

## *Hors d'Oeuvres*

1.	150 g	<b>Caprese Salad with Rucola and Olives</b>	85,—
2.	150 g	<b>Shrimp Cocktail with a Crispy Baguette</b>	95,—
3.	80 g	<b>Carpaccio made from Beef Sirloin with Parmesan Shavings and Basil Oil</b>	135,—
4.	80 g	<b>Gravlax – Mustard Marinated Salmon, Grilled Lemon and Toast</b>	115,—
5.	80 g	<b>Grilled Feta-type Cheese with Vegetables, Olive Oil</b>	75,—
6.	150 g	<b>Onion Rings with Gribiche Sauce</b>	65,—
7.	75 g	<b>Meat and Vegetables on Spicy Toast topped with Grated Cheese</b>	75,—
8.	80 g	<b>Fine Pâté de Fois Gras with Cranberry Sauce</b>	65,—

## *Soup*

9.		<b>Beef Bouillon with Meat and Liver Dumplings</b>	45,—
10.		<b>Cream of Tomato Soup served with Whipped Cream</b>	45,—
11.		<b>French Onion Soup Gratinée</b>	45,—

## Salads

12.	400 g	<b>Avanti Salad (Corn-crusted Fillet of Chicken Breast with Lettuce, Tomatoes, Cucumbers, Peppers, Onions, and Yogurt Dressing)</b>	115,—
13.	250 g	<b>Caesar Salad from Romaine Lettuce with Garlic Dressing, topped with Parmesan Shavings</b>	75,—
14.		– with Sunny Side Up Egg	15,—
15.		– with Bacon	15,—
16.		– with Prawns	45,—
17.		– with Chicken Breast	35,—
18.	200 g	<b>Lettuce Salad with Crispy Bacon and Blue Cheese Dressing</b>	85,—
19.	250 g	<b>Fresh Greek Salad with Feta-type Cheese and Olives</b>	85,—
20.	250 g	<b>Fresh Mixed Vegetable Salad</b>	45,—

## Czech Cuisine

21.	200 g	<b>Venison Goulash in Homemade Potato Bread served with Onions</b>	160,—
22.	330 g	<b>Braised Lamb Shank served with Spinach Leaves</b>	195,—
23.	200 g	<b>Stuffed Pork Roll filled with Sour Cabbage and Potato Dumplings</b>	125,—
24.	150 g	<b>Pork or Chicken Vienna Schnitzel</b>	105,—
25.	100 g	<b>Fried Edam Cheese or Camembert</b>	95,—

## *Pasta, Risotto*

26.	250 g	<b>Alio Olio Spaghetti with Shrimps</b>	135,—
27.	250 g	<b>Pappardele with Chicken and Dried Tomato Sauce</b>	115,—
28.	250 g	<b>Basil Pesto Risotto topped with Parmesan Cheese</b>	75,—
29.	250 g	<b>Penne Pasta with Olive Tapenade, Herb Oil and Rucola Leaves</b>	95,—

## *Grilled Meat*

30.	200 g	<b>Rib Eye Steak</b>	140,—
31.	200 g	<b>Beefsteak in Bacon Wrapping</b>	295,—
32.	220 g	<b>Roast Rosemary Pork Chop</b>	145,—
33.	300 g	<b>Pork Tenderloin Fillet</b>	220,—
34.	150 g	<b>Pork Tenderloin Medallions with Herb Crust</b>	125,—
35.	200 g	<b>Glazed Chicken Breast</b>	125,—
36.	200 g	<b>Marinated Young Turkey Breast Fillet</b>	135,—
37.	250 g	<b>Honey Marinated Steak from Chicken Thigh</b>	125,—
38.	200 g	<b>Wild Boar Steak with Juniper Sauce</b>	205,—

## *Grilled Meat Sauces*

39.		<b>Fresh Mushroom Sauce</b>	19,—
40.		<b>Green Pepper Sauce</b>	19,—
41.		<b>Dried Tomato Sauce</b>	19,—
42.		<b>Cheese Sauce</b>	19,—
43.		<b>Dutch Sauce</b>	19,—

## *Fish*

44.	200 g	<b>Roast Salmon in Butter</b>	195,—
45.	200 g	<b>Pikeperch Fillet in White Wine</b>	215,—
46.	200 g	<b>Punkva Brook Trout Roast in Butter and served with Almonds</b>	120,—
47.	10 g	<b>Extra for Trout</b>	10,—

## *Side Orders*

48.	200 g	<b>Mashed Potatoes with Chives</b>	35,—
49.	200 g	<b>Roasted Potatoes with Onions</b>	35,—
50.	150 g	<b>French Fries with Herb Salt</b>	35,—
51.	150 g	<b>Potatoe wedges</b>	35,—
52.	200 g	<b>Potatoe dumplings</b>	35,—
53.	150 g	<b>Potato Salad</b>	35,—
54.	150 g	<b>Steamed Rice</b>	35,—
55.	150 g	<b>Butter Risotto</b>	35,—
56.	150 g	<b>Grilled Vegetables</b>	35,—
57.	150 g	<b>Butter Steamed Broccoli</b>	35,—
58.	150 g	<b>Fine Green Beans with Bacon</b>	35,—
59.	50 g	<b>Tartar Sauce</b>	20,—
60.	1 pc	<b>Baked goods</b>	6,—

## *❧ Desserts - Ice Cream Sundaes ❧*

61.	<b>Homemade Fruit Dumplings with Vanilla Mousse</b>	85,—
62.	<b>Chocolate Fondant with Fresh Sour Cream and Raspberry Coulis</b>	85,—
63.	<b>Hot Pancakes with Orange-Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream</b>	85,—
64.	<b>Apple cake with Vanilla Mousse</b>	45,—
65.	<b>Cake selection from our confectioner's</b>	40,—
66.	<b>Ice cream sundae with hot berrie</b>	79,—
67.	<b>Danish ice cream sundae</b>	79,—
68.	<b>Ice cream sundae with caramel</b>	79,—
69.	<b>Ice Cream Selection – 1 scoop ice cream</b>	20,—

*Meals prepared by the kitchen staff under management of the Head Chef, Libor Valehrach.*

*\* When agreed with our waiting personnel, we offer half portions  
of only some meals for 70 % of their regular price.*

*All rates are including V.A.T. 20%*

## ❧ Předkrmy ❧

1.	150 g	Caprese s rukolou a olivou	85,—
2.	150 g	Krevetový koktejl s křupavou bagetkou	95,—
3.	80 g	Hovězí carpaccio ze svíčkové s hoblíčkami parmezánu a balzamikovým olejem	135,—
4.	80 g	Gravlax – marinovaný losos v hořčici, koprů s toastem a grilovaným citronem	115,—
5.	80 g	Grilovaný balkánský sýr se zeleninou na olivovém oleji	75,—
6.	150 g	Cibulové kroužky s omáčkou Gribiche	65,—
7.	75 g	Pikantní topinka se směsí masa a zeleniny, sypaná strouhaným sýrem	75,—
8.	80 g	Jemná paštička s kachními játýrky a brusinkovou omáčkou	65,—

## ❧ Polévky ❧

9.		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky	45,—
10.		Tomatový krém se šlehačkou a sýrem	45,—
11.		Zapečená francouzská cibulačka	45,—

## Saláty

12.	400 g	<b>Avanti salát (kuřecí prsíčka smažená v kukuřičné krustě, listový salát, rajčata, okurky, paprika, cibule, jogurtový dresink)</b>	115,—
13.	250 g	<b>César salát z římských listů s dresinkem a hoblinami parmezánu</b>	95,—
14.		– sázené vejce	15,—
15.		– slanina	15,—
16.		– tygří krevety	45,—
17.		– kuřecí prsíčka	35,—
18.	200 g	<b>Ledový salát s křupavou slaninkou a dresinkem z modrého sýra</b>	85,—
19.	250 g	<b>Řecký salát z čerstvé zeleniny s balkanským sýrem a olivami</b>	85,—
20.	250 g	<b>Míchaný salát z čerstvé zeleniny</b>	45,—

## Česká kuchyně

21.	200 g	<b>Jelení guláš v domácím bramborovém chlebičku s cibulkou</b>	160,—
22.	330 g	<b>Dušené jehněčí kolínko podávané s listovým špenátem</b>	195,—
23.	200 g	<b>Vepřový závitek plněný kysaným zelím s bramborovým knedlíčkem</b>	125,—
24.	150 g	<b>Smažený vepřový nebo kuřecí řízek</b>	105,— *
25.	100 g	<b>Smažený eidam nebo hermelín</b>	95,— *

## *Pasta, Risotto*

26.	250 g	<b>Spaghetti Aglio Olio s krevetami</b>	135,— *
27.	250 g	<b>Pappardele s kuřecím masem a omáčkou ze sušených rajčat</b>	115,— *
28.	250 g	<b>Risotto s bazalkovým pestem a parmezánem</b>	75,— *
29.	250 g	<b>Penne s olivovou tapenádou, bylinkovým olejem a lístky rukoly</b>	95,— *

## *Grilované maso*

30.	200 g	<b>Ribeye steak</b>	140,—
31.	200 g	<b>Hovězí biftek ve slanině</b>	295,—
32.	200 g	<b>Vepřová kotleta pečená na rozmarýnu</b>	145,— *
33.	300 g	<b>Filet z vepřové panenky</b>	220,—
34.	150 g	<b>Medailonky z vepřové panenky s bylinkovou krustou</b>	125,—
35.	200 g	<b>Glazované kuřecí prsíčko</b>	125,— *
36.	200 g	<b>Marinované prsíčko z mladé krůty</b>	135,— *
37.	250 g	<b>Steak z kuřecího stehýnka v medové marinádě</b>	125,—
38.	200 g	<b>Steak z divočáka v jalovci</b>	205,—

## *Omáčky ke grilovaným masům*

39.		<b>Omáčka z čerstvých hříbků</b>	19,—
40.		<b>Holandská omáčka</b>	19,—
41.		<b>Omáčka ze sušených rajčat</b>	19,—
42.		<b>Sýrová omáčka</b>	19,—
43.		<b>Omáčka se zeleným pepřem</b>	19,—

## *Ryby*

44.	200 g	<b>Pečený losos na másle</b>	195,—
45.	200 g	<b>Filátka z candáta na bílém víně</b>	215,—
46.	200 g	<b>Punkevní pstruh na másle s mandlemi</b>	120,—
47.	10 g	<b>Doplatek za pstruha</b>	10,—

## *Přílohy*

48.	200 g	<b>Štouchané brambory s pažitkou</b>	35,—
49.	200 g	<b>Opečené brambory s cibulkou</b>	35,—
50.	150 g	<b>Smažené hranolky s bylinkovou solí</b>	35,—
51.	150 g	<b>Americké brambory</b>	35,—
52.	200 g	<b>Bramborové knedlíky</b>	35,—
53.	150 g	<b>Bramborový salát</b>	35,—
54.	150 g	<b>Dušená rýže</b>	35,—
55.	150 g	<b>Máslové risoto</b>	35,—
56.	150 g	<b>Grilovaná zelenina</b>	35,—
57.	150 g	<b>Brokolice na másle</b>	35,—
58.	150 g	<b>Jemné zelené fazolky se slaninkou</b>	35,—
59.	50 g	<b>Tatarská omáčka</b>	20,—
60.	1 ks	<b>Pečivo</b>	6,—

## ❧ *Deserty - poháry* ❧

61.	<b>Domácí ovocné knedlíčky s vanilkovou omáčkou</b>	85,-
62.	<b>Čokoládový fondant s čerstvou zakysanou smetanou a malinovým coulis</b>	85,-
63.	<b>Horké palačinky s pomerančovým karamellem a vanilkovou zmrzlinou</b>	85,-
64.	<b>Domácí jablečný závin s ořechy a vanilkovou omáčkou</b>	45,-
65.	<b>Nabídka zákusků z naší cukrárny</b>	45,-
66.	<b>Zmrzlinový pohár s horkým lesním ovocem</b>	79,-
67.	<b>Dánský zmrzlinový pohár</b>	79,-
68.	<b>Zmrzlinový pohár s karamellem</b>	79,-
69.	<b>Denní nabídka zmrzlin – 1 kopeček</b>	20,-

*Kolektiv kuchyně Hotelu AVANTI*

*pod vedením šéfkuchaře Libora Valehracha Vám přeje dobrou chuť!*

*\* Poloviční porce lze objednat pouze u některých pokrmů po domluvě s obsluhou za 70% ceny pokrmu.*

*Uvedené ceny zahrnují 20% DPH.*

# *Nápojový lístek*

## *Beverages Card*

### *Aperitivy / Aperitifs*

0,05 l	<b>Martini Dry, Bianco, Rosso</b>	60,-
0,04 l	<b>Campari Bitter</b>	70,-
0,04 l	<b>Sherry Dry, Medium</b>	59,-
0,05 l	<b>Royal Porto White</b>	59,-
0,05 l	<b>Royal Porto Ruby</b>	59,-
0,1 l	<b>Crodino</b>	59,-

### *Bílá vína rozlévaná / White wines*

0,1 l	<b>Müller Thurgau</b>	24,-
0,1 l	<b>Veltlínské zelené</b>	24,-

### *Červené víno rozlévané / Red wines*

0,1 l	<b>Frankovka</b>	24,-
0,1 l	<b>Modrý Portugal</b>	24,-

## *Destiláty / Spirits*

<i>4 cl</i>	<b>Gin Beefeater</b>	59,—
<i>4 cl</i>	<b>Vodka Finlandia</b>	59,—
<i>4 cl</i>	<b>Vodka Jelzin s příchutí</b>	59,—
<i>4 cl</i>	<b>Meruňkovice Jelínek</b>	59,—
<i>4 cl</i>	<b>Slivovice Jelínek</b>	59,—
<i>4 cl</i>	<b>Hruškovice Jelínek</b>	59,—
<i>4 cl</i>	<b>Tequila Olmeca gold</b>	80,—
<i>4 cl</i>	<b>Tequila Olmeca silver</b>	80,—
<i>4 cl</i>	<b>Rum Bacardi</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Rum tuzemský</b>	55,—
<i>4 cl</i>	<b>Absinth</b>	70,—

## *Likéry / Liqueurs*

<i>4 cl</i>	<b>Amaretto</b>	65,—
<i>4 cl</i>	<b>Baileys</b>	65,—
<i>4 cl</i>	<b>Bols</b>	65,—
<i>4 cl</i>	<b>Carolains</b>	65,—
<i>4 cl</i>	<b>Fernet Stock</b>	55,—
<i>4 cl</i>	<b>Griotte</b>	55,—
<i>4 cl</i>	<b>Jägermeister</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Karlovarská Becherovka</b>	55,—
<i>4 cl</i>	<b>Malibu</b>	55,—
<i>4 cl</i>	<b>Vaječný likér</b>	55,—

## *Cognac a brandy*

<i>4 cl</i>	<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	120,—
<i>4 cl</i>	<b>Courvoisier V.S.O.P</b>	120,—
<i>4 cl</i>	<b>Metaxa *****</b>	60,—

## *Škotská whisky*

<i>4 cl</i>	<b>Ballantines</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Johnie Walker Red Label</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Ballantines 12 year</b>	120,—
<i>4 cl</i>	<b>Johnie Walker Black Label 12 year</b>	120,—
<i>4 cl</i>	<b>Chivas regal 12 year</b>	120,—

## *Irská whisky*

<i>4 cl</i>	<b>Tullamore Dew</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Jameson</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Jameson 12 year</b>	120,—

## *Bourbony*

<i>4 cl</i>	<b>Jim Beam</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Four Roses</b>	70,—
<i>4 cl</i>	<b>Jack Daniel's</b>	70,—

## *Nealkoholické nápoje / Soft drinks*

0,2 l	<b>Čerstvá pomerančová šťáva</b>	70,—
0,2 l	<b>Coca cola, light, zero</b>	35,—
0,2 l	<b>Fanta</b>	35,—
0,2 l	<b>Sprite</b>	35,—
0,2 l	<b>Cappy</b>	35,—
0,25 l	<b>Kinley Tonic</b>	35,—
0,2 l	<b>Nestea lemon, peach</b>	35,—
0,25 l	<b>Monster</b>	55,—
0,25 l	<b>Bonaqua</b>	30,—
1,0 l	<b>Evian</b>	99,—
1,0 l	<b>Březová voda pramenitá / džbánek /</b>	45,—

## *Pivo / Beer*

0,3 l	<b>Starobrno 11° světlé točené</b>	25,—
0,5 l	<b>Starobrno 11° světlé točené</b>	39,—
0,3 l	<b>Starobrno 10° tmavé točené</b>	25,—
0,5 l	<b>Starobrno 10° tmavé točené</b>	39,—
0,3 l	<b>Řezané točené</b>	25,—
0,5 l	<b>Řezané točené</b>	39,—
0,3 l	<b>Pilsner Urquell, světlý ležák, lahvové</b>	39,—
0,3 l	<b>Starobrno Frií, nealkoholické pivo, lahvové</b>	35,—

## *Teplé nápoje / Hot drinks*

7 g	<b>Espresso</b>	38,—
7 g	<b>Cappuccino</b>	45,—
7 g	<b>Turecká káva</b>	35,—
7 g	<b>Vídeňská káva</b>	45,—
7 g	<b>Alžírská káva</b>	62,—
7 g	<b>Latte Macchiato</b>	45,—
7 g	<b>Bezcofeinová káva</b>	38,—
	<b>Horká čokoláda</b>	45,—
	<b>Grog</b>	49,—
	<b>Svařené víno</b>	56,—
	<b>Čaj Royal Tea</b>	33,—
1 ks	<b>Smetana do kávy</b>	5,—
15 g	<b>Šlehačka</b>	9,—
85 g	<b>Chips</b>	29,—
100 g	<b>Arašídý</b>	29,—
60 g	<b>Mandle</b>	46,—
75 g	<b>Pistácie solené</b>	46,—

Uvedené ceny zahrnují 20% DPH.

*All rates are including V.A.T. 20%*