

PŘEDKRMY A SALÁTY

Starters and salads

Marinovaný losos/Marinated salmon s řasou Wakame a sépiovou texturou/Wakame seaweed, sepia texture (4,11,14)	135 Kč
Sušené kachní prso/Cured duck breast se zeleninovým tartarem, barevnou luštěninou a mangem/vegetable tartar, colourful legume with mango	135 Kč
Smažená vegan Gyoza/Fried vegan Gyoza s avokádovým dipem a pikantní harissou/with avocado dip and spicy harissa (6,11)	125 Kč
Tatarský biftek/Beef tartar s čerstvým chilli a tmavými toasty nebo klasickými topinkami/fresh chillies and toast (1a,3,6,7,10)	265 Kč
Pečená červená řepa/Roasted beets s mladými lístky salátu, quinoou a sýrem cottage/with young salad leafs, quinoa and Cottage cheese (7)	195 Kč
Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem/Caesar salad with grilled chicken breast chipsem uzené slaniny, hoblinami parmazánu a krutony/smoked bacon chips, parmesan cheese and croutons (1a,3,4,7,10)	215 Kč

POLÉVKY

Soups

Vývar z hovězí veverky/Beef broth s trhaným masem a krájenou zeleninou/with pulled beef and vegetables (9)	95 Kč
Dýňový krém/Pumpkin cream soup s praženými jádry a dýňovým olejem/with roasted seeds and pumpkin oil (1a,7)	85 Kč

HLAVNÍ CHODY

Main Courses

Bramborové gnocchi bez lepku a laktózy/Gluten&lactose free potato gnocchi tomatovou omáčkou, olivovým olejem a šalvějí/ tomato sauce, olive oil and sage (3)	245 Kč
Těstoviny ravioli/Ravioli pasta plněné buvolí ricottou a špenátem na smetanové omáče/stuffed with buffalo ricotta and cream sauce (1a,3,7)	265 Kč
Filé z lososa/Filet of Salmon s pohankovou těstovinou a mačkaným hráškem a limetou/buckwheat pasta, crushed green peas and lime (1a,3,4)	375 Kč
Kuřecí prso supreme/Chicken supreme se šafránovým risottem a mladými hráškovými lusky/saffron risotto with young pea pods (7)	335 Kč
Pečená kachna na tymiánu v úpravě sous vide/Sous vide roast duck with thyme s červeným vinným zelím a žemlovými knedlíky/red wine cabbage, bread dumplings (1a,3,7,9)	325 Kč
Králičí hřbet pečený v uzené slanině/Roast rabbit back with smoked bacon s listovým špenátem a bramborovým pyré s praženými kaštaný/with spinach and potato puree with roasted chestnuts (1a,7)	335Kč
Vepřový steak z plemene Duroc/Duroc pork steak s omáčkou z konfitovaného česneku, šťouchanými brambory a mladou kukuřicí v pancettě/confit garlic sauce, crushed potatoes, baby corn wrapped in pancetta (1a,7)	325Kč

Smažené vepřové medailónky/Fried pork medallions
šťouchané máslové brambory, zeleninový salát/crushed butter
potatoes side salad (1a,3,7) 325 Kč

Steak z irské špičky v úpravě medium/Diamond muscle steak
prepared Medium 465 Kč
s pepřovou omáčkou, smaženými kořeněnými brambory nebo
grilovanou zeleninou/served with pepper corn or mushroom sauce,
grilled vegetables or spicy fried potatoes (1a,7,9)

Hovězí Chuck roll burger s anglickou slaninou/Beef burger
with bacon 295 Kč
grilovanou zeleninou, hranolkami a medovo-hořčičnou omáčkou/grilled
vegetables, french fries, honey-mustard sauce (1a,3,7,10)

DEZERTY

Desserts

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

Zmrzliny vanilková, čokoládová (3,7) 85 Kč



RESTAURANT



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.

