

MENU



FABRIKA HOTEL 13_y

CZ



PŘEDKRMY

Beef tataki, žloutkový gel, omáčka hoisin, nakládáný květák ^(1,3,6,11)	285 Kč
Grilované chapadlo chobotnice, yuzu, dýňové pyré s chilli ^(1,7,14)	350 Kč
Tatarák z červené řepy, kroketa z kozího sýra ^(1,3,7) 	195 Kč
K předkrmům podáváme naše Fabrika pečivo ^(1,3,7)	

POLÉVKY

Vývar z hovězího žebra, játrové knedlíčky, naše nudle ^(1,3,6,7,9)	95 Kč
Topinamburové velouté, vejce, nakládané lišky ^(1,3,7) 	135 Kč

FABRIKA TIP

Dlouze tažená telecí líčka, koprové velouté, máslové grenaille ^(1,3,7,9,12)	420 Kč
--	--------

HLAVNÍ CHOD

Caesar salát, grilovaná krůtí prsa, vypečená slanina, parmezán, sušená rajčata, bylinkové krutony ^(1,3,7,10,12)	290 Kč
Krémové rizoto s hříbký a šalvějí, parmezán ^(7,12) 	245 Kč
- porce krůtích prsou/panenky	120/140 Kč
Halibut s fenyklovou omáčkou, chutney z pečené zeleniny, dýně hokaido ^(4,7,12)	465 Kč
Rolovaná krůtí prsa, omáčka z parmské šunky, gratinované brambory ^(3,7,9,12)	350 Kč
Konfitované kachní stehno „barbarie“, karamelizované zelí, bramborové špalíky ^(1,3,7,9,12)	410 Kč
Grilovaná vepřová panenka, marinované švestky, bramborové pyré s lanýžem ^(6,7,9,12)	380 Kč
Tradiční svíčková na smetaně, karlovarské knedlíky, brusinky, šlehačka ^(1,3,7,9,10,12)	310 Kč
Steak z hovězí svíčkové, omáčka z portského vína, bramborová kroketa, celerové pyré ^(1,3,7,9,12)	590 Kč



DEZERT

Pistáciový eclair s malinovým vkladem ^(1,3,7,8)

další dle denní nabídky



135 Kč

DĚTSKÁ JÍDLA

Krůtí řízek, bramborové hranolky ^(1,3,7)

175 Kč

Tradiční svíčková na smetaně, karlovarské knedlíky,
brusinky, šlehačka ^(1,3,7,9,10,12)

185 Kč

NĚCO MALÉHO K PIVU A VÍNU k objednání od 16 hodin

Tatarák z hovězí svíčkové, lanýžová majonéza, topinky, česnek ^(1,3,6,7,10)

250 Kč

Grilované tygří krevety, chilli máslo, česnek, cherry rajčata,
domácí pečivo ^(1,2,3,7)

240 Kč

Naše paštika, brusinkový gel, nakládaná zelenina ^(1,3,7)

140 Kč

Variace kanapek na kváskovém chlebu z Fabrika bakery ^(1,3,7,10)

120 Kč

Prkénko Fabrika (sušená šunka, italské salámy a sýry,
olivy, naše pečivo) ^(1,7,12)

320 Kč

VÝBĚR NÁPOJŮ

0,4 l Zázvorový tea

80 Kč

0,4 l Yuzu tea

90 Kč

0,4 l Hendrych H11 - nepasterizované nefiltrované pivo z Vrchlabí ⁽¹⁾

55 Kč

0,75 l Riesling Gletscherschliff, Castel Juval, Itálie, bílé, suché

790 Kč

0,75 l Chianti Classico, Fontodi, Itálie, červené

1 270 Kč

1,5 l Villa Martis, Marchesi di Gresy, Itálie, červené

2 200 Kč

Alergeny na vyžádání u obsluhy.



GRAFICKÁ UKÁZKA Z ART KOLEKCE MHA/FABRIKA,
AUTOR
PAVEL ROUČKA.
UVEŘEJNĚNO S LASKAVÝM SOUHLASEM MISTRA.



ART COLLECTION

SOUČASNÉ MODERNÍ UMĚNÍ NÁS INSPIRUJE

FABRIKA HOTEL

KONFERENCE | RESTAURANT | HOTEL ★★★★★

ZRAJEME PRO VÁS JIŽ 13 LET



MENU



FABRIKA HOTEL 13y

AJ



APPETIZERS

Beef tataki, egg yolk gel, hoisin sauce, pickled cauliflower ^(1,3,6,11)	285 CZK
Grilled octopus tentacle, yuzu, pumpkin purée with chilli ^(1,7,14)	350 CZK
Beetroot tartare, goat cheese croquette ^(1,3,7) 	195 CZK
For starters we serve our Fabrika pastries ^(1,3,7)	

SOUPS

Beef rib broth, liver dumplings, our noodles ^(1,3,6,7,9)	95 CZK
Jerusalem artichoke velouté, egg, pickled chanterelle mushroom ^(1,3,7) 	135 CZK

FABRIKA TIP

Slow-cooked veal cheeks, dill velouté, buttered grenaille potatoes ^(1,3,7,9,12)	420 CZK
--	---------

MAIN COURSE

Caesar salad, grilled turkey breast, crispy bacon, parmesan, sun-dried tomatoes, herb croutons ^(1,3,7,10,12)	290 CZK
Creamy mushroom risotto with sage, parmesan ^(7,12) 	245 CZK
- portion of turkey breast/ pork tenderloin	120/140 CZK
Halibut with fennel sauce, roasted vegetable chutney, Hokkaido pumpkin ^(4,7,12)	465 CZK
Rolled turkey breast, Parma ham sauce, gratinated potatoes ^(3,7,9,12)	350 CZK
Confit duck leg „barbarie“, caramelized red cabbage, potato dumplings ^(1,3,7,9,12)	410 CZK
Grilled pork tenderloin, marinated plums, potato truffle purée ^(6,7,9,12)	380 CZK
Traditional cream sauce with roasted beef, Karlsbad dumplings, cranberries, whipped cream ^(1,3,7,9,10,12)	310 CZK
Beef sirloin steak, Port wine sauce, potato croquette, celery purée ^(1,3,7,9,12)	590 CZK

The menu was prepared by chef Tomáš Petrák.



DESSERT

Pictachio éclair with raspberry filling ^(1,3,7,8)

Others according to daily offer



135 CZK

MEALS FOR KIDS

Fried turkey breast, potato fries ^(1,3,7)

175 CZK

Traditional cream sauce with roasted beef, Karlsbad dumplings, cranberries, whipped cream ^(1,3,7,9,10,12)

185 CZK

SOMETHING SMALL WITH BEER AND WINE available to order from 4 p.m.

Beef tenderloin tartare, truffle mayonnaise, toasted bread, garlic ^(1,3,6,7,10)

250 CZK

Grilled tyger prawns, chilli butter, garlic, cherry tomatoes, homemade bread ^(1,2,3,7)

240 CZK

Fabrika made pâté, cranberry gel, pickled vegetables ^(1,3,7)

140 CZK

Variations on canapés made with sourdough bread from Fabrika bakery ^(1,3,7,10)

120 CZK

Fabrika platter (dried ham, variation of Italian salami and cheese, olives, our baked goods) ^(1,7,12)

320 CZK

DRINKS

0,4 l Ginger tea

80 CZK

0,4 l Yuzu tea

90 CZK

0,4 l Hendrych H11 - unpasteurized, unfiltered beer from Vrchlabí⁽¹⁾

55 CZK

0,75 l Riesling Gletscherschliff, Castel Juval, Itálie, blé, suché

790 CZK

0,75 l Chianti Classico, Fontodi, Italy, red

1 270 CZK

1,5l Villa Martis, Marchesi di Gresy, Italy, red

2 200 CZK

Allergens on request by staff.



vegetarian

GRAPHIC PRESENTATION FROM THE ART COLLECTION MHA/FABRIKA,

AUTHOR

PAVEL ROUČKA.

PUBLISHED BY THE KIND APPROVAL OF THE MASTER.



CONTEMPORARY MODERN ART INSPIRES US

FABRIKA HOTEL

KONFERENCE | RESTAURANT | HOTEL ****

ZRAJEME PRO VÁS JIŽ 13 LET

