

Menu

Jídelní a nápojový lístek



Volba surovin s ohledem na jejich nejvyšší dostupnou kvalitu a originalitu původu.
The ingredients used for preparation of the dishes are selected with regard to their highest available quality and origin.



Italské receptury
The meals are prepared according to the recipes of Italian chefs.



Maso pochází z regionálních farem.
Hovězí maso vyzrává ve speciálních klimatizovaných komorách. Klíčovým efektem tohoto zrání je zjemnění textury masa a zdůraznění přírodní chuti.
The meat matures in special climatized chambers for a period of 14 days.
The key effect of this maturation process is tenderization of the texture of the meat and emphasizing of the natural taste.



Nepasterizované pivo ze regionálního minipivovaru v Rohově.
The beer is brewed in a regional microbrewery in Rohov.



Lisovaná šťáva z čerstvého ovoce a zeleniny z bio sadů v Sosnové.
100% juice pressed from fresh fruit and vegetables from organic orchards in Sosnová.



Na požádání Vám rádi připravíme bezlepkové těstoviny.
Upon request we can prepare you gluten-free pasta.

① ③ ⑦

Čísla za jednotlivými pokrmy značí druh alergenu, který tento pokrm obsahuje.
Seznam s čísly a názvy alergenů najdete na poslední straně jídelního lístku.
The figures behind the dishes indicate the type of allergen that this dish contains.
The list with the figures and the names of the allergens can be found on the last page of the menu.

Antipasti / předkrmy / Starters

Olive marinate	50 Kč
<i>Marinované zelené a černé olivy, jarní cibulky s bylinkami a česnekem</i> <i>Marinated green and black olives, spring onions with herbs and garlic</i>	
Carpaccio di manzo ⑦	150 Kč
<i>Hovězí maso, rukola, parmezán, extra panenský olivový olej</i> <i>Beef, rucola, parmesan, extra virgin olive oil</i>	
Ventaglio di crudo ⑦	160 Kč
<i>Sušená parmská šunka, parmezán, medová redukce</i> <i>Dried Parma ham, parmesan, honey reduction</i>	
Prosciutto crudo e mozzarella	160 Kč
<i>Sušená parmská šunka, krémový sýr, rukola, extra panenský olivový olej</i> <i>Dried Parma ham, cream cheese, rucola, extra virgin olive oil</i>	
Caprese a modo mio ⑦ ⑧	150 Kč
<i>Krémový sýr, rajčata, olivy, janovské pesto</i> <i>Cream cheese, tomatoes, olives, pesto Genovese</i>	
Bresaola della Valtellina ⑦ ⑫	160 Kč
<i>Sušené hovězí maso, listové saláty, parmezán, extra panenský olivový olej, balsamico</i> <i>Dried beef, lettuce, parmesan, extra virgin olive oil, balsamico</i>	
Degustazione di formaggi e salumi della casa ① ⑦	190 Kč
<i>Italské sýry a salámy</i> <i>Italian cheeses and salamis</i>	

Minestre / polévky / Soups

Crema di pomodoro ⑦	50 Kč
<i>Rajčata, smetana, parmezán</i> <i>Tomatoes, cream, parmesan</i>	
Zuppa ①a ③ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭	50 Kč
<i>Polévky dle denní nabídky</i> <i>Soups of the day</i>	

Primi piatti / první chody / First courses

Spaghetti reali aglio, olio e peperoncino ①a ⑦	140 Kč
<i>Špagety, česnek, extra panenský olivový olej, feferonky, parmezán</i> <i>Spaghetti, garlic, extra virgin olive oil, chilli peppers, parmesan</i>	
Linguine frutti di mare ①a ② ⑭	180 Kč
<i>Těstoviny, plody moře (krevety, kalamáry, mušle), rajčata</i> <i>Pasta, seafood (shrimp, calamari, mussels), tomatoes</i>	
Penne quattro formaggi ①a ⑦	170 Kč
<i>Těstoviny, čtyři druhy sýrů, sušená parmská šunka</i> <i>Pasta, four kinds of cheese, dried Parma ham</i>	

Gnocchi con tastasale ①a ③ ⑦ ⑨ ⑫	160 Kč
<i>Bramborové nočky, masová směs, červená čekanka, parmezán</i> <i>Potato gnocchi, meat mixture, red chicory, parmesan</i>	
Casareccia di pollo piccante ①a ⑦	180 Kč
<i>Těstoviny, kuřecí maso, špenát, rajčata, chilli, smetana, parmezán</i> <i>Pasta, chicken, spinach, tomatoes, chilli, cream, parmesan</i>	
Tagliatelle con pesto alla genovese ①a ③ ⑦ ⑨ ⑫	150 Kč
<i>Těstoviny, janovské pesto, brambory, ovčí sýr Pecorino</i> <i>Pasta, pesto Genovese, potatoes, sheep cheese Pecorino</i>	
Tagliatelle all'acciugata ①a ③ ④ ⑦	160 Kč
<i>Těstoviny, ančovičky, ovčí sýr Pecorino</i> <i>Pasta, anchovies, sheep cheese Pecorino</i>	
Tagliatelle alla norvegese	190 Kč
<i>Těstoviny s kousky lososa v jemné smetanové omáčce</i> <i>Pasta with pieces of salmon in a fine cream sauce</i>	
Risotto vegetariano ⑦ ⑨	130 Kč
<i>Rýže, sezónní zelenina</i> <i>Rice, seasonal vegetables</i>	
Riso alla milanese ⑦ ⑫	130 Kč
<i>Rýže, šafrán, cibule, parmezán, máslo</i> <i>Rice, saffron, onion, parmesan, butter</i>	
Risotto pescatore ② ⑦ ⑫ ⑭	180 Kč
<i>Rýže, plody moře, rajčata</i> <i>Rice, seafood, tomatoes</i>	

Secondi piatti / *druhé chody* / Second courses

Tagliata di manzo di manzo con patate al rosmarino ⑦	250 Kč
<i>Vyzrálé hovězí maso, brambory, rozmarýn, rukola, balsamico</i> <i>Aged beef, potatoes, rosemary, rucola, balsamico</i>	
Scaloppine ai funghi ⑦ ⑫	190 Kč
<i>Vepřová panenka, máslové žampiony</i> <i>Pork tenderloin, butter mushrooms</i>	
Braciola al naturale con insalata mista ⑫	170 Kč
<i>Grilovaná krkovička, zeleninový salát</i> <i>Grilled pork neck, vegetable salad</i>	
Pollo alla saltimbocca con patate e cipolla ⑫	180 Kč
<i>Kuřecí filety, brambory, parmská šunka, šalvěj</i> <i>Chicken fillets, potatoes, Parma ham, sage</i>	

Insalate / *saláty* / Salads

Insalata mista Čerstvý salát (sezónní zelenina) Fresh salad (seasonal vegetables)	100 Kč
Insalata di tonno ④ Čerstvý salát, tuňák Fresh salad, tuna	130 Kč
Insalata mista di pollo Čerstvý salát ze sezónní zeleniny, kuřecí maso, extra panenský olivový olej Fresh salad of seasonal vegetables, chicken, extra virgin olive oil	160 Kč
Verdure grigliate con Tomino ⑦ Grilovaná zelenina, sýr Tomino Grilled vegetables, cheese Tomino	140 Kč

Contorni / *přílohy* / Side dishes

Patate al rosmarino Brambory, rozmarýn Potatoes, rosemary	60 Kč
Verdure grigliate Grilovaná zelenina Grilled vegetables	70 Kč
Riso bollito Vařená rýže Boiled rice	50 Kč
Pizza brot al rosmarino Pizza brot, rozmarýn, balsamico Pizza bread, rosemary, balsamico	90 Kč

Dolci / *dezerty* / Desserts

Tiramisu ①a ③ ⑤ ⑦ ⑧ Piškoty, káva, likér, mascarpone Sponge biscuits, coffee, liqueur, mascarpone	85 Kč
Panna cotta ⑦ Smetanový dezert Cream dessert	70 Kč
Sorbetto Sorbet, citronová zmrzlina, vodka Sorbet, lemon ice cream, vodka	70 Kč
Sorbetto analcolico Sorbet, citronová zmrzlina, džus Sorbet, lemon ice cream, juice	50 Kč
Gelato ⑦ Zmrzlina, šlehačka / Ice cream, whipped cream	70 Kč



Průvodce italskou gastronomií

A guide to italian gastronomy

Bresaola della Valtellina IGP [:brezáola dela valtélína:]

Bresaola je hovězí maso, které se po nasolení nechává sušit. Konzumuje se za studena nakrájené na velmi tenké plátky. Bresaola z oblasti Valtellina se pyšní označením IGP –Indicazione geografica protetta – chráněné zeměpisné značení.

Bresaola is a kind of beef which is dried after being salted. It is eaten cold, cut into very thin slices. Bresaola of Valtellina is a proud bearer of the mark IGP - Indicazione geografica Protetta - Protected Geographical Indication.

Caprese [:kapréze:]

Caprese je klasický italský předkrm složený především z mozzarellou, čerstvých rajčat, ochucený solí, extra panenským olivovým olejem a zdobený lístky čerstvé bazalky. Barvy použitých ingrediencí odpovídají barvám italské vlajky.

Caprese is a classic Italian starter consisting primarily of mozzarella, fresh tomatoes, seasoned with salt, extra virgin olive oil and garnished with fresh basil leaves. The colours of the ingredients match the colours of the Italian flag.

Carpaccio [:karpáčo:]

Carpaccio je předkrm z velmi jemných plátků syrového hovězího masa nebo ryb pokapané citrónem, ozdobené parmezánem a kousky listového salátu, zakápnuté extra panenským olivovým olejem.

Carpaccio is a starter consisting of very fine slices of raw beef or fish, sprinkled with lemon, garnished with parmesan cheese and bits of lettuce, drizzled with extra virgin olive oil.

DOP [:dop:]

Denominazione di origine protetta - Chráněné označení původu.

Denominazione di origine protetta - Protected Designation of Origin.

IGP [:i dži pí:]

Identificazione geografica tipica - Chráněné zeměpisné označení

Identificazione geografica tipica - Protected Geographical Indication.

Lanýž / Truffle

Velmi vzácný druh houby rostoucí pod zemí zpravidla v blízkosti kořenů listnatých stromů.

Je oblíbenou a také velmi vzácnou kulinářskou pochoutkou. Rozlišujeme několik druhů černých i bílých lanýžů, přičemž ty nejkvalitnější se nacházejí ve Středozeří.

A very scarce type of mushroom growing underground, generally adjacent to the roots of deciduous trees.

It is a popular and also very rare culinary delicacy. There are several kinds of black and white truffles; the ones of the highest quality are found in the Mediterranean.

Olio extra vergine d 'oliva [:óljo extra vérdžine dolíva:]

Nejvyšší kategorie olivového oleje, který se získává prvním lisováním za studena.

The highest category of olive oil which is obtained by first cold pressing.

Parmigiano Reggiano DOP [:parmidžáno redžáno:]

Tvrdý sýr z kravského mléka, který zraje několik měsíců. Původní receptura je chráněna označením původu. Vyznačuje se intenzivní chutí a vysokou kvalitou. Díky své oblíbenosti se na světě vyrábí spousta napodobenin, které se obecně nazývají parmezánem.

A hard cheese from cow's milk that matures for several months. The original recipe is protected designation of origin.

It is characterized by intense flavour and high quality. Due to its popularity, there are plenty of imitations produced in the world that are commonly called parmesan.

Pecorino DOP [[:pekorýno:]]

Tvrký sýr z ovčího mléka. Dle doby zrání se liší svou tvrdostí.

Hard cheese made from sheep's milk. It also differs in hardness according to the maturation process.

Pesto alla Genovese [[:pésto alá dženovéze:]]

Základními surovinami janovské omáčky jsou čerstvé lístky bazalky, česnek, hrubozrnná sůl, olivový olej, piniová semínka a sýr Parmigiano Reggiano a Pecorino.

The basic ingredients of this pesto are fresh basil leaves, garlic, coarse-grained salt, olive oil, pine nuts and cheese, Parmigiano Reggiano or Pecorino.

Prosciutto crudo di Parma DOP [[:proššuto krúdo dy párna:]]

Sušená šunka z vepřového masa, která zraje několik měsíců. Konzumuje se nakrájená na velmi tenké plátky. Parmská šunka se vyznačuje jemnou a přitom intenzivní chutí a řadí se k nejkvalitnějším italským sušeným šunkám.

Dried pork ham that matures for several months. It is eaten cut into very thin slices. Parma ham is characterized by subtle, yet intense flavour, and is one of the best Italian dried hams.

Saltimbocca [[:saltimbóka:]]

Plátky masa prokládané sušenou šunkou a lístky čerstvé šalvěje.

Meat slices interleaved with dried ham and fresh sage leaves.

Tagliata [[:taljáta:]]

Vysoce kvalitní a vyzrálé hovězí maso, které je tepelně upraveno a nakrájeno na tenké plátky.

High-quality and matured beef that is cooked and thinly sliced.

Tastasale [[:tastasále:]]

Směs masa určená pro výrobu italských salámů. Při zkoušení slanosti masa vznikl název „tastasale“, a to v překladu znamená „ochutnej sůl.“ Později se tato směs začala používat jako součást rizota či těstovin.

A meat mixture intended for the production of Italian salamis. When testing the salinity of the meat, the name „tastasale“ came into existence, which means „taste salt.“ Later, the mixture began to be used as part of a risotto or pasta.

RESTAURACE

OPAVA

Aperitivi / aperitivy / Aperitifs

0,12 l	Aperol Spritz	80 Kč
0,1 l	Cinzano Bianco	40 Kč
0,1 l	Crodino (nealkoholické) (non-alcoholic)	45 Kč

Birre / pivo / Beer

0,3 l	Rohan světlé výčepní / light draft 11° ™	30 Kč
0,5 l	Rohan světlé výčepní / light draft 11° ™	40 Kč
0,3 l	Pilsner Urquell (lahvové) (light bottled) ™	50 Kč
0,5 l	Birell (lahvové, nealkoholické) (light bottled, non-alcoholic) ™	40 Kč

Whiskey / whisky, bourbon

0,04 l	TullamoreDew ™	85 Kč
0,04 l	Johnnie Walker Red Label ™	85 Kč
0,04 l	Chivas Regal 12 yo ™	95 Kč
0,04 l	Chivas Regal 18 yo ™	150 Kč
0,04 l	Jim Beam ™	85 Kč
0,04 l	Jack Daniel's ™	85 Kč
0,04 l	Jack Daniel's Honey ™	85 Kč

Distillati / destiláty / Spirits

0,04 l	Grappa	95 Kč
0,04 l	Beefeater	65 Kč
0,04 l	Finlandia	65 Kč
0,04 l	Captain Morgan	65 Kč
0,04 l	Ron Zacapa 23 Centenario	150 Kč
0,04 l	Slivovice R. Jelínek (plum brandy) / Hruškovice R. Jelínek (pear brandy)	65 Kč
0,04 l	Pálenka z rakytníku BIO (Buckthorn brandy - BIO)	75 Kč


Cognac, brandy / koňak, brandy

0,04 l	Martell V.S.	85 Kč
0,04 l	Remy Martin Coeur de Cognac	175 Kč
0,04 l	Metaxa 7*	85 Kč

Liquori / likéry / Liqueurs

0,04 l	Sambuca	75 Kč
0,04 l	Fernet Stock / Fernet Stock Citrus	65 Kč
0,04 l	Magister	65 Kč
0,04 l	Becherovka Original / Becherovka Lemon	65 Kč
0,04 l	Jägermeister	75 Kč
0,04 l	Baileys ⑦	65 Kč
0,04 l	Tatranský čaj 52%	85 Kč
0,04 l	Limoncello	75 Kč
0,04 l	Hanácká Peppermint	65 Kč

Bevande / *nealkoholické nápoje* / non-alcoholic beverages

0,18 l	Fresh party Lisovaná šťáva z čerstvého ovoce a zeleniny – dle denní nabídky 100% fruit juice from freshly pressed fruit - according to the daily offer		30 Kč
0,33 l	Rajec neperlivý, jemně perlivý (still, lightly carbonated)		30 Kč
0,75 l	Rajec neperlivý, jemně perlivý (still, lightly carbonated)		50 Kč
0,33 l	Kofola		35 Kč
0,25 l	RC Cola		35 Kč
0,25 l	Vinea bílá, červená (white, red)		35 Kč
0,25 l	Chito Tonic / Bitter / Ginger		35 Kč
0,20 l	Rauch juice - dle denní nabídky (according to the daily offer)		40 Kč

Caffé / *káva* / coffee

7g	Espresso	40 Kč
7g	Espresso lungo	40 Kč
7g	Cappucino ⑦	50 Kč
7g	Latte Macchiato ⑦	60 Kč

Bevande calde / *horké nápoje* / hot beverages

0,40 l	Čaj Ahmad Tea - dle denní nabídky (according to the daily offer)	40 Kč
0,20 l	Horká čokoláda	60 Kč
0,20 l	Svařené víno - bílé / červené	60 Kč

Seznam potravinových alergenů , které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

A list of food allergens which are subject to legislative labelling according to EU Directive 1169/11

- ① **Obiloviny obsahující lepek / Cereals containing gluten**
 - ①a *pšenice / wheat*
 - ①b *žito / rye*
 - ①c *ječmen / barley*
 - ①d *oves / oat*
 - ①e *špalda / spelled wheat*
 - ①f *kamut / kamut*
- ② **Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
Crustaceans and products made of them - belong to the life-threatening food category
- ③ **Vejsce a výrobky z nich- patří mezi potraviny ohrožující život**
Eggs and products made of them - belong to the life-threatening food category
- ④ **Ryby a výrobky z nich / Fish and products made of them**
- ⑤ **Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich-patří mezi potraviny ohrožující život**
Groundnut (peanuts) and products made of it - belong to the life-threatening food category
- ⑥ **Sójové boby (sója) a výrobky z nich / Soya beans (soya) and products made of them**
- ⑦ **Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život**
Milk and products made of it - belong to the life-threatening food category
- ⑧ **Skořápkové plody a výrobky z nich jedná se o všechny druhy ořechů**
Nuts and products made of them, that's all kinds of nuts
 - ⑧a *mandle / almonds*
 - ⑧b *lískové ořechy / hazelnuts*
 - ⑧c *vlašské ořechy / walnuts*
 - ⑧d *kešu ořechy / cashew nuts*
 - ⑧e *pekanové ořechy / pecan nuts*
 - ⑧f *para ořechy / Brazil nuts*
 - ⑧g *pistacie / pistachios*
 - ⑧h *makadamie / macadamia nuts*
- ⑨ **Celer a výrobky z něj / Celery and products made of it**
- ⑩ **Hořčice a výrobky z ní / Mustard and products made of it**
- ⑪ **Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich**
Sesame seeds (sesame) and products made of them
- ⑫ **Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂**
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations exceeding 10 mg, ml/kg, l, expressed as SO₂
- ⑬ **Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj / Bluebonnet (LUPINE) and products made of it**
- ⑭ **Měkkýši a výrobky z nich / Molluscs and products made of them**

RESTAURACE

OPAVA

Restaurace Opava

Žižkova 2904/8, 766 01 Opava
E-mail: restaurace@hotel-opava.cz
Telefon: 737 286 725

www.restauraceopava.cz

Platnost od 1. října 2017