Benada at clarion café

Jídelní lístek / Menu

Předkrmy / Starters

Marinovaný losos s mangem, rakytníkem a zázvorem (1a, 3, 4, 7) — 155 Kč
Marinated salmon with mango, sea buckthorn and ginger

Kachní pršut s pomeranči, čočkou beluga a malinovým octem (3, 7) — 155 Kč
Duck prosciutto with oranges, Beluga lentils and raspberry vinegar

Tatarský biftek, klasická topinka s česnekem nebo toast (1a, 3, 6, 7, 10) — 320 Kč
Beef tartare with traditional garlic toast or toasted bread

Saláty / Salads

Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem, sušenou slaninou, hoblinami parmazánu a krutony (1a, 3, 4, 7, 10) — 290 Kč
Caesar salad with grilled chicken breast, crispy bacon, shaved Parmesan and croutons

Salát z mladých lístků a výhonků s pečenou řepou, kozím sýrem a praženými slunečnicovými jádry (7) — 245 Kč
Salad of young leaves and sprouts with roasted beetroot, goat cheese and roasted sunflower seeds

Polévky / Soups

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

Krém z pečené dýně a žluté mrkve se zázvorem, dýňovými jádry a krutony (1a, 7) — 95 Kč
Cream of roasted pumpkin and yellow carrot with ginger, pumpkin seeds and croutons

Hlavní chody / Main courses

Černé sépiové těstoviny plněné ricottou a lososem na zeleninovém jus (1a, 3, 4, 7, 14) — 340 Kč
Black squid ink pasta filled with ricotta and salmon with vegetable jus

Houbové risotto se smetanou, praženými kaštany a sýrem Pecorino (7) — 365 Kč
Mushroom risotto with cream, roasted chestnuts and Pecorino cheese

Filé z mořského vlka, risotto z červené řepy s mačkaným limetovým hráškem (4, 7) — 460 Kč
Sea bass fillet, beetroot risotto with crushed peas and lime

Dančí ragú na víně s brusinkami, rustikální zeleninou a dýňovým pyré (1a, 7, 9) — 470 Kč
Braised Venison ragout in red wine with cranberries, rustic vegetables and pumpkin purée

Smažené kuřecí medailónky s bramborami, pečenou slaninou a zeleninovým salátem (1a, 3, 7, 11) — 365 Kč
Fried chicken medallions with potatoes, roasted bacon and vegetable salad

Kachní prso s hoisin omáčkou, praženými kešu ořechy, soba nudlemi a pečenou zeleninou (1a, 6, 9, 11) — 460 Kč
Duck breast with hoisin sauce, roasted cashew nuts, soba noodles and roasted vegetables

Pečená vepřová panenka s červeným vinným zelím, škvarky z hlívy ústřičné a opékanými bramborami (1a, 7, 9) — 390 Kč
Roasted pork tenderloin with red wine braised cabbage, oyster mushroom cracklings and roasted potatoes

Hovězí steak z irské špičky s pepřovou nebo houbovou omáčkou, pečenou paprikou, cuketou a šalotkou, smažené bramborové hranolky (1a/7/9/14) — 520 Kč
Irish rump steak with pepper or mushroom sauce, roasted pepper, zucchini and shallots, French fries

Dezerty / Desserts

Dezert dle denní nabídky — 95 Kč
Dessert by daily offer

Ovocné sorbety dle denní nabídky — 95 Kč
Fruit sorbets by daily offer

Náš závazek k místním produktům:
Jsme hrdí na to, že získáváme ty nejčerstvější suroviny od místních zemědělců, chovatelů a rybářů. Každý pokrm je vytvořen tak, aby vynikla jedinečná chuť a kvalita plodů našeho regionu. Vychutnejte si skutečnou chuť komunity s každým soustem.

Our Commitment to Local Produce:
We take pride in sourcing the freshest ingredients from local farmers, ranchers, and fishermen. Each dish is crafted to highlight the unique flavors and quality of our region's bounty. Enjoy a true taste of the community with every bite.