

MENU



FABRIKA HOTEL_{14y}

CZ



PŘEDKRMY

Surf & turf - hovězí svíčková s tygří krevetou, ponzu omáčka, kaviár ^(2,4,6)	320 Kč
Gravlax z lososa, yuzu, kaparová majonéza ^(3,4,12)	245 Kč
Tartar z červené řepy, krémový kozí sýr, ředkev daikon,  pomeraňčový gel ⁽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, kaštany, crumble ^(3,7,9) 	135 Kč

FABRIKA TIP

Filírovaný telecí pavouček, pečený květák, šalotková redukce, bramborové pyrė ^(7,9,12)	395 Kč
---	--------

HLAVNÍ CHOD

Caesar salát, grilovaná krůtí prsa, vypečená slanina, parmezán, sušená rajčata, bylinkové krutony ^(1,3,7,10,12)	290 Kč
Krémové bramborové noky s parmezánem a lanýžem, chips ^(1,3,7) 	240 Kč
- porce krůtích prsou/panenky	120/140 Kč
Filet lososa, zeleninové chutney s fava fazolkami, hořčičná omáčka, pečená polenta ^(4,7,9,10)	445 Kč
Rolovaná krůtí prsa, šípkový demi-glace, pohankové rizoto ^(3,7,12)	350 Kč
Konfitované kachní stehno „barbarie“, pyrė z červeného zelí s brusinkami, lokše ^(1,12)	420 Kč
Grilovaná vepřová panenka, omáčka z hříbků, ragú z grenailí a batátů ^(7,12)	390 Kč
Tradiční svíčková na smetaně, karlovarské knedlíky, brusinky, šlehačka ^(1,3,7,9,10,12)	310 Kč
Steak z hovězí svíčkové, pepřová omáčka, glazovaná mrkev, bramborové pyrė s parmezánem ^(7,12)	620 Kč

DEZERT

Čokoládový mousse s ostružinami ^(1,3,7,8)

další dle denní nabídky



140 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)

260 Kč

Grilované tygří krevety, chilli máslo, česnek, fabrika pečivo ^(1,2,3,7)

260 Kč

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

140 Kč

Variace kanapek na řemeslném kváskovém chlebu ^(1,3,7,10)

120 Kč

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

310 Kč

VÝBĚR NÁPOJŮ

0,35 l Zázvorový tea

80 Kč

0,35 l Horký rakytník

75 Kč

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

55 Kč

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

790 Kč

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

1 100 Kč

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

2 200 Kč

Alergeny na vyžádání u obsluhy.



vegetarián

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 14 LET



MENU



FABRIKA HOTEL 14y

AJ



APPETIZERS

Surf & turf - beef tenderloin with tiger prawns, ponzu sauce, caviar ^(2,4,6)	320 CZK
Salmon gravlax, yuzu, caper mayonnaise ^(3,4,12)	245 CZK
Beetroot tartare, creamy goat cheese, daikon radish, orange gel ⁽⁷⁾ 	195 CZK
For starters we serve our <i>Fabrika</i> pastries ^(1,3,7)	

SOUPS

Beef rib broth, liver dumplings, our noodles ^(1,3,6,7,9)	95 CZK
Jerusalem artichoke velouté, eggs, chestnuts, crumble ^(3,7,9) 	135 CZK

FABRIKA TIP

Filleted veal spider, roasted cauliflower, shallot reduction, potato purée ^(7,9,12)	395 CZK
--	---------

MAIN COURSE

Caesar salad, grilled turkey breast, crispy bacon, parmesan, sun-dried tomatoes, herb croutons ^(1,3,7,10,12)	290 CZK
Creamy potato gnocchi with Parmesan cheese and truffles, chips ^(1,3,7) 	240 CZK
- portion of turkey breast/ pork tenderloin	120/140 CZK
Salmon fillet, vegetable chutney with fava beans, mustard sauce, baked polenta ^(4,7,9,10)	445 CZK
Rolled turkey breast, rosehip demi-glace, buckwheat risotto ^(3,7,12)	350 CZK
Confit duck leg „barbarie“, red cabbage purée with cranberries, potato flatbread ^(1,12)	420 CZK
Grilled pork tenderloin, porcini mushroom sauce, grenaille and sweet potato ragout ^(7,12)	390 CZK
Traditional cream sauce with roasted beef, Karlsbad dumplings, cranberries, whipped cream ^(1,3,7,9,10,12)	310 CZK
Beef sirloin steak, pepper sauce, glazed carrots, mashed potatoes with parmesan ^(7,12)	620 CZK

The menu was prepared by chef Tomáš Petrák.



DESSERT

Chocolate mousse with blackberries ^(1,3,7,8)

Others according to daily offer



140 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)

260 CZK

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

260 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)

310 CZK

DRINKS

0,35 l Ginger tea

80 CZK

0,35 l Hot sea buckthorn

75 CZK

0,4 l Hendrych HT1 - unpasteurized, unfiltered beer from Vrchlabí ⁽¹⁾

55 CZK

0,75 l Riesling Gletscherschliff, Castel Juval, Italy, white, dry

790 CZK

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

1 100 CZK

1,5 l 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.



ART COLLECTION

CONTEMPORARY MODERN ART INSPIRES US

FABRIKA HOTEL

KONFERENCE | RESTAURANT | HOTEL****

ZRAJEME PRO VÁS JIŽ 14 LET

