

## PŘEDKRMY | STARTERS

Zauzený marinovaný losos s citrusy, mango omáčkou a emulzí ze zeleného čaje  
*Smoked marinated salmon served with citrus fruits, mango sauce and green tea emulsion* (4,11) 155 Kč

Kozí sýr v praženém amarantu se zeleninou brunoise a černou čočkou  
*Goat cheese wrapped in roasted amaranth seeds, served with brunoise vegetable and black beluga lentils* (7) 135 Kč

Tatarský biftek z hovězího masa s cibulkou, kapary a chilli, s topinkou s česnekem, nebo toastem  
*Beef tartare with onion, capers and chilli, served with fried bread with garlic, or toast* (1a,3,6,7,10) 290 Kč

## SALÁTY | SALADS

Bylinkový salát z mladých lístků s pečenou červenou řepou, feta sýrem a praženými konopnými semínky  
*Young herb leaves salad with roasted beetroot, feta cheese and roasted hemp seeds* (7,8a) 190 Kč

Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem, sušenou slaninou, hoblinami parmazánu a krutóny  
*Caesar salad with grilled chicken breast, dried bacon, Parmesan cheese and croutons* (1a,3,4,7,10) 290 Kč

## POLÉVKY | SOUPS

Hovězí vývar s masem a krájenou zeleninou  
*Beef broth with meat and vegetables* (9) 95 Kč

Dýňový krém s praženými jádry  
*Pumpkin cream soup with roasted seeds* (1a,7) 95 Kč

## HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSES

Dýňové ravioli se smetanou, bazalkovým pestem, praženými jádry a parmazánem  
*Pumpkin ravioli with cream, basil pesto, roasted seeds and Parmesan cheese* (1a,3,7,8a) 330 Kč

Houbové risotto s praženými kaštany a ovčím sýrem Pecorino  
*Mushroom risotto with roasted chestnuts and Pecorino cheese* (7) 380 Kč

Filé z mořského vlka s šafránovým risottem a zeleninovým ragú s čočkou  
*Sea bass fillet with saffron risotto and vegetable ragout with lentils* (1a,4,7) 560 Kč

Kuřecí prso se slaninou guanciale s mačkaným hráškem se smaženou cibulkou a žitnými krutony  
*Chicken breast with guanciale bacon served with mashed green peas with fried onions and rye croutons* (1a,1b,7) 395 Kč

Kachní prso na tymiánu v úpravě "sous-vide" s červeným vinným zelím a žemlovými knedlíky  
*Sous vide roasted duck breast with thyme, served with red wine cabbage and bun dumplings* (1a,3,7,11) 460 Kč

Smažené kuřecí medailónky se šfouchanými bramborami s cibulkou a zeleninovým salátem  
*Fried chicken medallions with mashed potatoes with onion, vegetable salad* (1a,3,7,11) 365 Kč

Pečená vepřová panenka s grilovanou zeleninou a smaženými bramborovými rösti  
*Roasted pork tenderloin with grilled vegetables, fried potato rösti* (1a,3,7) 390 Kč

Hovězí steak z irské špičky s houbovou omáčkou, grilovanou zeleninou a smaženými steakovými hranolkami  
*Diamond muscle steak with mushroom sauce, grilled vegetables and steak fries* (1a,7) 520 Kč

## DEZERT | DESSERT

Dezert dle denní nabídky  
*Dessert by daily offer* 95 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.

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.