

PŘEDKRMY

Starters

Zauzený marinový losos s mořskou řasou a okurkou
Smoked marinated salmon with seaweed and cucumber (4,11) 155 Kč

Kozí sýr v praženém konopném semínku
se zeleninovým tartarem a citrusy
*Goat cheese with roasted hemp seeds,
vegetable tartare and citrus fruits* (7,8) 135 Kč

Tatarský biftek 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* (1,3,7,10) 290 Kč

SALÁTY

Salads

Zeleninový salát
s řeckým sýrem a olivami s mandlemi
Vegetable salad with Feta cheese, olives and almonds (7,8) 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* (1,3,4,7,10) 290 Kč

POLÉVKY

Soups

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

Hráškový krém
se sýrem Cottage, krutony a mátou
*Pea cream soup
with Cottage cheese, croutons and mint* (7) 95 Kč

HLAVNÍ CHODY

Main Courses

Chřestové ravioli Gianti se smetanou,
bazalkovým pestem, praženými mandlemi a parmazánem
*Asparagus ravioli Gianti with cream,
basil pesto, roasted almonds and Parmesan cheese* (1,3,7,8) 330 Kč

Krémové risotto s mladým salátem,
citrusy a pečeným sýrem Halloumi
*Creamy risotto with spring salad,
citrus fruits and baked Halloumi cheese* (7) 380 Kč

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

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

Kuřecí supreme s citronovým risottem,
parmazánem, hráškovými lusky, karotkou a baby kukuřicí
*Chicken supreme with lemon risotto,
Parmesan cheese, pea pods, carrot and baby corn* (1,7) 395 Kč

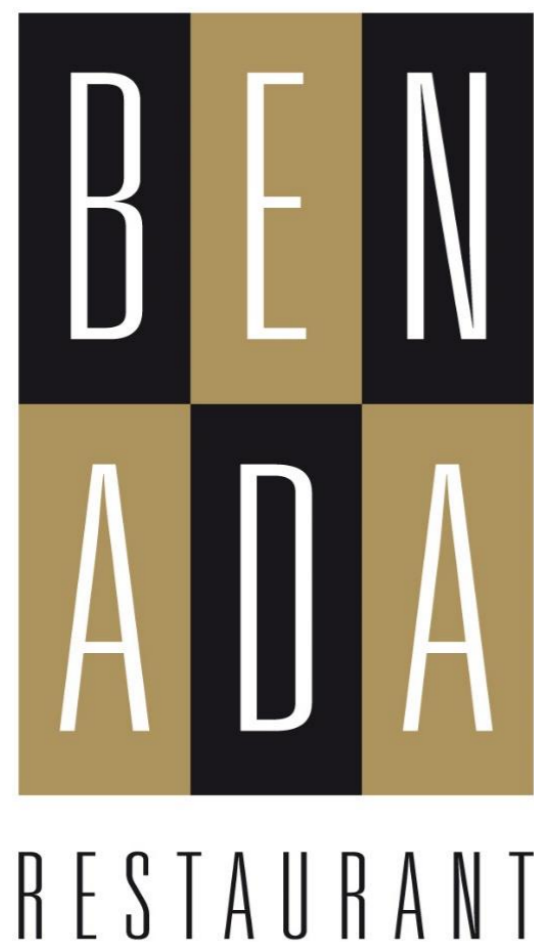
Filé z lososa s fettuccine
a omáčkou ze zauzených červených paprikových lusků
*Salmon fillet with fettuccine
and smoked red pepper sauce* (1,4,7) 490 Kč

Hovězí steak z irské špičky
s pepřovou omáčkou, grilovanou zeleninou
a smaženými steakovými hranolky
*Diamond muscle steak
with pepper sauce, grilled vegetables and steak fries* (1,7) 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.

