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 AAA, 350 CZK
řasy wakame se sezamem, nakládaný zázvor a wasabi
AAA 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 s hrubozrnnou solí, uzená kachní prsa a mangová omáčka 370 CZK
Foie gras 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
na olivovém oleji a sušenými rajčaty 490 CZK
Spaghetti aglio olio e pepperoncino
with prawns and sun-dried tomatoes

Steak ze srnčího hřbetu, 590 CZK
ragú z hřibů pravých se smetanou, koprem a lanýžovým olejem,
opékané granaille 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.

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

KÁVA / COFFEE

Espresso Illy se smetanou/with cream	70 CZK
Cappuccino	80 CZK
Cappuccino s příchutí – čokoláda, macadam, vanilka Flavoured cappuccino – chocolate, macadamia, vanilla	85 CZK
Latté Macchiato	85 CZK
Caffè corretto	90 CZK

GRAPPA

	4 cl
Marolo Grappa di Moscato	250 CZK
Marolo Grappa di Barolo	390 CZK
Jacopo Poli Grappa di Bolgheri Sassicaia	390 CZK

RUM

	4 cl
Brugal Gran Reserva 1888	190 CZK
Atlantico Ron Private Cask	250 CZK
Puntacana Club Tesoro	250 CZK
La Progresiva de Vigia Mezcla 13	250 CZK
A. H. Riise Non Plus Ultra	290 CZK

ARMAGNAC, COGNAC

	2 cl
Castarede 1992	220 CZK
Castarede 1982	250 CZK
Castarede 1972	380 CZK
Castarede 1962	490 CZK
Martel V.S.O.P.	150 CZK
Martell Cordon Bleu	250 CZK
Remy Martin X.O.	290 CZK
Remy Martin Centaure de Diamant	1700 CZK

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

ROZLÉVANÁ VÍNA / WINES BY GLASS

	1 dl
Sauvignon lacerta viridis, pozdní sběr, Znovín Znojmo	65 CZK
Ryzlink vlašský, pozdní sběr, Reisten	80 CZK
Pinot Blanc, pozdní sběr, Reisten	80 CZK
Pálavinka, moravské zemské víno, Přátelé Pavlova	70 CZK
Colterenzio Pinot Grigio, Itálie	100 CZK
Grüner Veltliner, Weingut Jamek, Rakousko	115 CZK
Chateau Minuty, Francie	115 CZK
Cuvée Red Selection, výběr z hroznů, Kolby	95 CZK
Merlot, výběr z hroznů, Gotberg	95 CZK
Svatovavřinecké, moravské zemské víno, Thaya	95 CZK
Primitivo di Manduria DOP, Itálie	95 CZK
Castello di Verrazzano Chianti Classico, Itálie	170 CZK
Emilio Moro, Španělsko	170 CZK

SIESTA
LOBBY & RESTAURANT

PIVO / BEER

Pilsner Urquell 12° 0,3l (čepované / draught)	70 CZK
Pilsner Urquell 12° 0,4l (čepované / draught)	90 CZK

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

Natura 0,3l – neperlivá, jemně perlivá, perlivá	60 CZK
Römerquelle 0,75l – nesycená, sycená	145 CZK
Balbin Artesian Water 0,75l	190 CZK
Coca-Cola 0,33l	70 CZK
Coca-Cola zero 0,33l	70 CZK
Fanta Orange 0,33l	70 CZK
Sprite 0,33l	70 CZK
Cappy Juice 0,2l – Orange, Apple, Multivitamin	70 CZK
Fuzetea Black Tea Peach & Hibiscus 0,25l	70 CZK
Kinley Tonic Water 0,25l	70 CZK
Kinley Ginger Ale 0,25l	70 CZK
Kinley Pink Aromatic Berry 0,25l	70 CZK
Franklin Guava & Lime Soda 0,2l	80 CZK
Franklin Rosemary & Black Olive Tonic Water 0,2l	80 CZK
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	80 CZK
Le Tribute Tonic Water 0,2l	120 CZK
Red Bull 0,25l	120 CZK