

## PŘEDKRMY A SALÁTY

### Starters and salads

- Marinovaný losos/Marinated salmon** 135 Kč  
s řasou Wakame a sépiovou texturou/Wakame seaweed, sepia texture (4,11,14)
- Sušené kachní prso/Cured duck breast** 135 Kč  
se zeleninovým tartarem, barevnou luštěninou a mangem/vegetable tartar, colourful legume with mango
- Carpaccio z uzeného sójového sýru tempeh/Smoked Tempeh carpaccio** 125 Kč  
s cizrnovým humusem a červenou řepou/chickpea hummus and beetroot (6,11)
- Tatarský biftek/Beef tartar** 265 Kč  
s čerstvým chilli a tmavými toasty nebo klasickými topinkami/fresh chillies and toast (1a,3,6,7,10)
- Ředkvičkový salát s mladými lístky/Baby leaves and radish salad** 195 Kč  
quinoou a sýrem cottage/quinoa and Cottage cheese (7)
- Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem/Caesar salad with grilled chicken breast** 245 Kč  
chipsem uzené slaniny, hoblinami parmazánu a krutony/smoked bacon chips, parmesan cheese and croutons (1a,3,4,7,10)

## POLÉVKY

### Soups

- Vývar z hovězí veverky/Beef broth** 95 Kč  
s trhaným masem a krájenou zeleninou/with pulled beef and vegetables (9)
- Karotkový krém/Cream of carrot soup** 85 Kč  
s limetou a praženými slunečnicovými jádry/with lime and toasted sunflower seeds (1a,7)

## HLAVNÍ CHODY

### Main Courses

- Bramborové gnocchi bez lepku a laktózy/Gluten&lactose free potato gnocchi** 245 Kč  
s rajčatovou omáčkou, olivovým olejem a šalvějí/tomato sauce, olive oil and sage
- Filé z lososa/Filet of Salmon** 375 Kč  
s pohankovou těstovinou a mačkaným hráškem a limetou/buckwheat pasta, crushed green peas and lime (1a,3,4)
- Kuřecí prso supreme/Chicken supreme** 335 Kč  
se šafránovým risottem a mladými hráškovými lusky/saffron risotto with mangetout (7)
- Pečená kachna na tymiánu v úpravě sous vide/Sous vide roast duck with thyme** 325 Kč  
s červeným vinným zelím a žemlovými knedlíky/red wine cabbage, bread dumplings (1a,3,7,9)
- Králičí hřbet pečený v uzené slanině/Roast rabbit back with smoked bacon** 335Kč  
s omáčkou ze žlutých paprikových lusků, bulgurem a bylinkami/yellow pepper sauce, herbal bulgur (1a,7)
- Vepřový steak z plemene Duroc/Duroc pork steak** 325Kč  
s omáčkou z konfitovaného česneku, šťouchanými brambory a mladou kukuřicí v pancettě/confit garlic sauce, crushed potatoes, baby corn wrapped in pancetta (1a,7)
- Hovězí žebro Teriyaki/Teriyaki beef ribs** 395Kč  
se smaženou zeleninovou gyoza, fazolkami, chilli a nameko houbami/veg gyoza dumplings, green beans, chilli and nameko mushrooms (1a,2,4,6,9,11,14)

Steak z irské špičky v úpravě medium/Diamond muscle steak prepared Medium

s pepřovou nebo hříbkovou omáčkou a smaženými kořeněnými bramborynebo grilovanou zeleninou/served with pepper corn or mushroom sauce, grilled vegetables or spicy fried potatoes (1a,7,9) 465Kč

## QUICK MEALS

### Těstoviny ravioli/Ravioli pasta

plněné buvolí ricottou a špenátem na přepuštěném másle s praženou panádou/stuffed with buffalo ricotta and spinach, butter and toasted bread crumbs (1a,3,7) 265Kč

### Smažené vepřové medailónky/Fried pork medaillons

šťouchané máslové brambory, zeleninový salát/crushed potatoes with butter,side salad (1a,3,7) 325 Kč

### Hovězí Chuck roll burger s anglickou slaninou/Beef burger with bacon

grilovanou zeleninou, hranolkami a medovo-hořčičnou omáčkou/grilled vegetables, french fries, honey-mustard sauce (1a,3,7,10) 295 Kč

## DEZERTY

### Desserts

Ovocné sorbety a dezerty/Sorbets and Desserts of the day dle denní nabídky/ 85 Kč

Tiramisu (1a,3,7) 95 Kč

Variace výběrových sýrů/Selection of premium cheese (7) 185 Kč



## BENADA RESTAURANT

Benada Restaurant představuje jedinečnou kombinaci vysoké kvality gastronomie, příjemného prostředí a profesionálního servisu.

V naší restauraci se vždy můžete těšit na příjemný zážitek z jídel, která pro Vás v moderním pojetí české i mezinárodní kuchyně připravuje šéfkuchař Otto Kokoszynski.

### ŠÉFKUCHAŘ OTTO KOKOSZYNSKI

Otto se vyučil kuchařem v Ostravě-Vítkovicích. Již od dětství rád vařil, a protože pochází z kuchařské rodiny, stala se kuchařina jeho osudem.

Začátky jeho profesní kariéry nastartovaly v restauraci Zlatá Praha v Berlíně. Bohaté zkušenosti s mezinárodní kuchyní však získal především v Itálii, kde působil čtrnáct let. Po návratu ze zahraničí se stal členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Od roku 2013 působí v Clarion Congress Hotelu Ostrava, kde se se svým týmem stará o kongresovou klientelu a hotelovou restauraci Benada. Mezi návštěvníky hotelu, pro které Otto pokrmy připravuje, patří například prezident České republiky, celebrity jak české, tak zahraniční scény nebo světové sportovní hvězdy.

Otto používá v kuchyni k přípravě jídel především metodu sous-vide.

Výsledkem je perfektně připravený pokrm, který nabízí přirozenou chuť použitých surovin, křehkost, vůni a texturu. „Na vaření mě nejvíce baví, že je to velmi rozmanitá a kreativní práce. Používám ty nejlepší suroviny, které jsou na našem trhu k dostání. Upravuji je s maximální šetrností, abych z daných surovin dostal co nejvíce prožitků.“

Přejeme Vám příjemný zážitek v restauraci Benada.



RESTAURANT

Nabídka je platná od 1. ledna 2020.  
Veškeré ceny jsou uvedené v Kč a zahrnují 15 % DPH.  
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

