



Studené předkrmy Cold appetizers Kalte Vorspeisen

Carpaccio z červené řepy podávané s krocketami z kozího sýra,
zdobené salátem rukola

Beetroot carpaccio served with goat cheese croquettes
and garnished with rocket salad

Rote-Bete-Carpaccio, serviert mit Ziegenkäse Krokettten,
garniert mit Rucola

/ 100 g / 6, 7 /

135 CZK

Hovězí tataráček z pravé svíčkové s křupavou chlebovou topinkou

Beef sirloin tartare with crispy bread toast

Beefsteak-Tatar aus echtem Lungenbraten mit gerösteter Brotschnitte

/ 120 g / 1, 3, 7, 10, 12 /

210 CZK

Teplý předkrm Warm appetizer Warme Vorspeisen

Smažené tygří krevety v těstíčku Ebi tempura
na listech zelených salátů s wasabi majonézou

Fried tiger prawns in Ebi tempura
batter on green salad leaves with wasabi mayonnaise

Gebackene Tigergarnelen im Ebi-Tempura,
auf grünen Salatblättern und Wasabi-Mayonnaise

/ 80 g / 1, 2, 3, 10 /

165 CZK





Polévky Soups Suppen



Silný vývar z hovězí oháňky a kořenové zeleniny,
s domácími vaječnými nudlemi

Strong oxtail broth with root vegetables and homemade egg noodles

Kräftige Ochsenschleppbrühe mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Nudeln

/ 1, 3, 6, 9, 10 /

55 CZK

Velouté z pravých lesních hřibků se zastřeným vejcem

Velouté of wild forest mushrooms with poached egg

Sauce Velouté mit echten Waldpilzen und pochiertem Ei

/ 7, 3, 1 /

75 CZK

Česká kuchyně Czech cuisine Tschechische Küche

Svíčková omáčka z hovězí tabulové špičky
s domácím houskovým knedlíkem a brusinkovým dipem

Tafelspitz in cream sauce with homemade dumplings
and cranberry dip

Lendenbraten mit Rahmsauce
und hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren-Dip

/ 200 g / 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12 /

195 CZK

Kančí guláš na červeném víně, tymiánu a jalovci,
podávaný s domácími bramborovými kroketami

Wild boar goulash in red wine, thyme and juniper berries,
served with homemade potato croquettes

Wildschweingulasch mit Rotwein, Thymian und Wacholder
mit hausgemachten Kartoffelkroketten

/ 200 g / 1, 3, 7, 8 /

220 CZK



Hlavní jídla Main courses Hauptgerichte



Steak z růžového lososa s omáčkou Beurre blanc
a smetanovým listovým špenátem, podávaný s bramborovým pyré
Pink salmon steak with Beurre blanc sauce and creamy spinach,
served with potato puree

Rotlachs-Steak mit Sauce Beurre blanc und cremigem Blattspinat,
serviert mit Kartoffelpüree

/ 200 g / 4, 7, 12 /

255 CZK

Grilované prsíčko z kukuřičného kuřete s čerstvými bylinkami,
podávané s omáčkou Bernaise a trhaným listovým salátem

Grilled breast of corn fed chicken with fresh herbs,
served with Bernaise sauce and chopped lettuce

Gegrillte Maishähnchenbrust mit frischen Kräutern,
serviert mit Bernaise-Sauce und gezupftem Blattsalat

/ 250 g / 3, 7, 10 /

195 CZK

Hovězí steak Angus zdobený husími játry foie gras,
s opečenými tymiánovými bramborami Grenaille

Angus beef steak garnished with goose foie gras
with roasted Grenaille thyme potatoes

Rindersteak Angus, garniert mit Gänseleber Foie gras,
mit gebratenen Thymiankartoffeln Grenaille

/ 250 g / 7, 9, 12 /

420 CZK

Vepřová panenka pečená na grilu do růžova, s omáčkou z lesních hříbků
a kroupovým rizotem se šalotkou, sypané italským sýrem

Pork tenderloin grilled to perfection, served with wild mushroom sauce
and barley risotto with shallots, sprinkled with Italian cheese

Rosa gegrillter Lungenbraten vom Schwein mit Waldpilzsauce
und Graupenrisotto und Schalotten, bestreut mit italienischem Käse

/ 200 g / 1, 7 /

195 CZK

Pomalu pečené jehněčí kolínko na lůžku listového špenátu
přelité silným demi glace

Slowly roasted lamb shank on a bed of spinach topped with thick demi-glace

Geschmorte Lammstelze auf Blattspinat,
übergossen mit kräftigem Demi Glace

/ 400 g / 1, 7, 9, 12 /

395 CZK



Konfitované kachní stehno s aroma citrusových plodů,
podávané s italskými Fave fazolkami

Duck leg confit with aromas of citrus fruits,
served with Italian Fava Beans

Konfitürte Entenkeule mit Zitrusfruchtroma,
serviert mit italienischen Fava-Bohnen

/ 400 g / 1, 7, 9, 12 /

345 CZK

Čerstvé tagliatelle s řápkatým celerem a sušenými rajčaty,
sypané strouhaným parmazánem

Fresh tagliatelle with celery and dried tomatoes,
sprinkled with grated Parmesan cheese

Frische Tagliatelle mit echtem Sellerie und getrockneten Tomaten,
bestreut mit geriebenem Parmesan

/ 300 g / 1, 3, 7, 9 /

145 CZK

Zeleninové saláty Vegetable salads / Gemüsesalate

Salát Caesar s grilovaným prsíčkem z kukuřičného kuřátka
s bylinkovými krutony a hoblinky parmazánu

Caesar salad with grilled corn fed chicken breasts,
herb croutons and shavings of Parmesan cheese

Salat Ceasar mit gerillter Maishähnchenbrust,
Kräuter-Croutons und Parmesanstreuseln

/ 300 g / 1, 3, 4, 6, 7, 10 /

180 CZK

Lehký zeleninový salát s lístky rukoly a balsamicovým kaviárem,
přelitý medovo-hořčicovým dresinkem

Light vegetable salad with rocket leaves and balsamic caviar,
topped with honey-mustard dressing

Leichter Gemüsesalat mit Rucolablätter und Balsamico-Kaviar,
übergossen mit Honig-Senf-Dressing

/ 200 g / 10 /

85 CZK

Moučníky Desserts / Dessert



Variace českých zmrzlin se šlehačkou, zdobená čokoládovým stéblem

Variations of Czech ice creams with whipped cream,
decorated with chocolate straw

Variation von tschechischen Eissorten mit Schlagobers,
garniert mit Schoko-Halm

/ 200 g / 1, 3, 6, 7, 8, 12 /

135 CZK

NÁPOJE

BEVERAGES / GETRÄNKE

Aperitivy

Aperitifs / Aperitive



Campari	0,05 l	77 CZK
Cinzano, Martini	0,1 l	105 CZK
Sekt, Sparkling wine	0,1 l	77 CZK
Sherry	0,1 l	132 CZK
Porto	0,1 l	132 CZK

Pivo

Beer / Bier



Královské krušovické světlé/tmavé	0,3 l	29 CZK
Královské krušovické světlé/tmavé	0,5 l	49 CZK
Nealkoholické pivo / Non-alcoholic beer / Alkoholfreies Bier	0,33 l	39 CZK

Víno

Wine / Wein



Bílé víno Moravské jakostní víno / White wine from Moravia	0,2 l	72 CZK
Bílé víno Moravské jakostní víno / White wine from Moravia	0,75 l	289 CZK
Červené víno Moravské jakostní víno / Red wine from Moravia	0,2 l	72 CZK
Červené víno Moravské jakostní víno / Red wine from Moravia	0,75 l	289 CZK
Bohemia Sekt / Sparkling wine	0,75 l	420 CZK

Obsluha vám ráda nabídne kompletní vinný lístek.

Ask the staff for complete Wine list.

Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne die komplette Weinkarte.

Destiláty a likéry

Spirits and Liquers / Spirituosen und Liköre

Becherovka	0,04 l	68 CZK
Fernet Stock	0,04 l	68 CZK
Slivovice	0,04 l	68 CZK
Baileys	0,04 l	90 CZK
Malibu	0,04 l	90 CZK
Bacardi	0,04 l	90 CZK
Gin Beefeater	0,04 l	90 CZK
Vodka	0,04 l	90 CZK
Metaxa	0,04 l	90 CZK
Calvados	0,04 l	98 CZK
Cointreau	0,04 l	98 CZK
Cognac Hennessy V.S.	0,04 l	140 CZK
Cognac Martel V.S.O.P.	0,04 l	165 CZK
Whisky Bourbon	0,04 l	98 CZK
Whisky Irish	0,04 l	98 CZK
Whisky Scotch	0,04 l	98 CZK

Nealkoholické nápoje

Soft drinks / Alkoholfreie Getränke

Bonaqua	0,25 l	54 CZK	Sprite	0,33 l	54 CZK
Coca cola	0,33	54 CZK	Fanta	0,33 l	54 CZK
Coca cola light	0,33 l	54 CZK	Tonic	0,25 l	54 CZK
Smarty Premium drink	0,25 l	55 CZK	Cappy juice	0,2 l	54 CZK

Teplé nápoje

Hot drinks / Warme Getränke

Espresso	54 CZK	Káva bez kofeinu/Decaf	54 CZK
Cappuccino	65 CZK	Kakao/Cocoa	54 CZK
Café latté Macchiatto	65 CZK	Čaj/Tea Dallmayr	54 CZK
Turecká káva/Turkish coffee	54 CZK	Grog	75 CZK
Vídeňská káva/Wiener coffee	65 CZK	Medovina	68 CZK
Alžírská káva/Algerian coffee	65 CZK	Svařené víno/Hot Wine	79 CZK
Irská káva/Irish coffee	86 CZK		

Kávové speciality pro vás připravíme z prémiové kávy Dallmayr.
Coffee specialties are prepared from Dallmayr premium coffee.
Kaffeespezialitäten bereiten wir für Sie aus Prämium Kaffee Dallmayr.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici
1169/2011 EU

Vážení hosté, trpíte-li některou formou potravinové
alergie či nesnášenlivosti, prosím, kontaktujte náš
obsluhující personál pro pomoc s Vaším výběrem.

LIST OF ALLERGENS

Published in 2009/89 ES directive and 1169/2011 EU directive
from 13/12/2014

Dear Guests, kindly contact the serving staff for
assistance with your selection if you suffer from some
form of food allergy or intolerance.



- 1. OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo
jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2. KORÝŠI**
a výrobky z nich
- 3. VEJCE**
a výrobky z nich
- 4. RYBY**
a výrobky z nich
- 5. PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠIDY)**
a výrobky z nich
- 6. SOJOVÉ BOBY (SOJA)**
a výrobky z nich
- 7. MLÉKO**
a výrobky z něj
- 8. SKOŘÁPKOVÉ PLODY**
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu
ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie,
makadamie a výrobky z nich
- 9. CELER**
a výrobky z něj
- 10. HOŘČICE**
a výrobky z ní
- 11. SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**
a výrobky z nich
- 12. OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**
(např. sušené meruňky)
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l,
vyjádřeno SO₂
- 13. VLČÍ BOB (LUPINA)**
a výrobky z něj
- 14. MĚKKÝŠI**
a výrobky z nich

- 1. CEREALS CONTAINING GLUTEN**
wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their
hybridised strains and products thereof
- 2. CRUSTACEANS**
and products thereof
- 3. EGGS**
and products thereof
- 4. FISH**
and products thereof
- 5. GROUNDNUTS (PEANUTS)**
and products thereof
- 6. SOYBEANS (SOYA)**
and products thereof
- 7. MILK**
and products thereof
- 8. NUTS**
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans,
Brazil nuts, pistachios, macadamia and products
thereof
- 9. CELERY**
and products thereof
- 10. MUSTARD**
and products thereof
- 11. SESAME SEEDS (SESAME)**
and products thereof
- 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES**
(eg. dried apricots)
at concentrations above 10 mg/ml, kg/l
- 13. LUPIN BEANS**
and products thereof
- 14. MOLLUSCS**
and products thereof





SIVEK HOTELS



KAMPA

Historie hotelu Kampa

První písemná zmínka o komplexu budov, kde se nachází Michnův palác a hotel Kampa, pochází z roku 1293. V roce 1330, královna Eliška Přemyslovna založila klášter na této půdě, který byl vypálen v roce 1420. Poté, již neexistují žádné záznamy o tomto místě a budovách. Další zmínka pochází ze 17. Století, což je nejdůležitější období pro Michnův palác a hotel Kampa. Michnův palác byl postaven v renesančním stylu a šestkrát přestavěn. V této době byla postavena jízdárna a stáje, které nyní slouží jako hotel a restaurace (Hotel Kampa). Od roku 1767 se palác stal sídlem rakouské armády. V roce 1921 koupila palác ČOS, a ten jej spravuje doposud.



History of Hotel Kampa

The first written record about complex of building where Michnův Palace and the Hotel Kampa are situated, comes from 1293. In the year 1330, the Queen Eliška Přemyslovna founded a monastery on this land, which was burnt down in 1420. After that there are no records about this land and buildings. In 17th century, which is the most important period for Michnův Palace and Hotel Kampa, the Palace was built in renaissance style and six times rebuilt. In this time the Riding Hall and stables were built – and here the Hotel Kampa is located today. From the year 1767 period of decline began - the Palace became seat of Austrian army. In the year 1921 ČOS bought the palace and it is its owner at present, too.



Geschichte von Hotel Kampa

Die erste schriftliche Erwähnung des Gebäudekomplexes, zu welchem auch Michnův palác (Michna-Palast) und das Hotel Kampa zählen, stammt aus dem Jahr 1293. Eliška Přemyslovna, die Königin von Böhmen, gründete 1330 auf diesem Grund ein Kloster, das 1420 niedergebrannt wurde. Danach blieben keine Aufzeichnungen über diesen Ort und die Objekte erhalten. Die nächste Erwähnung stammt aus dem 17. Jahrhundert, der wichtigsten Ära von Michnův palác und Hotel Kampa. Michnův palác wurde im Renaissancestil erbaut und sechsmal umgebaut. Zu dieser Zeit wurde hier eine Reithalle mit Ställen errichtet, die heute als Hotel und Restaurant (Hotel Kampa) dienen. Der Palast wurde 1767 zum Sitz des österreichischen Heeres. Der Palast wurde 1921 von ČOS gekauft und bis heute verwaltet.



SIVEK HOTELS

★★★★
KAMPA

Hotel Kampa
RESTAURACE STARÁ ZBROJNICE

Adresa:

Všehrdova 16, Praha 1

Provozovatel:

Viliam Sivek - SIVEK HOTELS
Hellichova 455/5, Praha 1
IČ: 126 336 23, DIČ: CZ460409715

Ceny kalkuloval: Přemysl Mazur

Jídla připravili: Miloš Kuba se svým týmem

Odpovědný vedoucí: Karel Mejtský

Smluvní ceny. Váha masa je uvedena v syrovém stavu.

Jídelní lístek je platný od 1. 3. 2016

Vážení hosté,

v případě Vaší nespokojenosti se na nás neváhejte s důvěrou obrátit. Uděláme maximum proto, abychom Vám vyšli vstříc a vyřešili jsme tak vše k Vaší plné spokojenosti. V případě, že se tak nestane a případný spor se nepodaří vyřešit vzájemnou dohodou, můžete podat návrh na řešení subjektu určenému pro mimosoudní spotřebitelské spory, kterým je Česká obchodní inspekce, Ústřední inspektorát – Odd. ADR, Štěpánská 15, 120 00 Praha 2, email: adr@coi.cz, web: adr.coi.cz.
Rovněž tak můžete učinit na stránkách evropské komise <http://ec.europa.eu/customers/odr/>

Dear guests,

if you are not satisfied, please feel free to contact us in confidence. We will do our best to resolve any issues you have encountered to your satisfaction. In case this does not happen and if a dispute cannot be resolved through friendly negotiations, you can submit a proposal to the body for extra-judicial settlement of consumer disputes, which is the Czech Trade Inspection Authority, General Inspectorate – Sect. ADR, Štěpánská 15, 120 00 Prague 2, e-mail: adr@coi.cz, website: adr.coi.cz.
You can also do so through the website of the European Commission <http://ec.europa.eu/customers/odr/>