

Vaříme z toho nejlepšího

Kromě značek jako **Sonnentor**, **Lažanské mošty**, farma **U Macháčků**, skvělé **italské kávy Carraro** nebo prosecca **Biasiotto** pro vás vybíráme i to **nejlepší hovězí maso**. Naše hovězí je **australské Hereford**, či **Angus** z oblasti Riverina – v jižním Novém Jižním Walesu. Obě plemena představují jednu z nejlepších variant pro masnou produkci.

Zvířata tu vyrůstají volně a bez stresu, na přirozené stravě a bez jakýchkoli hormonů, s péčí, která se pozná na první sousto. Každý kus masa **prochází přísným hodnocením** mramorování a poté **zraje přes 3 měsíce ve vakuu**, aby na talíř dorazilo **nádherně křehké a šťavnaté** – maso, které se rozplývá samo, bez zbytečné práce nožem. Připravovat pro vás pokrmy z takového masa je pro nás radost i privilegium a věříme, že tuto vysokou kvalitu poznáte hned při prvním soustu a vychutnáte si ji až do poslední vidličky.



DESTILÁTY 0,04 l

Bartida griotka	85	Rum Republika	85
Bartida vaječný likér	85	Zacapa 23	160
Bartida zelená	85	Diplomático	160
Bartida Slivovice	85	Hennessy	160
Bartida hruška	85	Metaxa 7*	160
Bartida rum	85	Tullamore Dew	85
Jägermeister	75	Jameson	85
Gin Gordon's	85	Jack Daniel's	85
Vodka Finlandia	85		

Nápojové menu

KÁVA

Espresso 7 g	69
Cappuccino 7 g	79
Latte macchiato 7 g	92
Espresso doppio 14 g	98
Americano 7 g	69
Espresso macchiato 7 g	75
Flat white 14 g	100
Vídeňská káva 7 g	100
Turecká káva 7 g	69
Alžírská káva 7 g	114

 Kávy lze připravit také v bezkofeinové variantě.

TEPLÉ NÁPOJE

Čaje Sonnentor dle výběru 0,3 l	69
Horká čokoláda 0,2 l	100
Čaj z čerstvého zázvoru 0,3 l	86
Čaj z čerstvé máty 0,3 l	86
Domácí horké ovocné nápoje 0,4 l	85
Horká griotka Bartida 0,2 l	114
Svařené víno 0,2 l	86
Grog Bartida 0,2 l	114
Petřínský Čert Bartida 0,2 l	114

PIVO

Petřínský ležák 11° 0,3 l / 0,5 l	65 / 75
Kutná Hora Černá 12° 0,3 l / 0,5 l	65 / 75
Řezané 0,3 l / 0,5 l	65 / 75
Cvikov nealko světlé – láhev 0,5 l	70
Nealko Mandarinka – láhev 0,5 l	70

NAŠE DOMÁCÍ NÁPOJE

Domácí limonáda 0,4 l	85
Domácí ledový čaj 0,4 l	85
Domácí horké Kitlovy ovocné nápoje 0,4 l	85

NEALKO

Coca Cola, zero, Fanta, Sprite 0,33 l	75
Tonic Kinley klasik, ginger 0,25 l	75
Lažanské mošty dle výběru 0,25 l	75
Voda Natura neperlivá, jemně perlivá 0,3 l	45
Voda ze Souše 0,5 l	25
Vratislavická kyselka 0,75 l	98

APERITIVY

Cinzano bianco 0,1 l	90
Campari 0,1 l	114
Aperol spritz 0,2 l	159
Zelený aperol 0,2 l	159
Crodino nealko spritz 0,2 l	159

Malá jídla

ANEB PŘÍBĚHY NA TALÍŘI

ITALSKÉ PRKNO

variace 24 měsíců sušené šunky ze San Danielle a italského salámu s naší cibulovou marmeládou a domácím pečivem ▪ 289

Košík DOMÁCÍ FOCACCI

s ochuceným máslem ▪ 99

Petřínský hovězí TATARÁK

s marinovaným žloutkem – syrová pocta tradici, s noblesou (90 g) ▪ 229

Polévka je grunt

DENNÍ polévka ▪ 86

HOVĚZÍ vývar

s játrovými nočky a jemnou máslovou zeleninou ▪ 86

JIZERSKÉ KYSELO

se škvarkovou plackou a vejcem z farmy od Macháčků ▪ 125

Saláty

ČERSTVÉ, KONTRASTNÍ, LEHKÉ

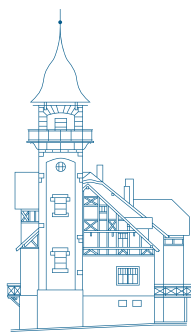
SALÁT CAESAR

s kuřecím steakem (100 g) ▪ 289
nebo sýrem Halloumi (100 g) ▪ 289

SEZONNÍ SALÁT (dle nabídky)

MÍCHANÝ ZELENINOVÝ SALÁT ▪ 149

GRILOVANÁ ZELENINA ▪ 149



Petřín
hotel - restaurace

VÝHLED,
KTERÝ CHUTNÁ

Jemná KACHNÍ PAŠTIKA

s lesním ovocem – krémová, elegantní,
s lesním dozvukem (90 g) ▪ 168

Nakládané KRÁLOVSKÉ OLIVY

plné, sladko-kyselé, středomořské ▪ 168

HEDVÁBNÝ HOUBOVÝ MOUSSE z žampionů a hlívy

s cibulovou marmeládou,
portským vínem a naší focacciou ▪ 168

Pro vaše malé

KUŘECÍ ŘÍZEK

s hranolkami ▪ 167

FUSILLI

s boloňskou omáčkou ▪ 167

Dezerty

SLADKÁ TEČKA, HRAVÉ POTĚŠENÍ

ZMRZLINOVÝ POHÁR

s ovocem ▪ 165

HORKÉ MALINY

s vanilkovou zmrzlinou ▪ 165

CREME BRÛLÉE ▪ 129

3 ks DOMÁCÍ LÍVANCE

s lesním ovocem a citrónovým tvarohem ▪ 178

Srdce menu

KUŘECÍ ROLKA - voňavá, zabalená do chutí

grilovaná kuřecí rolka balená ve slanině, plněná sušenými rajčaty, bazalkou a sýrem mozzarella. Podáváme s jemnou rajčatovou omáčkou zjemněnou máslem s pečenými rozmarýnovými brambůrkami grenaille (200 g) ▪ 368

SEJKORA - regionální, kouřová, zemitá

2 ks naší verze jizerské Sejkory (bramborová placka) plněné zauzenou trhanou krkovicí s červenou cibulkou a tymiánem, s jemnou švestkovou omáčkou, rybízovou aioli a smaženou cibulkou (180 g) ▪ 325

RYBA - delikátní a šťavnatá

rybí filet dle denní nabídky s bylinkami a oříškovým máslem, upravená metodou sous vide pro zachování šťavnatosti ryby. Podáváme s citronovým kaviárem, koprovým olejem, celerovým pyré a omáčkou z červeného vína, šalotek a červeného zelí (180 g) ▪ 438



SVÍČKOVÁ PEČENĚ - tradiční, poctivá, nostalgická

petřínská svíčková pečeně 3 dny nakládaná, přes noc tažená pečeně z australského skotu Black Angus v kořenové zelenině se spoustou smetany a másla, podávaná s lehkým petřínským knedlíkem opečeným na másle (180 g) ▪ 325

VEPŘOVÝ TOMAHAWK - šťavnatý, voňavý, křehký

marinovaná vepřová kotleta s kostí upravená v sous vide s rozmarýnem a máslem, sezonní grilovaná zelenina, pyré z letních jablek (350 g) ▪ 398

TELECÍ ŘÍZEK - klasický, máslový, křehký

vídeňský telecí řízek smažený na přepuštěném másle v trojobalu podávaný s bramborovým pyré ze smetany a másla, okurkové čatní (230 g) ▪ 398

VEPŘOVÁ PANENKA - zajímavá, jemná, překvapivá

na másle opečené vepřové panenky upravené v sous vide, nakládané v hoisin marinádě s kroketami Arancini z italského risotta a smetanovou omáčkou z modrého sýra (200 g) ▪ 398

BLACK ANGUS FLAT IRON STEAK - výrazný, šťavnatý, noblesní



křehký hovězí steak oyster blade z plemene Black Angus, podáváme s pečenými pusinkami z bramborového pyré s kořenovou zeleninou a smetanovou pepřovou omáčkou (200 g) ▪ 438 / (300 g) ▪ 538

KACHNÍ STEHNO - tmavě sladké, pomalé a podmanivé

kachní stehno připravené sous vide metodou, marinované v lesním ovoci, javorovém sirupu a sojové omáčce, batátovo dýňové pyré (350 g) ▪ 398

JELEN - DIVOČINA, hluboké tóny, burgundský styl

kostky z jelení kýty marinované a pomalu pečené v červeném víně a kořenové zelenině s gratinovanými bramborami, garnish ze stříbrných cibulek, žampionů, balzamikového octa a červeného vína (180 g) ▪ 368

BURGER - šťavnatý a hravý



petřínský burger hovězí burger z australského plemene Black Angus se slaninou, čedarovou omáčkou, domácí nakládanou okurkou, cibulovou marmeládou a rajčatovou aioli, hranolky (180 g) ▪ 368

RISOTTO - lesní, hebké, s lanýžovým dotekem

krémové risotto se směsí lesních hub s redukcí z červeného vína a balzamikového octa, lanýžovým olej a sýrem parmezán ▪ 299

→ Informace o **alergenech** Vám poskytne naše milá obsluha.