



## PŘEDKRMY A SALÁTY

	KČ
Caesar salát s kuřecími medailonky s lístky salátu s hořčičným dresinkem se sardelmi, Parmazánem a krutóny	175,-
Grilované tygří krevety s mango carpacciem, čerstvým avokádem a sladkou chilli omáčkou	165,-
Gratinovaný teplý kozí sýr s marinovanou pečenou zeleninou a balsamico krémem	115,-
 Carpaccio z norského lososa s limetovou marinádou, rukolou, třešňovými kapary a tomaty	145,-
Salát z rukoly prosciutta a sušených tomatů s hoblinkami Parmazánu	145,-

## POLÉVKY

 Domácí krůtí vývar s masem, zeleninou a širokou nudlí	60,-
Česká krémová kulajda s čerstvými hříbky	55,-
Dýňová krémová polévka	55,-

## TĚSTOVINY A RIZOTA

Soté z papardelle Podávaná s filírovanými kuřecími prsy a grilované zeleniny s bylinkovým pestem	185,-
Špenátové tagliatelle se smetanovo-bazalkovou omáčkou, hoblinkami Parmazánu a pečenými sherry rajčátky	145,-
Italské rizoto s liškami	135,-
Parmazánové rizoto se smaženou rukolou	135,-
Gnocchi se špenátovými listy	135,-







## ŠÉFKUCHAŘ DOPORUČUJE

Brasírované jehněčí koleno v tymiánovém glazé s listovým špenátem, bramborovou terinou a pečeným tomatem	385,-
---	-------


Staňte se členy **Benada Club**, sbírejte body, získejte slevy a pozvánky na exkluzivní akce členů klubu.  
Více informací Vám ochotně podá obsluhující personál, nebo získáte na [www.benadarestaurant.cz](http://www.benadarestaurant.cz).

Benada Restaurant - Clarion Congress Hotel Ostrava  
Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava – Zábřeh, Tel.: +420 596 702 832, Fax: +420 596 702 860  
E-mail: [ostrava@benadarestaurant.cz](mailto:ostrava@benadarestaurant.cz), [www.benadarestaurant.cz](http://www.benadarestaurant.cz)

## HLAVNÍ CHODY

Pečený pstruh s limetkovou omáčkou, podávaný s koprovými bramborami	235,-
 Kuře špikované tygřími krevetami s pečenou dýní s koriandrem, slaninou a zapečenou bramborovou kaší	235,-
Pečená kachna podávaná na jablkách s bílým a červeným zelím a variací knedlíků	325,-
 Telecí ossobuco podávaný se šafránovým italským rizotem	385,-
 Grilovaná vepřová panenka na perkeltu z hlívy ústříčné podávaná s bramborovými noky	235,-
Tradiční svíčková na smetaně s brusinkami a šlehanou smetanou, podávaná s variací knedlíků	205,-
Steak z hovězí svíčkové s fazolovými lusky česnekem, uzenou slaninou, pepřovou omáčkou, kukuřicí a smaženými bramborovými hranolkami	445,-
 Moravská selská mísa (vepřový vrabec, uzená krkovice, pečená kachna) podávaná s červeným vinným a bílým slezským zelím, bramborovou rolkou s uzenou slaninou, domácím žemlovým knedlíkem a bramborovou plackou z čerstvě strouhaných brambor	385,-
 Telecí koleno špikované slaninou pečené na způsob bažanta, podávané s restovanou růžičkovou kapustou a bramborami se smaženou cibulkou	315,-
 Kachní prsa pečená na grilu s čerstvým tymiánem, podávaná se staročeským hrachovcem	385,-

## DEZERTY

Paleta českých a moravských sýrů zdobená čerstvým ovocem a vlašskými ořechy	155,-
 Čokoládová pěna na čokoládovém piškotu s lehkým ovocným salátem a karamelovou mřížkou	90,-
Smažená vanilková zmrzlina obalovaná v mandlích a podávaná na horkém lesním ovoci	65,-
Kokosový mousse na pomerančové omáče zdobený čerstvou mátou	45,-

**Staňte se členy Benada Club, sbírejte body, získejte slevy a pozvánky na exkluzivní akce členů klubu.**  
Více informací Vám ochotně podá obsluhující personál, nebo získáte na [www.benadarestaurant.cz](http://www.benadarestaurant.cz).

**Benada Restaurant - Clarion Congress Hotel Ostrava**  
Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava – Zábřeh, Tel.: +420 596 702 832, Fax: +420 596 702 860  
E-mail: [ostrava@benadarestaurant.cz](mailto:ostrava@benadarestaurant.cz), [www.benadarestaurant.cz](http://www.benadarestaurant.cz)