

TROJA CENTREM GASTRONOMIE

Dnes již tradiční veletrh
jídla a kulinářských zážitků
se koná v Praze – V hotelu
Troja. Všechny známé
kapacity jsou již na místě.

Č E S T I N A

PŘEDKRMY

Smažené papričky jalapeños plněné sýrem
podávané s krémovou zakysanou smetanou
alergeny 1, 3, 7 / 150 g / 175,-

Míchaný hovězí tataráček s worchestrovou majonézou
a topinky s česnekem
alergeny 1, 3, 6, 10 / 70 g / 215,-

Kachní paštika našeho šéfkuchaře s fíkovým chutney
a křupavým toustem
alergeny 0 / 75 g / 165,-

Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a piniiovými oříšky
alergeny 7, 8 / 150 g / 155,-

Uzený losos s kaparovou remuládou a opečenými tousty
alergeny 4, 7 / 50 g / 195,-

Cuvée talíř – Parmská šunka, italská klobáska, výběr sýrů
mini okurky cornichons, cherry rajčátka a čerstvá bageta
alergeny 7 / 170 g / 325,-

POLÉVKY

Hovězí vývar se zeleninovým julienne, trhaným hovězím
masem a domácími nudlemi
alergeny 1, 3, 7 / 200 ml / 90,-

Polévka dle denní nabídky
200 ml / 60,-

ČESKÁ KLASIKA

Konfitované kachní stehno s karamelizovaným červeným
zelím, karlovarské knedlíčky se smaženou cibulkou
alergeny 1, 3, 7 / 300 g / 455,-

Hovězí guláš s karlovarskými knedlíčky
alergeny 1, 3, 7 / 150 g / 225,-

Svíčková na smetaně s houskovými knedlíčky a brusinkami
alergeny 1, 3, 7, 9, 10 / 150 g / 275,-

Mix smažených řízečků z vepřové panenky a krutích prsou
s lehkým bramborovým salátem a citrónem
alergeny 1, 3, 7 / 200 g / 265,-

Grilovaná vepřová žebra na medu s beraními rohy, kyselou
okurkou a jablečným křenem
alergeny 0 / 500 g / 395,-

Smažený sýr gouda s domácí tatarskou omáčkou
a steakovými hranolky
alergeny 1, 3, 7 / 150 g / 225,-

HLAVNÍ JÍDLA

Krůtí závitěk s bylinkami, pancettou, sušenými rajčaty
a kapary / omáčku a přílohu si můžete vybrat z naší pestré
nabídky / alergeny 0 / 200 g / 355,-

Marinovaný špalíček vepřové panenky v bylinkách
/ omáčku a přílohu si můžete vybrat z naší pestré nabídky /
alergeny 0 / 250 g / 265,-

Hovězí burger TROJA
BBQ omáčka, majonéza, rajče, opečená slanina,
sýr čedar se salátem coleslaw a steakové hranolky
alergeny 1, 3, 7 / 200 g / 375,-

Vegetariánský burger
s rajčatovou salsou, majonézou, okurkou, cibulí, listovým
salátem, sýrem čedar a steakovými hranolky
1, 3, 7, 11 / 120 g / 305,-

Rib Eye steak na bylinkách / Uruguay / Argentina /
/ omáčku a přílohu si můžete vybrat z naší pestré nabídky /
alergeny 0 / 250 g / 455,-

Steak z lososa na grilu s citrusovou omáčkou
/ přílohu si můžete vybrat z naší pestré nabídky /
alergeny 4 / 200 g / 465,-

SALÁTY

„Caesar salát“ s křupavou pancettou, kuřecím masem
a bylinkovými krutóny
alergeny 1, 3, 4, 7 / 300 g / 275,-

„Caesar salát“ s krevetami na česneku, bylinkách
a krutóny / alergeny 1, 3, 4, 7 / 300 g / 425,-

To se dalo čekat. U nás
je to vždy těžká volba.
Lehký salát, klasická
svíčková nebo čerstvá
rybička – záleží na Vás
čemu dáte svůj hlas.

B U R G E R



F R I E D C H E E S E



E N G L I S H

STARTERS

Deep fried jalapeno peppers stuffed with cheese,
served with sour cream dip
150 g / 175,- / 1, 3, 7

Beef tartare served with worchester mayo and garlic bread
70 g / 215,- / 1, 3, 6, 10

Duck pâté with fig chutney and crispy toast
75 g / 165,-

Beetroot carpaccio with goat cheese and walnuts
150 g / 155,- / 7, 8

Smoked salmon with dill remoulade and crispy toast
50 g / 195,- / 4, 7

Charcuterie & cheese board – selection of cheese
and cured meats, served with cornichons, cherry tomatoes
& baguette / 170 g / 325,- / 7

SOUPS

Strong beef stock with vegetable julienne,
pulled meat and noodles / 200 ml / 90,- / 1, 3, 7

Soup of the day
200 ml / 60,-

TRADITIONAL CZECH CUISINE

Duck leg confit with caramelised red cabbage,
Carlsbad dumplings and crispy fried onion
300 g / 455,- / 1, 3, 7

Beef goulash, Carlsbad dumplings
150 g / 225,- / 1, 3, 7

Svíčková na smetaně – Roast sirloin in creamy vegetable
sauce, bread dumplings and cranberries
150 g / 275,- / 1, 3, 7, 9, 10

Pork and turkey mini-schnitzels,
light potato salad and lemon
200 g / 265,- / 1, 3, 7

Grilled honey pork ribs served with pickled chilli
and gherkins and apple horseradish and sourdough bread
500 g / 395,-

Fried Gouda cheese with tartar sauce and steak fries
150 g / 225,- / 1, 3, 7

MAINS

Stuffed turkey roll with pancetta,
dried tomatoes and capers
200 g / 355,-

Grilled pork tenderloin with herbs
250 g / 265,-

TROJA BURGER – 100% beef patty, crispy bacon,
cheddar, BBQ sauce, mayonnaise and fresh tomato.
Served with coleslaw and steak fries
200 g / 375,- / 1, 3, 7

VEGGIE BURGER – veggie patty, tomato salsa,
mayonnaise, cucumber, onion, lettuce and cheddar cheese
Served with steak fries.
120 g / 305,- / 1, 3, 7, 11

Rib Eye steak with herbs
250 g / 455,-

Salmon steak with citrus sauce
200 g / 465,- / 4

SALADS

Caesar salad with chicken, crispy pancetta
and herb croutons
300 g / 275,- / 1, 3, 4, 7

Caesar salad with garlic shrimps and herb croutons
300 g / 425,- / 1, 3, 4, 7

Caesar salad with crispy pancetta and herb croutons
300 g / 225,- / 1, 3, 4, 7

PASTA

Spaghetti carbonara
300 g / 215,- / 1, 3

Tagliatelle with roasted zucchini, aubergine,
sundried tomatoes and caper berries
300 g / 225,- / 1, 3, 7

Spaghetti aglio olio e peperoncini con gamberi
300 g / 335,- / 1, 3, 4

Risotto ai funghi porcini
300 g / 255,- / 7

SIDES

Roasted grenaille potatoes with rosemary / 200 g / 70,-
Steak fries / 200 g / 70,-
Mashed potatoes / 200 g / 70,-
Mixed greens side salad with wine vinegar and olive oil
150 g / 95,-
Grilled vegetables / 200 g / 95,-

SAUCES

BBQ, mushroom, pepper, tartar, aioli, demi-glace
50 g / 70,- / 7

DESSERTS

Warm chocolate brownie with raspberry sauce
125,- / 1, 3, 7

Cottage cheese dumplings with chocolate sauce
and walnuts
135,- / 7, 8

Traditional apple strudel with raisins and nuts,
served with warm vanilla sauce
100 g / 125,- / 1, 3, 7, 8

Four scoops of ice cream or sorbet
(chocolate, vanilla, raspberry, lemon)
125,- / 1, 3, 7

WWW.HOTELTROJA.CZ

VORSPEISEN

Mit Käse gefüllte gebackene Jalapenos serviert mit cremigem Sauerrahm
150 g / 175,- / 1, 3, 7

Rind Tatar mit Worcester-Mayonnaise, gebackenen Brotscheiben und Knoblauch
70 g / 215,- / 1, 3, 6, 10

Entenleberwurst unseres Chefkoch mit Feigenchutney und krusprigen Toast
75 g / 165,-

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen
150 g / 155,- / 7, 8

Räucherlachs mit Kapernremoulade und Toast
50 g / 195,- / 4, 7

Cuvée Teller – Parmaschinken, Wurst, Käse, Minigurken und Cherrytomaten, frisches Baguette
120 g / 325,- / 7

SUPPEN

Kräftiger Rinderfond mit Gemüsejulienne, Pulled Meat und Nudeln
200 ml / 90,- / 1, 3, 7

Tagessuppe
200 ml / 60,-

KLASSISCHE TSCHECHISCHE GERICHTE

Confierte Entenkeule mit karamellisiertem Rotkraut, Karlsbader Knödel mit gebratenen Zwiebeln
350 g / 455,- / 1, 3, 7

Rindergulasch mit Karlsbader Knödel
150 g / 225,- / 1, 3, 7

Böhmischer Rinderbraten auf Sahne mit Semmelknödel und Preiselbeeren
150 g / 275,- / 1, 3, 7, 9, 10

Eine Mischung von Panierten Schweinefiletschnitzel, dazu Putenbrüste mit Kartoffelsalat und Zitrone
200 g / 265,- / 1, 3, 7

Gegrillte Schweinerippchen mit Honig, serviert mit eingelegtem Chili und Essiggurken, Apfelmeerrettich und Sauerteigbrot
500 g / 395,-

Paniertes Goudakäse mit haugemachter Tartarsoße und Steak-Pommes-frites
150 g / 225,- / 1, 3, 7

HAUPTSPEISEN

Putenroulade mit Kräuter, Pancetta, trockene Cherrytomaten und Kapern
200 g / 355,-

Marienierter Block vom Schweinefiletschnitzel im Kräuter
200 g / 265,-

Rindburger TROJA – BBO Soße, Mayonnaise, Tomate, Gebratener Speck, Cheddar-Käse mit Coleslaw salat und Steak-Pommes-frites
200 g / 375,- / 1, 3, 7

Vegetarianischer Burger – Mit Tomatensalsa, Mayonnaise, Gurke, Zwiebel, Salat, Cheddar-Käse und Steak-Pommes-frites
120 g / 305,- / 1, 3, 7, 11

Rib-Eye-Steak mit Kräutern
250 g / 455,-

Lachssteak mit Zitrusauce
200 g / 465,- / 4

SALATE

Salat Caesar mit knusprigem Pancetta, Hähnchenfleisch und Kräutercroutons
300 g / 275,- / 1, 3, 4, 7

Caesar Salat mit Knoblauchgarnelen und Kräutercroutons
300 g / 425,- / 1, 3, 4, 7

Salat Caesar mit knusprigem Pancetta und Kräutercroutons
300 g / 225,- / 1, 3, 4, 7

TEIGWAREN

Spaghetti carbonara
300 g / 215,- / 1, 3

Tagliatelle mit gerösteten Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten und Kapernbeeren
300 g / 225,- / 1, 3, 7

Spaghetti aglio olio e peperoncini con gamberi
300 g / 335,- / 1, 3, 4

Risotto ai funghi porcini
300 g / 255,- / 7

BEILAGEN

Grenaillekartoffeln mit Rosmarin / 200 g / 70,-

Panierte Steak-Pommes-frites / 200 g / 70,-

Kartoffelpüree / 200 g / 70,-

Gemischter Gemüsesalat mit Weinessig und Olivenöl
150 g / 95,-

Gemüse vom Grill / 200 g / 95,-

SOSSEN

BBO / Pilzen / Pfeffer / Tartar / Aioli / Demi glace
50 g / 70,- / 7

DESSERTS

Warme Schokoladen Brownies mit Himbeersoße
125,- / 1, 3, 7

Quarkknödel mit Schokoladensauce und Walnüssen
135,- / 7, 8

Traditionell Apfelstrudel mit Nüsse, Rosinen und warmer Vanillesoße
100 g / 125,- / 1, 3, 7, 8

Eis und Sorbet nach Wahl / Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone / 4 Kugeln
125,- / 1, 3, 7

ANO, BUDE LÍP kuchařské hnutí

„jediná pravda: s plným
žaludkem se žije
nejlépe“ říká naše duo
profesionálních kuchařů

ЗАКУСКИ

Жареные в панировке перчики халапеньос с сыром, подаются со сметаной
150 г / 175,- / 1, 3, 7

Тартар из говядины с вустерширским майонезом, подается с гренками и чесноком
70 г / 215,- / 1, 3, 6, 10

Утиный паштет от нашего шеф-повара с фиговым чатни и хрустящими тостами
75 г / 165,-

Карпаччо из свеклы с козьим сыром и кедровыми орехами
150 г / 155,- / 7, 8

Ассорти деликатесов. Прошутто, салями, сыр Пекорино, подается с корншонами, черри томатами и свежим французским багетом
120 г / 325,- / 7

СУПЫ

Говяжий бульон с овощами, мясом и домашней лапшой
200 мл / 90,- / 1, 3, 7

Суп из меню дня
200 мл / 60,-

ЧЕШСКАЯ КУХНЯ

Утиная ножка конфи с карамелизированной красной капустой, карловарскими кнедниками и хрустящим жареным луком
350 г / 455,- / 1, 3, 7

Говяжий гуляш с карловарскими кнедниками
150 г / 225,- / 1, 3, 7

Традиционная «свичкова на сметане» с кнедниками и брусниками
150 г / 275,- / 1, 3, 7, 9, 10

Мини-шницели из свиного и индюшиного филе с легким картофельным салатом и долькой лимона
200 г / 265,- / 1, 3, 7

Свинные ребрышки на меду, подаются со свежим хлебом, соленьями и хреном
500 г / 395,-

Жареный сыр Гауда с домашним соусом тартар, вареным картофелем и петрушкой
150 г / 225,- / 1, 3, 7

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рулет из индейки с травами, панчеттой, сушеными томатами и каперсами
200 г / 355,-

Маринованное в травах свиное филе на гриле
250 г / 265,-

Бургер ТРОЯ – с соусом барбекю, майонезом, свежим помидором, беконом, чеддером. Подается с капустным салатом и картофелем фри
200 г / 375,- / 1, 3, 7

Вегетарианский Бургер – с томатной сальсой, майонезом, огурцом, луком, латуком и чеддером. Подается с картофелем фри
120 г / 305,- / 1, 3, 7, 11

Рибай стейк на травах
250 г / 455,-

Стейк из лосося с цитрусовым соусом
200 г / 465,- / 4

САЛАТЫ

Салат цезарь с куриной грудкой, хрустящей панчеттой и пряными крутонами
300 г / 275,- / 1, 3, 4, 7

Салат цезарь с креветками и пряными крутонами
300 г / 425,- / 1, 3, 4, 7

Салат цезарь с панчеттой и пряными крутонами
300 г / 225,- / 1, 3, 4, 7

ПАСТА

Спагетти карбонара
300 г / 215,- / 1, 3

Тальятелле с печеными цуккини и баклажаном, сушеными томатами и каперсами
300 г / 225,- / 1, 3, 7

Спагетти алио, олио и пеперончини с креветками
300 г / 335,- / 1, 3, 4

Ризотто с грибами, пармезаном и трюфельным маслом
300 г / 255,- / 7

ГАРНИРЫ

Печеный картофель Гренай с розмарином / 200 г / 70,-

Картофель фри / 200 г / 70,-

Картофельное пюре / 200 г / 70,-

Салат из свежих овощей с винным уксусом

и оливковым маслом / 150 г / 95,-

Овощи на гриле / 200 г / 95,-

СОУСЫ

Барбекю, грибной, перечный, тартар, айоли, деми-глас
50 г / 70,- / 7

ДЕСЕРТЫ

Теплый шоколадный брауни с малиновым соусом
125,- / 1, 3, 7

Творожные кнедлики с шоколадным соусом и грецкими орехами
135,- / 7, 8

Яблочный штрудель с изюмом, орехами и теплым ванильным соусом.
100 г / 125,- / 1, 3, 7, 8

4 шарика мороженого или сорбета (шоколад, ваниль, малина, лимон)
125,- / 1, 3, 7



To bude zase akce...