



SALÁT

Salad

Zeleninový salát
s řeckým sýrem a olivami s mandlemi
*Vegetable salad with Feta cheese,
olives and almonds* (7,8) 190 Kč

POLÉVKY

Soups

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

Dýňový krém
s praženými jádry
*Pumpkin cream soup
with roasted kernels* (7) 95 Kč

HLAVNÍ CHODY

Main Courses

Špenátové ravioli
s přepuštěným máslem a parmazánem
*Spinach ravioli
with ghee and Parmesan cheese* (1a,3,7) 330 Kč

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

Pečená vepřová panenka,
grilovaná zelenina, smažené bramborové rösti
*Roasted pork tenderloin,
grilled vegetables, fried potato rösti* (1a,3,7) 390 Kč

Hovězí líčka na víně
s brusinkami a bramborovým pyré
*Beef cheeks in wine
served with cranberries and potato purée* (1a,7,9) 460 Kč

Filé z lososa
s bramborovým pyré a mačkaným hráškem
*Salmon Fillet
with potato purée and mashed peas* (1a,4,7) 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.

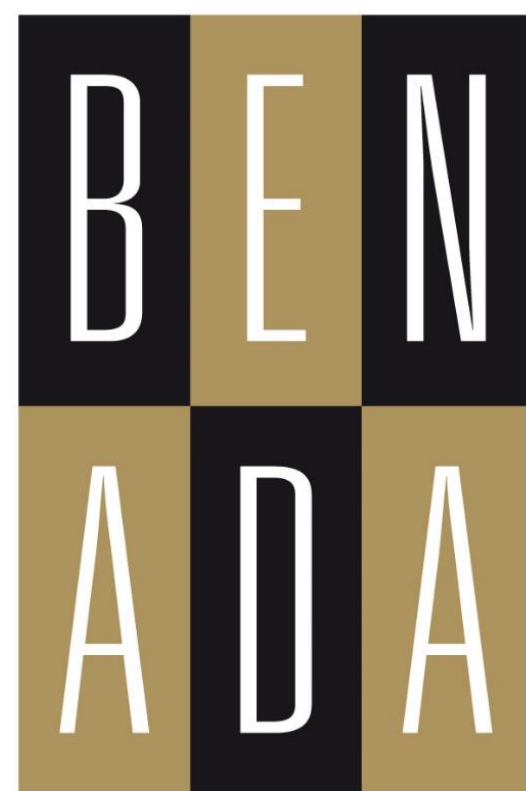
ŠÉFKUCHAŘ OTTO KOKOSZYNSKI

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. 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