



ZA TÝM RESTAURACE MACE
MARTIN SVATEK

VÁŽENÍ HOSTÉ, PŘÁTELE A KAMARÁDI,

DOVOLTE MI, ABYCH VÁS PŘIVÍTAL
V RESTAURACI

MACE

V

HOTELU PALCÁT

JAKO ČLEN NÁRODNÍHO TÝMU ASOCIACE
KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
JSEM MĚL MOŽNOST NAHLÉDNOUT POD
POKLIČKU KUCHYNÍ Z RŮZNÝCH KOUTŮ
SVĚTA A TY NEJLEPŠÍ MYŠLENKY A NÁPADY
PŘIVÉST ZA VÁMI DO TÁBORA.

JSME TÝM LIDÍ, S NIMIŽ MÁM SPOLEČNOU
MYŠLENKU A CTÍME FILOZOFII:

**NÁVRAT K PŘÍRODĚ,
ÚCTA KE ZDRAVÍ A ROZUMU
A SVOBODU MYŠLENEK.**

*NENÍ DOBRÁ KUCHYNĚ, POKUD NENÍ
NEJPRVE VYTVOŘENA Z PŘÁTELSTVÍ PRO
TOHO, KOMU JE URČENA*

DEGUSTAČNÍ MENU

AMUSE BOUCHE

A - CHAMPAGNE GRUET, BRUT SELECTION
B - PROSECCO RUSTICO DI VALDOBBIADENE, BRUT, NINO FRANCO
„MACE SPRITZ“

*

KRAVSKÝ SÝR S KANDOVANÝM ZÁZVOREM, MARINOVANÝMI
KEDLUBNAMI V LEVANDULI, MARACUJOU, KORIANDREM A MANDLEMI

A - ROERO ARNEIS 2023 - BRUNO GIACOSA - PIEMONTE
B - MÜLLER THURGAU 2024, ZA TUROLDEM, POZDNÍ SBĚR - VÍNO KADRKA, MORAVA
„NÁŠ LEDOVÝ ČAJ“

*

PRESOVANÝ BOK S JAPONSKOU OMÁČKOU, ŘASAMI WAKAME,
ŘEDKVIČKAMI A NAKLÁDANÝM ČESNEKOVÝM KVĚTEM

A - RIESLING SMARAGD SETZBERG 2019 - DONNABAUM, WACHAU
B - SAUVIGNON 2023 - ZLATI GRİČ, SLOVINSKÉ ŠTÝRSKO
EUFORIE

*

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

A - PULIGNY MONTRACHET 2020 - OLIVIER LEFLAIVE, BOURGOGNE
B - PINOT GRIGIO 2022/2023 - VISINTINI, COLLI ORIENTALI, FRIULI
BIO VINNÝ MOŠT ANDERT WEIN

*

FILET Z CANDÁTA NA MÁSLE S HUMROVOU OMÁČKOU, PEČENÝM
KVĚTÁKEM, KAROTKOVÝM PYRÉ, ŘEDKVIČKAMI,
OLIVOVOU TAPENÁDOU A CITRONEM

A - CHATEAU LE THIL 2022 - BORDEAUX
B - RIESLING SANDSTEIN 2023 - ALEXANDER GYSLER, RHEINHESSEN
REVINE WHITE MICHLOVSKÝ

*

STEAK Z HOVĚZÍHO ŽEBRA NA KOSTI STAŘENÉHO 40 DNÍ S OMÁČKOU
Z RŮŽOVÉHO PEPŘE, PEČENÝM ŠPIČATÝM ZELÍM,
ŠPEKEM A MAJONÉZOU Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

A - THEA 2021, TRE MONTI, EMILIA ROMAGNA
B - CHATEAU BARREYRE 2019 - BORDEAUX
GIN & TONIC

*

MERUŇKOVÝ CHEESECAKE S RAKYTNÍKEM, MERUŇKOVÝM COMPOTÉ,
ANANASOVOU OMÁČKOU S BÍLÝM RUMEM, CHOUX A MRAŽENOU
ČOKOLÁDOU

A - GRANDE CUVÉE NOUVELLE VAGUE 2020, KRACHER, BURGENLAND
B - CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2022 - RABL, KAMPTAL
NAŠE LIMONÁDA

DEGUSTAČNÍ MENU 1850,-

A - VINNÉ PÁROVÁNÍ 2950,-
B - VINNÉ PÁROVÁNÍ 1150,-
NEVINNÉ PÁROVÁNÍ 750,-

DEGUSTAČNÍ MENU LZE OBJEDNAT POUZE PRO 2 OSOBY DO 20:00.

PŘEDKRMY A POLÉVKY

KEDLUBNY

KRAVSKÝ SÝR S KANDOVANÝM ZÁZVOREM, MARINOVANÝMI
KEDLUBNAMI V LEVANDULI MARACUJOU, KORIANDREM A MANDLEMI

275,-

FRANCIE

PAŠTIKA PEČENÁ V MÁSLOVÉM TĚSTĚ PODLE RECEPTU PAULA
BOCUSE SE SUŠENÝMI MERUŇKAMI, PISTÁCIEMI, LANÝŽI,
MARINOVANOU REBARBOROU, KANDOVANOU VIŠNÍ A BEZINKOU

285,-

KAPR

SMAŽENÉ KAPŘÍ HRANOLKY S FENYKLOVÝM SALÁTEM S CITRONEM
A ESTRAGONOVOU MAJONÉZOU

265,-

CHOBOTNICE

MARINOVANÁ CHOBOTNICE V CITRUSECH SE SALÁTEM Z CIZRNY,
SUŠENÝCH RAJČAT, MARINOVANÉHO CELERU A OMÁČKOU Z MANGA
A YUZU

310,-

DRŠŤKY

ZADĚLÁVANÉ HOVĚZÍ DRŠŤKY S CHORIZEM, UZENOU PAPRIKOU,
SMETANOU A SMAŽENOU PŠENIČNOU PLACKOU

250,-

SELE

PRESOVANÝ BOK S JAPONSKOU OMÁČKOU, ŘASAMI WAKAME,
ŘEDKVIČKAMI A NAKLÁDANÝM ČESNEKOVÝM KVĚTEM

250,-

BÝK

VÝVAR Z HOVĚZÍCH ŽEBER S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY,
NUDLEMI A KAROTKOU

95,-

HOUBY

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

125,-

HLAVNÍ CHODY

CANDÁT

FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S HUMROVOU OMÁČKOU, PEČENÝM KVĚTÁKEM, KAROTKOVÝM PYRÉ, ŘEDKVIČKAMI, OLIVOVOU TAPENÁDOU A CITRONEM

520,-

KUŘE

PRSO Z KUŘETE S HRÁŠKEM A BAZALKOU, PEČENOU BÍLOU ŘEDKVÍ, UZENÝMI MANDLEMI A KADEŘÁVKEM

425,-

SRDÍČKA

DUŠENÁ KACHNÍ SRDÍČKA NA LIŠKÁCH S KRÉMEM Z BÍLÝCH FAZOLÍ, LIŠKOVOU PĚNOU, KONFITOVANÝM PORKEM V MÁSLÉ, SMAŽENÝM CELEREM A PITHIVIEREM PLNĚNÝM KAPUSTOU A ŠPEKEM

455,-

KACHNA

PEČENÉ KACHNÍ PRSO S TELECÍM SOSEM, BÍLÝM CHŘESTEM S MAJONÉZOU, TERINKOU ZE ZELENÉHO CHŘESTU, MANDLEMI A RAGÚ Z KEDLUBNY A PAŽITKY

495,-

STEAK MACE

HOVĚZÍ STEAK ZE SVÍČKOVÉ S LANÝŽOVOU OMÁČKOU, RESTOVANOU HLÍVOU KRÁLOVSKOU, PĚNOU Z FOIE GRAS, KAPUSTOU, CELEREM A BRAMBOROU PEČENOU V HUSÍM SÁDLE S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU A RŮŽOVÝM PEPŘEM

850,-

ŽEBRO

STEAK Z HOVĚZÍHO ŽEBRA NA KOSTI STAŘENÉHO 40 DNÍ S OMÁČKOU Z RŮŽOVÉHO PEPŘE, PEČENÝM ŠPIČATÝM ZELÍM, ŠPEKEM A MAJONÉZOU Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

610,-

DOPORUČUJEME FOIE GRAS V KOŇAKU V.S.O.P

120,-

VEPŘ

KOTLETA Z VEPŘE SE ŠALOTKOVÝM VELOUTÉ, GLAZOVANOU CIBULÍ, NAKLÁDANÝMI ŠALOTKAMI, HOŘCÍ A NAŠE HRANOLKY SE SÝREM COMTÉ

510,-

TATARÁK

TATARSKÝ BIFTEK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S LANÝŽOVÝM OLEJEM, PAŽITKOU A NAŠÍ FOCACCIU

530,-

VEGO

HRÁŠKOVÉ RISOTTO S BAZALKOU, SÝROVOU KROKETOU S CHEDDAREM, UZENÝMI MANDLEMI, CELEREM A NAKLÁDANÝM ČESNEKOVÝM KVĚTEM

410,-

SALÁT

ŘÍMSKÝ SALÁT S MALÝMI RAJČATY, NAKLÁDANÝMI ŘEDKVIČKAMI, MÁSLOVÝMI KRUTONY, SUŠENÝMI OLIVAMI A DRESSINGEM ZE SÝRU GRAN MORAVIA

320,-

S GRILOVANÝM KUŘETEM 420,-
SE SÝROVOU KROKETOU 390,-

DEZERTY

KOULE

KARAMELOVÁ KOULE S MARACUJOU, SLANÝM KARAMELEM, CITRONEM,
MANDARINKOVOU PĚNOU A MEDOVÝMI PLÁSTVEMI

225,-

BABA AU RHUM

OPILÁ BUCHTA S RŮŽOVOU VODOU, BEZINKOU A CRÈME ANGLAISE
S VANILKOU, MANDLOVOU OPLATKOU A CITRONEM

210,-

CHEESECAKE

MERUŇKOVÝ CHEESECAKE S RAKYTNÍKEM, MERUŇKOVÝM COMPOTÉ,
ANANASOVOU OMÁČKOU S BÍLÝM RUMEM,
CHOUX A MRAŽENOU ČOKOLÁDOU

215,-

BABIČKA

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S BORŮVKOVÝM ŽAHOUREM A RUMOVÝM ŠODÓ

210,-

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

APERITIVY

0,1L	CINZANO	105Kč
0,05L	CAMPARI	110Kč
0,04L	APEROL	90Kč
0,1L	CRODINO BITTER NEALKO	85Kč
0,1L	PROSECCO RUSTICO DOCG	155Kč
0,05L	MADEIRA JUSTINO'S	135Kč
0,05L	ROYAL OPORTO RUBY/TAWNY	120Kč

LIHOVINY

0,04L	FERNET STOCK	90Kč
0,04L	JÄGERMEISTER	90Kč
0,04L	BECHEROVKA	90Kč
0,04L	VODKA FINLANDIA	90Kč
0,04L	EIKO VODKA	240Kč
0,04L	SLIVOVICE JELÍNEK	105Kč
0,04L	HRUŠKOVICE JELÍNEK	105Kč
0,04L	HRUŠKOVICE ACQUAVITE DI PERE	285Kč
0,04L	GLORIA 100% ARABICA	180Kč
0,04L	GIN ETSU DOUBLE YUZU	245Kč
0,04L	GIN BOMBAY SAPHIRE	95Kč
0,04L	GIN BEEFEATER	90Kč
0,04L	JINDŘICHOHRADECKÝ TUZEMÁK	90Kč

LIKÉRY

0,04L	VAJEČNÝ LIKÉR	80Kč
0,04L	BAILEY'S	95Kč
0,04L	EXPRÉ TOSOLINI	155Kč

RUMY

0,04L	HAVANA CLUB 3Y	110Kč
0,04L	HAVANA CLUB 7Y	150Kč
0,04L	LEGENDARIO	115Kč
0,04L	BOTRAN 8Y	195Kč
0,04L	DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	205Kč
0,04L	MATUSALEM 15Y	220Kč
0,04L	ZACAPA 23Y	265Kč
0,04L	DON PAPA BAROKO	255Kč

WHISKY/BOURBON

0,04L	TULLAMORE DEW	105Kč
0,04L	JAMESON	105Kč
0,04L	JIM BEAM	105Kč
0,04L	JOHNNIE WALKER	105Kč
0,04L	BALLANTINES	105Kč
0,04L	JACK DANIELS / HONEY	120Kč
0,04L	LAPHROAIG SELECT	230Kč
0,04L	MATSUI SAKURA	630Kč

COGNAC/ BRANDY

0,04L	METAXA 5*	105Kč
0,04L	METAXA 7*	135Kč
0,04L	METAXA 12*	265Kč
0,04L	GRAPPA DI BAROLO	365Kč
0,04L	GRAPPA DI MOSCATO	285Kč
0,04L	HENNESSY V.S.	195Kč
0,04L	HENNESSY V.S.O.P	265Kč
0,04L	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	255Kč
0,04L	MARTELL V.S.O.P.	275Kč
0,04L	HENNESSY X.O.	695Kč
0,04L	RÉMY MARTIN X.O.	665Kč
0,04L	MARTELL X.O.	695Kč

PIVA

0,4L	STAROPRAMEN 12°	85Kč
0,33L	PILSNER URQUELL SKLO	70Kč
0,33L	STELLA ARTOIS NEALKO, SVĚTLÉ	60Kč

KOKTEJLY

MACE HOUSE	225Kč
MOJITO	210Kč
CUBA LIBRE	195Kč
MARTINI GIN	205Kč
MARTINI VODKA	205Kč
MIMOSA	205Kč
APEROL SPRITZ	195Kč

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

NEALKO MOJITO	175Kč
NEALKO SOBER GIN TONIC	180Kč
NEALKO VASSA VODKA DŽUS	180Kč
NEALKO RUM COLA	180Kč
NEALKO MACE SPRITZ	175Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33L	VODA NATURA	65Kč
0,33L	COCA COLA / ZERO, FANTA, SPRITE	70Kč
0,25L	KINLEY TONIC	70Kč
0,2L	FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	75Kč
0,2L	CAPPY DŽUS	70Kč
0,25L	RED BULL	90Kč
0,4L	NAŠE LIMONÁDY	85Kč
0,75L	ROMERQUELLE	110Kč
1L	VODA S CITRUSY A MÁTOU	95Kč

LEDOVÉ KÁVY

FRAPPÉ	120Kč
LEDOVÉ LATTÉ	130Kč
ESSPRESSO CRODINO	145Kč

TEPLÉ NÁPOJE

ESPRESSO	70Kč
ESPRESSO DOPPIO	105Kč
CAPPUCCINO	85Kč
LATTÉ MACCHIATO	95Kč
BAILEYS CAPPUCCINO	135Kč
VÍDEŇSKÁ KÁVA	110Kč
ALŽÍRSKÁ KÁVA	135Kč
IRSKÁ KÁVA	155Kč
ČAJ	80Kč
HORKÁ ČOKOLÁDA	115Kč
SVAŘENÉ VÍNO	160Kč



WWW.MACERESTAURANT.CZ



/MACERESTAURANT



/MACERESTAURANT

#MACERESTAURANT

DĚKUJEME ZA VAŠI NÁVŠTĚVU.

ZA TÝM RESTAURACE MACE,

MARTIN SVATEK