MENU

Hotel Tři růže

hotel klik.cz
Vaše hotely ve Špindlu

Getränke von unserer Bar - Beverages from our bar - Napoje z naszego baru

Cocktails - Cocktails - Koktajle

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	145,-
Campari Spritz (Campari, Prosecco, soda)	145,-
Campari Orange (Campari, Orangensaft, Grenadine / orange juice, grenadine / sok pomarańczowy, grenadyna)	135,-
Gin & Tonic (Beefeater Gin, Schwepps tonic)	135,-
Cuba Libre (Bacardi Carta Blanca, Cola)	135,-

Aperitifs - Aperitives - Aperitif

0,10 l	Martini, Cinzano	75,-
0,05 l	Campari Aperitivo	75,-
0,05 l	Royal Oporto	75,-

Cognac * Grappa * Brandy

0,04 l	Remy Martin VSOP	150,-
0,04 l	Grappa	85,-
0,04 l	Metaxa *****	75,-

Whisky - Bourbon

0,04 l	Jameson	75,-
0,04 l	Tullamore Dew	75,-
0,04 l	Jack Daniel's Tennessee	95,-
0,04 l	Johnie Walker	75,-
0,04 l	Ballantine´s	75,-

Liköre und Spirituosen - Liqueurs and spirits - Likiery i napoje spirytusowe

0,04 l	Žufánek Slivovice 50% (Sliwowitz, Slivovitz, Sliwowica)	85,-
0,04 l	Žufánek Hruškovice 45% (Birnenbrand, Pear brandy, Gruszkowa brandy)	85,-
0,04 l	Žufánek Meruňkovice 45% (Aprikosenbrand, Apricot brandy, Morelowa brandy)	85,-
0,04 l	R. Jelínek Slivovice 45% (Sliwowitz, Slivovitz, Sliwowica)	70,-
0,04 l	R. Jelínek Hruškovice 42% (Birnenbrand, Pear brandy, Gruszkowa brandy)	70,-
0,04 l	Jägermeister	75,-
0,04 l	Becherovka / Becherovka Lemond	70,-
0,04 l	Fernet Stock / Fernet Stock Citrus	60,-
0,04 l	Gin Beefeater 40%	80,-
0,04 l	Rum Božkov	55,-
0,04 l	Rum Božkov Republica Reserva 40%	70,-
0,04 l	Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	115,-
0,04 l	Rum Bacardi Carta Blanca	80,-
0,04 l	Rum Captain Morgan Spiced gold	80,-
0,04 l	Vodka Finlandia	75,-
0,04 l	Malibu	65,-
0,04 l	Bailey´s	70,-

Alkoholfreie Getränke - Soft drinks - Napoje bezalkoholowe

0,4 l	Unsere hausgemachte Limonade - Waldfrucht Our homemade lemonade - forest fruit Nasza domowa lemoniada - owoce leśne	65,-
1 l	Unsere hausgemachte Limonade - Waldfrucht Our homemade lemonade - forest fruit Nasza domowa lemoniada - owoce leśne	105,-
0,3 l	Himbeere Limonade vom Fass Raspberry lemonade on tap Lemoniada malinowa z kranu	45,-
0,5 l	Himbeere Limonade vom Fass Raspberry lemonade on tap Lemoniada malinowa z kranu	60,-
0,33 l	Mattoni Mineralwasser - sprudelnd, leicht sprudelnd, still Mineral water - sparkling, slightly sparkling, still, Woda mineralna - gazowana, lekko gazowana, niegazowana	55,-
0,25 l	Toma Juice - Orange, Apfel, Erdbeere - orange, apple, strawberry - pomarańcza, jabłko, truskawka	55,-
0,25 l	Lipton ice tea - Zitrone, Pfirsich - lemon, peach - cytryna, brzoskwinia	55,-
0,25 l	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Schwepps tonic	55,-
0,25 l	Red bull	75,-

Bier - Beer - Piwo

0,3 l	Pilsner Urquell 12°, vom Fass , on tap, z kranu	45,-
0,5 l	Pilsner Urquell 12°, vom Fass , on tap, z kranu	70,-
0,5 l	Kozel 10°, dunkles Flaschenbier, dark bottled beer, piwo butelkowe ciemne	60,-
0,4 l	Kingswood Apple Cider	60,-
0,33 l	Birell, alkoholfreies Flaschenbier, non-alcoholic bottled beer, piwo bezalkoholowe butelkowe	55,-
0,33 l	Birell - Pomelo / Grapefruit - alkoholfreies Flaschenbier , non-alcoholic bottled beer, piwo bezalkoholowe butelkowe	55,-

Warme Getränke - Hot drinks - Napoje gorące

7 g	Ristretto, Espresso, Lungo	60,-
14 g	Doppio	80,-
7 g	Cappucino	70,-
7 g	Latte Macchiato	75,-
7 g	Türkischer Kaffee - Turkish coffee - Kawa po turecku	60,-
7 g	Wiener Kaffee - Viennese coffee - Kawa po wiedeńsku	70,-
7 g	Algerischer Kaffee - Algerian coffee - Kawa po algiersku	75,-
0,2 l	Tee "Coccole" - schwarz, grün, fruchtig, Minze, Kamille Tea "Coccole" - black, green, fruity, mint, chamomile Herbata "Coccole" - czarna, zielona, owocowa, miętowa, rumiankowa	65,-
0,2 l	Heiße Schokolade - Hot chocolate - Gorąca czekolada	80,-
0,2 l	Grog	65,-
0,2 l	Heiße Griotte - Hot griotte - Gorący Griotte	65,-
0,2 l	Glühwein - Mulled wine - Grzane wino	85,-

Wein und Schaumwein - Wine and sparkling wine - Wino i wino musujące

0,1 l	Cantine Ronco - Weiß-/Rotwein - white / red wine - wino białe / czerwone	40,-
0,2 l	Cantine Ronco - Weiß-/Rotwein - white / red wine - wino białe / czerwone	80,-
0,75 l	Bohemia Sekt	320,-
0,1 l	Prosecco DOC	60,-
0,75 l	Prosecco DOC	320,-

Weißwein 0,75l - White wine 0,75l - Wino białe 0,75l

0,75 l	Sauvignon 2019/2020 ps, suché, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	420,-
0,75 l	Chardonnay 2018/2019 ps, suché, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	420,-
0,75 l	Rulandské šedé 2021 ps, polosuché, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, halbtrocken - late harvested, semi dry - późny zbiór, półwytrawne)	460,-
0,75 l	Müller Thurgau 2021 zemské, sladké, vinařství Zapletal, Velké Bílovice, Morava (Landwein, süß - Land Wine, sweet - regionalne wino, słodkie)	390,-
0,75l	Pinot Grigio 2019 Guarini, suché, Itálie-IGT (Italien - dry, Italy - wytrawne, Włochy)	450,-
0,75l	Chateau Lamothe- Vincent „Intense“ 2019 Bordeuax, suché, Francie- Bordeaux AOC (trocken, Frankreich - dry, France - wytrawne, Francja)	720,-
0,75l	Sauvignon blanc 2020 Metal series, suché, Berton Vineyard, Austrálie (trocken, Australien - dry, Australia - wytrawne, Australia)	620,-

Rotwein 0,75l - Red wine 0,75l - Wino czerwone 0,75

0,75 l	Modrý portugal 2021 ps, suché, vinařství Vajbar, Zaječí, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	390,-
0,75 l	Frankovka 2019, výběr z hroznů, suché, vinařství Vajbar, Zaječí, Morava (Auslese, trocken - Selection out of grapes, dry - Wybieranie z winogron, wytrawne)	420,-
0,75 l	Dornfelder 2021 zemské, polosuché, vinařství Zapletal, Velké Bílovice, Morava (Landwein, halbtrocken - Land wine, semi dry - regionalne wino, półwytrawne)	390,-
0,75l	Primitivo 2019 Pietre Del Sole, suché, Itálie- IGT (trocken, Italien - dry, Italy - wytrawne, Włochy)	420,-
0,75l	Chateau Lamothe - Vincent Reserve 2018 Bordeaux, suché, Francie - Bordeaux AOC (trocken, Frankreich - dry, France - wytrawne, Francja)	690,-
0,75l	Shiraz 2020 Metal series, suché, Berton Vineyard, Austrálie (trocken, Australien - dry, Australia - wytrawne, Australia)	620,-

Angebot an Speisen aus unserer Küche - Offer of dishes from our kitchen
Oferta dań z naszej kuchni

Kalte Vorspeisen - Cold appetizer - Zimne przystawki

125 g	Tatarbeefsteak - gemischt und gewürzt, mit gerösteten Brotscheiben und Knoblauch. Brotscheieben können auf Wunsch "trocken" zubereitet werden Steak tartare - mixed and seasoned with fried toast and garlic, toasts can be prepared "dry fried" at your request Stek tatarski, mieszany, przyprawiony, z grzankami smażonymi z czosnkiem. Na życzenie klienta tosty mogą być przygotowane "na sucho".	185,-
100 g	Caprese-Salat - Tomaten mit Galbani Mozzarella, gewürzt mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Reduktion, serviert mit Toast Caprese salad - tomatoes with Galbani mozzarella seasoned with basil, olive oil and balsamic reduction, served with toast Sałatka Caprese - pomidory z mozzarellą Galbani, przyprawione z bazylią, oliwą z oliwek i redukcją balsamiczną, podawane z grzankami	135,-

Suppen - Soups - Zupy

0,330 ml	Nach Tagesangebot According to daily offer Zgodnie z dzienną ofertą	70,-

Hauptgerichte - Main courses - Dania główne

180 g	Riesengebirgsrindsgulasch mit Speck und Pilzen, hausgemachter Speckknödel Krkonoše beef goulash with bacon and mushrooms, homemade bacon dumpling Karkonoski gulasz wołowy z boczkiem i grzybami, knedel z boczkiem domowej roboty	215,-
180 g	Rindenbraten in Sahne-Gemüse-Sauce, Semmelknödeln Beef sirloin in creamy vegetable sauce, bread dumplings Polędwica wołowa w kremowym sosie warzywnym, pierogi chlebowe	215,-
300 -420 g	Gebratenes Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelspalten Roasted duck leg with red cabbage and small boiled potato wedges Pieczona noga z kaczki z czerwoną kapustą i małymi kawałkami gotowanych ziemniaków	245,-
400 -500 g	Gebratene Schweinerippchen, Gemüse, Senf, Meerrettich, frisches Brot Roasted pork ribs, vegetables,mustard, horseradish, fresh bread Pieczone żeberka wieprzowe, warzywa, musztarda, chrzan, świeże pieczywo	265,-
900 g	Gebratenes Eisbein, Gemüse, Senf, Meerrettich, Gebäck Roasted pork knuckle, vegetables, mustard, horseradish, pastries Golonka pieczona, warzywa, musztarda, chrzan, ciasta	285,-
200 g	Schweinefiletmedailons mit grüner Pfeffersauce Pork tenderloin slices with green pepper sauce Plastry polędwiczki wieprzowej z sosem z zielonego pieprzu	245,-
200 g	„Rübezahlsfeuer" - Schweinegeschnezltes mit würziger Sahnesauce und Zwiebeln und Chili „Krakonoš's fire“ prepared from a mixture of pork, onion, cream, paprika and chilli „Ogień Krakonosza“ przygotowywany z mieszanki wieprzowiny, cebuli, śmietany, papryki i chilli	225,-

200 g	Schweinesteak mit Pilzsauce Pork steak with mushroom sauce Stek wieprzowy z sosem grzybowym	225,-
200 g	Schweinesteak, geröstete grüne Bohnen mit Knoblauch und Speck Pork steak, roasted green beans with garlic and bacon Stek wieprzowy, pieczona zielona fasola z czosnkiem i bekonem	225,-
200g	Lachssteak mit Zitronensauce und Salzkartoffeln mit Petersilie Salmon steak with lemon sauce and boiled potatoes with parsley Stek z łososia z sosem cytrynowym i ziemniakami gotowanymi z natką pietruszki	345,-
300 g	Gnocchi mit Hänchen, Spinat und Sahne Gnocchi with chicken pieces, spinach and cream Gnocchi z kawałkami kurczaka, szpinakiem i śmietaną	195,-
200 g	Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella Käse Chicken breast filled with dried tomatoes and Mozzarella cheese Pierś z kurczaka wypełniona suszonymi pomidorami i serem Mozzarella	225,-
150 g	Paniertes Hühnerschnitzel oder paniertes Schweineschnitzel Fried chicken schnitzel or fried pork collar schnitzel Smażony sznycel z kurczaka lub smażony sznycel wieprzowy	185,-
200 g	Geschnetzeltes mit Gemüse Meat mixture with vegetables Mieszanka mięsna z warzywami	225,-

Fleischlose Gerichte - Meetless dishes - Posiłki bezmięsne

2 Stk./pcs/ szt.	Heidelbeerknödel mit Quark, Butter und Schlagsahne Blueberry dumplings with quark, butter and whipped cream Knedle z jagodami z twarogiem, masłem i bitą śmietaną	165,-
150 g	Panierter Käse, hausgemachte Sauce Tartar Fried Edam cheese, homemade tartar sauce Smażony ser, domowy sos tatarski	175,-
200 g	Tagliatelle mit Champignons und Sahnesauce Tagliatelle with mushrooms and cream sauce Tagliatelle z grzybami i sosem śmietanowym	175,-
150 g	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Sauerkraut Homemade potato pancakes with sour cabbage Domowe placki ziemniaczane z kiszoną kapustą	145,-
150 g	Panierter Blumenkohl mit hausgemachter Sauce Tartare Fried cauliflower with homemade Tartar sauce Smażony kalafior z domowym sosem tatarskim	165,-

Salate - Salads - Sałatki

250 g	Gemüsesalat „Shopsky“ mit Schafkässe Vegetable salad “Shopska“ with white cheese, toast Sałatka jarzynowa “Shopska“ z białym serem, tosty	175,-
120 g	Gemischter Gemüsesalat Mixed vegetable salad Sałatka z mieszanych warzyw	85,-
120 g	Gurkensalat Cucumber salad Sałatka ogórkowa	85,-
120 g	Tomatensalat mit Zwiebeln Tomato salad with onion Sałatka pomidorowa z cebulą	85,-

Beilagen - Side dishes - Dodatki

200 g	Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables Warzywa z grilla	85,-
150 g	Gekochte Petersilienkartoffeln mit Butter Boiled parsley potatoes with butter Ugotowane ziemniaki z pietruszką z masłem	55,-
150 g	Reis Rice Ryż	55,-
150 g	Pommes Frites French fries Frytki ziemniaczane	55,-
2 Stk./pcs/szt	Hausgemachte Kartoffelpuffer Homemade potato pancakes Domowe placki ziemniaczane	75,-
3 Stk./pcs/szt	Frisches Gebäck, Brot Fresh pastry, bread Świeże pieczywo, chleb	25,-
60 ml	Hausgemachte Sauce Tartare Homemade tartar sauce Domowy sos tatarski	35,-

Desserts - Dessert - Deser

200 ml	Eisbecher mit frischem Obst und hausgemachter Schlagsahne Ice cream sundae with fresh fruit and homemade whipped cream Deser lodowy ze świeżymi owocami i domową bitą śmietaną	85,-
1 Stk./pc szt.	Apfelstrudel mit hausgemachter Schlagsahne Apple strudel with homemade whipped cream Strudel jabłkowy z domową bitą śmietaną	75,-
1 Stk./pc szt.	Pfannkuchen mit Waldfrüchten, Eis und hausgemachter Schlagsahne Pancake with berries, ice cream and homemade whipped cream Naleśnik z owocami leśnymi, lodami i domową bitą śmietaną	85,-
1 Stk./pc szt.	Eiskugel Scoop of ice cream Gałka lodów	30,-

Hotel
Tři růže

www.hotel-klik.cz

Hotel & restaurant Tři růže
tel.: +420 734 445 185