

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) 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

Zeleninový salát
s řeckým sýrem a olivami s mandlemi
Vegetable salad with Greek cheese, olives and almonds (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 trhaným hovězím 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* (1a,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* (1a,3,7,8a) 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* (1a,3,7,11) 365 Kč

Pečená vepřová panenka,
s grilovanou zeleninou a smaženými bramborovými rösti
*Roasted pork tenderloin,
grilled vegetables, fried potato rösti* (1a,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* (1a,7) 395 Kč

Filé z lososa s fettuccine
a omáčkou ze zauzených červených paprikových lusků
*Salmon fillet with fettuccine
and smoked red pepper sauce* (1a,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* (1a,7) 520 Kč

DEZERT

Dessert

Dezert dle denní nabídky | *Dessert by daily offer* 95 Kč

Nabídka je platná od 1. května 2023. Veškeré ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují platné DPH. Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.
Valid from May 1st, 2023. All prices are in CZK and include valid VAT. Further informations regarding food allergens are available upon request

Benada Restaurant – Ostrava, Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava - Zábřeh,
Tel.: +420 596 702 832, E-mail: ostrava@benadarestaurant.cz, www.benadarestaurant.cz

O V Á S A O J Í D L E

Nabídka je platná od 1. května 2023. Veškeré ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují platné DPH. Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.
Valid from May 1st, 2023. All prices are in CZK and include valid VAT. Further informations regarding food allergens are available upon request

Benada Restaurant – Ostrava, Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava - Zábřeh,
Tel.: +420 596 702 832, E-mail: ostrava@benadarestaurant.cz, www.benadarestaurant.cz

O V Á S A O J Í D L E



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.



Nabídka je platná od 1. května 2023. Veškeré ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují platné DPH. Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.
Valid from May 1st, 2023. All prices are in CZK and include valid VAT. Further informations regarding food allergens are available upon request

Benada Restaurant – Ostrava, Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava - Zábřeh,
Tel.: +420 596 702 832, E-mail: ostrava@benadarestaurant.cz, www.benadarestaurant.cz

O V Á S A O J Í D L E

Nabídka je platná od 1. května 2023. Veškeré ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují platné DPH. Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.
Valid from May 1st, 2023. All prices are in CZK and include valid VAT. Further informations regarding food allergens are available upon request

Benada Restaurant – Ostrava, Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava - Zábřeh,
Tel.: +420 596 702 832, E-mail: ostrava@benadarestaurant.cz, www.benadarestaurant.cz

O V Á S A O J Í D L E