SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

APERITIVY / APERITIFS

	5 cl
Martini dry, bianco, rosso	90 CZK
Cynar	90 CZK
Contratto Vermouth Rosso	190 CZK
Campari	120 CZK
Royal Oporto ruby, tawny	90 CZK
Royal Oporto 20yo	250 CZK
Royal Oporto 40yo	390 CZK
Sherry Sandeman dry, seco, medium dry	90 CZK
Pastis	120 CZK
Crodino – non-alcoholic	90 CZK

APERITIVNÍ KOKTEJLY / PRE DINNER COCKTAILS

Aperol spritz	190 CZK
Limoncello spritz	190 CZK
Campari spritz	190 CZK
Kir royal	190 CZK
Kir	190 CZK
Martini dry cocktail	190 CZK
Manhattan	190 CZK
George	190 CZK
Negroni	190 CZK

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

PŘEDKRMY / STARTERS

Filety z kantabrijských ančoviček limitada 350 CZK
v extra panenském olivovém oleji, třené máslo s hrubozrnnou solí
Cantabria anchovy fillets seria limitada
in extra virgin olive oil, coarse sea salt butter

Tataki a sashimi z tuňáka Super Sashimi AAA Grade, 350 CZK
řasy wakame se sezamem, nakládaný zázvor a wasabi
Super Sashimi AAA Grade tuna tataki and sashimi,
wakame seaweed with sesame, pickled ginger and wasabi

Gambas al ajillo 370 CZK
pečené krevety v olivovém oleji s česnekem a chilli vlákny
Gambas al ajillo
grilled prawns in garlic olive oil with chili strings

Foie gras pâtè s hrubozrnnou solí, uzená kachní prsa a mangová omáčka 370 CZK
Foie gras pâtè with coarse sea salt, smoked duck breast and mango sauce

Vitello tonnato
pečená telecí svíčková, tuňáková omáčka, kapara 350 CZK
Vitello tonnato
veal tenderloin with tuna sauce and jumbo caper

Hovězí carpaccio, 350 CZK
dijonská majonéza, hrubozrnná hořčice a hoblinky parmezánu
Beef carpaccio,
dijon mustard mayonnaise, whole grain mustard and parmesan shavings

Grilovaný zrající kozí sýr a šlehaný kozí sýr 310 CZK
s dýní a semínky, opečené vinné cibulky
Grilled goat cheese and whipped goat cheese
with pumpkin, pumpkin seeds and roasted pickled onions marinated in red wine

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

POLÉVKY / SOUPS

Silný hovězí vývar z volské oháňky s trhaným masem, kořenovou zeleninou a nudlemi 150 CZK
Strong oxtail consommé with pulled meat,
root vegetables and noodles

Sicilská polévka s rybím masem, krevetami, slávkami, vongolemi 250 CZK
Sicilian fish soup with shrimps, mussels, vongole

DOPORUČUJEME / OUR RECOMMENDATION

Grilovaný hovězí steak ze svíčkové US prime, máslové broccolini, brambora s krémem z pečených paprik a kaviárem z hranáče 1290 CZK

omáčka dle vlastního výběru

- **omáčka s nakládaným zeleným pepřem a koňakem**
- **silná demi-glace**

Grilled US prime filet mignon, butter broccolini,
baked potato with roasted bell pepper curd and lumpfish caviar
Choose your sauce

- Demi-glace
- Pepper sauce with cognac

US Prime je označení nejvyšší kvality hovězího masa. Známku uděluje ministerstvo zemědělství USA. Hlavními kritérii pro její udělení je kombinace mramorování tukem a stáří skotu. Mramorování dodává masu nezaměnitelnou jemnost, šťavnatost a máslovou chuť. Mladý skot dodává masu jemnější texturu a světlejší barvu.
The word „prime" is a quality grade given by the U.S. Department of Agriculture to describe the highest quality beef in terms of tenderness, juiciness and flavour. This meat quality grade is awarded based on a combination of marbling and maturity. Marbling adds flavour and tenderness, and younger beef produces a finer texture and a lighter red colour.

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

TRADIČNÍ JÍDLA SIESTA / OUR TRADITIONALS

Žlutoploutvý tuňák grilovaný s mořskou solí, 690 CZK
arborio rizoto se šafránem a parmazánem,
chips z mořské řasy wakame se sezamem
Yellow fin tuna grilled with sea salt, saffron arborio risotto with parmesan,
wakame seaweed chips with sesame

Vídeňský telecí řízek, 490 CZK
mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou
Deep-fried veal Wiener schnitzel,
mashed potatoes with cream and spring onions

Grilovaný steak z hovězí svíčkové z českých chovů, 690 CZK
smetanová omáčka z kořenové zeleniny,
opečené karlovarské knedlíky, divoké brusinky
Grilled tenderloin steak from Czech cattle,
heavy cream sauce, fried Carlsbad dumplings and wild cranberries

JÍDLO NA OBJEDNÁVKU / PRE-ORDER

Hovězí svíčková Wellington, máslová karotka a broccolini, 790 CZK
holandská omáčka, pečená brambora s bylinkovým tvarohem
(cena za 1 porci)
Hovězí svíčkovou v úpravě Wellington si, prosím, objednejte alespoň 48 hodin předem a minimálně pro dvě osoby.

Beef Wellington, carrots and broccolini with butter,
sauce hollandaise and potato au gratin with herb curd
(price per portion)
Please order at least 2 days prior to your visit. A minimum order of two portions is required.

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

Bisque s humřím masem a krevetami,
opečená bageta s omáčkou rouille 550 CZK
Bisque with lobster and prawns,
toasted baguette with rouille sauce

Spaghetti aglio olio e peperoncino s krevetami 490 CZK
na olivovém oleji a sušenými rajčaty
Spaghetti aglio olio e peperoncino
with prawns and sun-dried tomatoes

Steak ze srnčího hřbetu, 590 CZK
ragú z hřibů pravých se smetanou, koprem a lanýžovým olejem,
opékané grenaille s tymiánem
Roe deer backstrap steak, bolete ragout with cream, dill and truffle oil,
roasted grenaille with thyme

Novozélandská jehněčí svíčková, listový špenát s česnekem a šalotkou, 690 CZK
kuskus s kurkumou a nakládanými rozinkami v pomerančovém likéru,
grilovaný fenykl
New Zealand lamb tenderloin, sautéed spinach with garlic and shallots,
turmeric couscous with orange liqueur marinated raisins, grilled fennel

Telecí líčko na červeném víně a kořenové zelenině, 550 CZK
lanýžová bramborová kaše
Braised veal cheek in red wine and root vegetables, truffle potato purée

Caesar salát, opečená pancetta, máslové krutony 390 CZK
a grilovaný supreme z kukuřičného kuřete nebo grilované krevety
Caesar salad, crispy pancetta, butter croutons
and corn fed chicken supreme or grilled prawns

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

SÝRY / CHEESE

Reblochon de Savoie	290 CZK
Taleggio D.O.P. Il Caravaggio	290 CZK
Tête de Moine	290 CZK
Gorgonzola Piccante DOP	290 CZK

Podávané s:
– lanýžovým medem
– fíkovou marmeládou
– cibulovým chutney
– sušenými datlemi medjool
Accompanied by condiments:
– Truffle honey
– Fig jam
– Onion chutney
– Dates medjool

DEZERTY / DESSERTS

Ananasové šátečky plněné mascarpone s mangovou omáčkou 190 CZK
Pineapple cornets filled with mascarpone and mango sauce

Bavarois à l'orange se šafránem, datle medjool a citronový sorbet 190 CZK
Bavarois à l'orange with saffron, medjool dates and lemon sorbet

Crème brûlée s mátovým krémem a tahini 190 CZK
Crème brûlée with mint mousse and tahini

Čokoládový fondant s malinovou redukcí a matcha zmrzlinou 190 CZK
Chocolate fondant with raspberry rediction and matcha ice cream

Sorbety – limeta, meruňka, mango, hruška, černý rybíz, malina 60 CZK
Sorbets – lime, apricot, mango, pear, blackcurrant, raspberry

U vybraných jídel si můžete objednat poloviční porce za 70% ceny. Informace o alergenech obsažených v jednotlivých jídlech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy. Všechny ceny jsou uvedené vč. DPH.
Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přejí dobrou chuť.

For selected meals, you can order half portion at 70% of the price. Waiting staff will provide information on allergens in the individual dishes upon request. All prices include VAT.
Executive Chef Michal Janík and his team wish you a bon appétit.