND VEGETARIAN DISHES*

TAGLIATELLE CREMA DI SPINACI S KUŘECÍM MASEM
Tagliatelle Crema di Spinaci with chicken meat
350 g / 180,- Kč

TĚSTOVINY A VEGETARIÁNSKÉ POKRMY / *PASTA AND VEGETARIAN DISHES*

TAGLIATELLE SE SMĚSÍ LESNÍCH HUB A ITALSKÉHO PESTA, SYPANÉ PARMAZÁNEM
Tagliatelle with a mixture of wild mushrooms and Italian pesto sauce with Parmesan cheese
350 g / 160,- Kč

LILEK S RAJČATY GRATINOVANÝ SMĚSÍ SÝRŮ
Aubergine with tomatoes gratinated with a mixture of cheeses
200 g / 160,- Kč

RÝŽOVÁ PÁNEV SE ZELENINOU ROMANESCO
Rice pan with Romanesco vegetables
200 g / 95,- Kč

PŘÍLOHY/ *SIDE DISHES*

HRANOLKY
French Fries (Chips)
200 g / 35,- Kč

AMERICKÉ BRAMBORY
Potato Wedges American Style
200 g / 35,- Kč

KROKETY
Potato Croquettes
200 g / 40,- Kč

OPEČENÉ BRAMBORY
Roasted Potatoes
200 g / 35,- Kč

VAŘENÉ BRAMBORY
Boiled Potatoes
200 g / 35,- Kč

MUŠKÁTOVÉ RÖSTY
Mace Rösti
200 g / 55,- Kč

RESTOVANÉ ZELENÉ FAZOLOVÉ LUSKY SE SLANINOU
Green beans with bacon
200 g / 55,- Kč

ČERSTVÁ DUŠENÁ ZELENINA
Stew vegetable
200 g / 35,- Kč

PŘÍLOHY/ *SIDE DISHES*

RÝŽE DUŠENÁ
Rice
200 g / 35,- Kč

PEČIVO
Bread
1 ks / 5,-Kč

SALÁTY / *SALADS*

ČERSTVÉ TRHANÉ LISTY SALÁTŮ S BABY TOMATY A OKURKOU OCHUCENÉ BYLINKOVÝM OLEJEM
Freshly picked salad leaves, cherry tomatoes and cucumber with herb oil
150 g / 90,- Kč

CEASAR SALÁT
Caesar salad
150 g / 150,- Kč

TOMATOVÝ SALÁT SE SEKANÝM PÓRKEM A MOZZARELOU, OCHUCENÝ BAZALKOVÝM OLEJEM, ZDOBENÝ BALZAMIKOVÝM KRÉMEM
Tomato salad with chopped leek and Mozzarella cheese with basil oil decorated with balsamic cream
250 g / 90,- Kč

OMÁČKY / *SAUCES*

DOMÁCÍ TATARSKÁ OMÁČKA
Home–made Tartar Sauce
50 g / 20,- Kč

KEČUP
Tomato Ketchup
50 g / 20,- Kč

GRILOVACÍ OMÁČKA
Barbecue Dip
50 g / 20,- Kč

ČESNEKOVÁ OMÁČKA
Garlic Dressing
50 g / 20,- Kč

OMÁČKY / *SAUCES*

OSTRÝ DIP
Chilli Dip
50 g / 20,- Kč

CHUŤOVKY K VÍNU A PIVU / *COCKTAIL SNACKS WITH WINE AND BEER*

KOSTIČKY Z TŘÍ DRUHŮ SÝRŮ (EIDAM, EMENTÁL, UZENÝ SÝR), PEČIVO
Three kinds of cheese cubes (Eidam, Gruyere, Smoked cheese), bread
300 g / 150,- Kč

SUŠENÁ RAJČATA V OLEJI S BALKÁNSKÝM SÝREM, PEČIVO
Sun dried tomatoes in oil with Balkan cheese, bread
150 g / 120,- Kč

ZELENÉ OLIVY PLNĚNÉ TUŇÁKEM
Green olives filled with tuna
130 g / 80,- Kč

VARIACE ITALSKÝCH UZENIN A SALÁMŮ
Salami selection
150 g / 200,- Kč

POHÁRY A DEZERTY / *SUNDAES*

VANILKOVÁ ZMRZLINA PŘELITÁ HORKÝMI LESNÍMI PLODY, ŠLEHAČKA
Vanilla ice–cream with hot wild fruits, whipped cream
90,- Kč

WASABI SORBET S TROPICKÝM MELOUNEM
Wasabi ice–cream with tropical melon
90,- Kč

JABLEČNÝ ZÁVIN S VANILKOVOU ZMRZLINOU, ŠLEHAČKA
Apple strudel with vanilla ice–cream, whipped cream
60,- Kč

Veškeré ceny jsou v Českých korunách včetně DPH. / All menu prices are in CzK inclusive of VAT.