

We invite you to restaurant **PARNAS**  
for **DEGUSTATION MENU**. You can expect  
typical taste of Czech and international cuisine,  
beautiful setting from the 30th years in art deco style  
and one of the best views to Prague Castle,  
Vltava River and Petřín Hill.

### **Czech Menu**

*Home-made Prague ham with orange horseradish,  
pickled silver onions*

*or*

*Smoked filet of trout with horseradish sauce  
and apple*

*\* \* \**

*Beef broth „VEVERKA“  
(strong broth, meat dumplings, beef meat, noodles  
and vegetables julienne)*

*\* \* \**

*Lamb sirloin with garlic and leaf spinach*

*or*

*Snails au gratin in garlic butter*

*\* \* \**

*Roasted duck breast with small gnocchi  
with sour cabbage and crispy bacon*

*or*

*Filet of salmon with dill sauce and mashed  
buttered potatoes*

*\* \* \**

*Beef sirloin with creamy vegetables sauce,  
Carlsbad dumping, cranberries*

*or*

*Deep fried pork schnitzel in almond breadcrumbs  
with light potatoes salad*

*\* \* \**

*Shredded pancake with forest berry sauce  
and whipped cream*

**880 CZK**



### **International Menu**

*Gratin goat cheese, sherry tomato, rucolla,  
honey dressing*

*or*

*Salmon caviar, herb small pancake, dill cream*

*\* \* \**

*Beef consommé, yolk, truffle butter*

*\* \* \**

*Roasted foie gras, Porto reduction, cranberries*

*or*

*Mozzarella au gratin in Parma ham, basil pesto*

*\* \* \**

*Grilled shrimps with garlic and wine sauce,  
cuttlefish noodles, dried tomatoes*

*or*

*Fillet of salmon and sautéed vegetables  
with herb butter*

*\* \* \**

*Roasted duck breast, apricot coulis with cloves*

*or*

*Confit of shin beef, mushrooms, potato puree*

*\* \* \**

*Sheep cheese Pecorino with, acacia honey  
and white truffle*

*\* \* \**

*Vanilla ice-cream, pistachios, warm chocolate*

**1390 CZK**

*Chef cooks František Škabroud with his team  
wishes you GOOD APETTIT.*



Zveme Vás na **DEGUSTAČNÍ MENU** do restaurace Parnas. Čeká Vás ochutnávka typické české kuchyně, krásné prostředí 30. let ve stylu art deco a jeden z nejhezčích výhledů na Pražský hrad, řeku Vltavu a Petřín.

## České Menu

Domácí vepřová šunka, pomerančový křen,  
marinované cibulky  
nebo

Uzené filátka z potočního pstruha, křenová omáčka,  
jablko

\* \* \*

Hovězí polévka „VEVERKA“

(silný vývar, masové knedlíčky, hovězí maso, celestýnské  
nudle, zelenina)

\* \* \*

Jehněčí panenka na česneku s listovým špenátem  
nebo

Gratinovaní šneci v česnekovém másle

\* \* \*

Pečené kachní prsíčko, halušky s kysaným zelím,  
křupavá slanina  
nebo

Filátka z lososa, koprová omáčka, máslové šfouchané  
brambory

\* \* \*

Pravá svičková na smetaně, karlovarský knedlík,  
brusinky  
nebo

Smažený řízeček z vepřové panenky v mandlové  
strouhance, lehký bramborový salát

\* \* \*

Staročeský trhanec s omáčkou z lesního ovoce  
a šlehanou smetanou

880 Kč



## Mezinárodní Menu

Pečený kozí sýr, baby rajčátko, rukola,  
medový dresink  
nebo

Lososový kaviár, bylinková blina, koprový krém

\* \* \*

Hovězí consomé, žloutek, lanýžové máslo

\* \* \*

Pečená foie gras, redukce portské a brusinky  
nebo

Gratinovaná Mozzarella v Parmské šunce,  
bazalkové pesto

\* \* \*

Grilované krevety na česneku a víně, sépiové nudle,  
sušená rajčata  
nebo

Medailónek z lososa a sotýrovaná zelenina  
na bylinkovém másle

\* \* \*

Pečené kachní prsíčko, meruňkové coulis s hřebíčkem  
nebo

Konfitovaná hovězí kližka, houby, bramborové pyré

\* \* \*

Ovčí sýr Pecorino, akátový med s bílým lanýžem

\* \* \*

Vanilková zmrzlina, pistácie, horká čokoláda

1390 Kč

Šéfkuchař František Škabroud s kolektivem,  
Vám přeje dobrou chuť.

