



ZA TÝM RESTAURACE MACE
MARTIN SVATEK

VÁŽENÍ HOSTÉ, PŘÁTELÉ 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
REVINE WHITE MICHLOVSKÝ

MARINOVANÝ LOSOSOVITÝ PSTRUH S OMÁČKOU Z PEČENÝCH CITRONŮ,
MARINOVANOU OKURKOU, KŘEPELČÍM VEJCEM A ŠALOTKAMI

A - SAUVIGNON BLANC 2022 - WEINGUT ALPHART, THERMENREGION

B - RIESLING SANDSTEIN 2023 - ALEXANDER GYSLER, RHEINHESSEN . BIO, DEMETER
BŘEZOVÁ MÍZA - YUZU

*

TERINA PEČENÁ V MÁSLOVÉM TĚSTĚ PODLE PAULA BOCUSE
S FOIE GRAS A SUŠENÝM KACHNÍM PRSEM, KANDOVANOU VIŠNÍ,
MIRABELKOVOU OMÁČKOU A REBARBOROU V MALINÁCH

A - PINOT GRIGIO 2022/2023 - VISINTINI, COLLI ORIENTALI, FRIULI - BIO

B - PINOT GRIS 2018 ORANŽOVÉ POLOSLADKÉ - VÍNO MARCINČÁK, MORAVA - BIO
OCET - MATEŘÍDOUŠKA, CHILLI

*

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

A - PULIGNY MONTRACHET 2020 - OLIVIER LEFLAIVE, BOURGOGNE

B - SAUVIGNON 2023 - ZLATI GRIČ, SLOVINSKÉ ŠTÝRSKO
BŘEZOVÁ MÍZA - BERGAMOT

*

PRSO Z PERLIČKY S KAŠTANOVOU OMÁČKOU, TARTALETKOU PLNĚNOU
HOUBAMI S MAJONÉZOU A PEČENÝM CELEREM V SENĚ, KROUPY
S PETRŽELÍ, SUŠENÝM HOVĚZÍM SRDCEM A NAKLÁDANÝM TOPINAMBUREM

A - BLAUFRÄNKISCH SAMT&SEIDE 2021 - DORLI MUHR, CARNUNTUM - BIO

B - MONASTRELL & SYRAH NOBLE DE FINACA 2022, FRANCISCO GÓMEZ, ALICANTE - BIO, DEMETER
CRODINO SPRITZ

*

HŘBET Z DAŇKA S OMÁČKOU BORDEAUX A MARINOVANÝM JEŘÁBEM,
ZVĚŘINOVÝM JELÍTKEM NA MÁSLOVÉM TOASTU SE SUŠENÝM DANČÍM
HŘBETEM, KAPUSTOU, ČERVENOU ŘEPOU V MALINÁCH A OSTRUŽINAMI

A - THEA 2021, TRE MONTI, EMILIA ROMAGNA - BIO

B - CHATEAU BARREYRE 2019, BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC
GIN & TONIC

*

TARTALETKA S MALINAMI, HOŘKOU A BÍLOU ČOKOLÁDOU S JASMÍNEM
A OVOCNÝM ŽELÉ

A - GRANDE CUVÉE NOUVELLE VAGUE 2020 - KRACHER, BURGENLAND

B - CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2023 - RABL, KAMPTAL
AMARETTO - CITRON, MLÉČNÁ PĚNA

DEGUSTAČNÍ MENU 1950,-

A - VINNÉ PÁROVÁNÍ 2700,-

B - VINNÉ PÁROVÁNÍ 1150,-

NEVINNÉ PÁROVÁNÍ 750,-

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

PŘEDKRMY A POLÉVKY

TĚSTOVINY

RAVIOLI PLNĚNÉ RICOTTOU A ŠPENÁTEM S CITRONOVÝM VELOUTÉ
A OVČÍM SÝREM

225,-

FRANCIE

TERINA PEČENÁ V MÁSLOVÉM TĚSTĚ PODLE PAULA BOCUSE
S FOIE GRAS A SUŠENÝM KACHNÍM PRSEM, KANDOVANOU VIŠNÍ,
MIRABELKOVOU OMÁČKOU A REBARBOROU V MALINÁCH

295,-

KAPR

SMAŽENÉ KAPŘÍ HRANOLKY S FENYKLOVÝM SALÁTEM S CITRONEM
A ESTRAGONOVOU MAJONÉZOU

275,-

PSTRUH

MARINOVANÝ LOSOSOVITÝ PSTRUH S OMÁČKOU Z PEČENÝCH
CITRONŮ, MARINOVANOU OKURKOU, KŘEPELCÍM VEJCEM
A ŠALOTKAMI

285,-

DRŠŤKY

ZADĚLÁVANÉ DRŠŤKY SE SMETANOU, PIKANTNÍ KLOBÁSOU
A PEČENOU BUCHTOU SE ŠKVARKAMI

250,-

KAVIÁR

KAVIÁR Z VYZY VELKÉ
S VAJÍČKOVÝM SALÁTEM A MÁSLOVOU BRIOŠKOU
*UDRŽITELNÝ, NEINVAZIVNĚ ZÍSKANÝ KAVIÁR, DELIKÁTNÍ SVOU SLANOSTÍ
A OŘÍŠKOVOU CHUTÍ, VYRÁBĚNÝ NA FAKULTĚ RYBÁŘSTVÍ
NA JIHOČESKÉ UNIVERZITĚ V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH*

2250,-

HOVĚZÍ

CARPACCIO Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S MARINOVANÝM TOPINAMBUREM,
SUŠENÝMI OLIVAMI, PETRŽELOVOU MAJONÉZOU A ŽLOUTKY

315,-

HOUBY

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

135,-

BÝK

VÝVAR Z HOVĚZÍCH ŽEBER S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY, NUDLEMI
A KAROTKOU

110,-

HLAVNÍ CHODY

CANDÁT

FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S HUMROVOU OMÁČKOU, BRAMBOROVÝM PYRÉ S PAŽITKOU, CITRONEM, PEČENÝM A NAKLÁDANÝM FENYKLEM

535,-

KUŘE

PRSO Z KUŘETE SE SÝROVOU OMÁČKOU S BAZALKOU, RAVIOLI PLNĚNÉ RICOTTOU A RESTOVANÝM MALÝM ŠPENÁTEM S ČESNEKEM

435,-

PERLIČKA

PRSO Z PERLIČKY S KAŠTANOVOU OMÁČKOU, TARTALETkou PLNĚNOU HOUBAMI, MAJONÉZOU A PEČENÝM CELEREM V SENĚ, KROUPY S PETRŽELÍ, SUŠENÝM HOVĚZÍM SRDCEM A NAKLÁDANÝM TOPINAMBUREM

510,-

STEAK MACE

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ PEČENÝ VE SLANINĚ S PLÁTKY LANÝŽŮ, TELEČÍM SOSEM, KONFITOVANOU BRAMBOROU V MÁSLÉ S PAŽITKOU, ČERNÝM KOŘENEM VE SMETANĚ A GLAZOVANOU ŠALOTKOU

890,-

*DOPORUČUJEME FOIE GRAS V KOŇAKU V.S.O.P.
120,-*

DANĚK

HŘBET Z DAŇKA S OMÁČKOU BORDEAUX A JEŘÁBEM, ZVĚŘINOVÝM JELÍTKEM NA MÁSLOVÉM TOASTU SE SUŠENÝM DANČÍM HŘBETEM, KAPUSTOU, ČERVENOU ŘEPOU V MALINÁCH A OSTRUŽINAMI

645,-

BÝK

TATARSKÝ BIFTEK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S LANÝŽOVÝM OLEJEM, PAŽITKOU A OPEČENOU MÁSLOVOU BRIOŠKOU

550,-

VEGO

RAVIOLI PLNĚNÉ RICOTTOU A ŠPENÁTEM S BAZALKOVÝM PYRÉ, SÝROVOU OMÁČKOU, ČERNÝM KOŘENEM A MANDLEMI

375,-

DEZERTY

KOULE

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

235,-

ČOKOLÁDA

TARDALETKA S MALINAMI, HOŘKOU A BÍLOU ČOKOLÁDOU S JASMÍNEM
A OVOCNÝM ŽELÉ

220,-

SMETANA

PEČENÝ SÝROVÝ DORT Z TVAROHU A ZAKYSANÉ SMETANY
S PĚNOU Z PODMÁSLÍ A SORBETEM Z RYBÍZU

215,-

BABIČKA

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S BORŮVKOVÝM ŽAHOUREM A RUMOVÝM ŠODÓ

210,-

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

APERITIVY

0,1L	CINZANO	105Kč
0,05L	CAMPARI	110Kč
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 15Y	195Kč
0,04L	DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	205Kč
0,04L	MATUSALEM 15Y	220Kč
0,04L	ZACAPA 23Y	265Kč
0,04L	DON PAPA	255Kč
0,04L	BUMBU	160Kč
0,04L	MILLONARIO XO	360Kč
0,04L	KRAKEN BLACK SPICED	110Kč
0,04L	PLANTATION XO	195Kč

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

MOJITO	210Kč
CUBA LIBRE	195Kč
MARTINI GIN	205Kč
MARTINI VODKA	205Kč
MIMOSA	205Kč
APEROL SPRITZ	195Kč
GIN TONIC	160Kč
MOSCOW MULE	195Kč
NEGRONI	195Kč
HUGO SPRITZ	205Kč

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

MOJITO	175Kč
SOBER GIN TONIC	180Kč
VASSA VODKA DŽUS	180Kč
RUM COLA	180Kč
MACE SPRITZ	175Kč
UTOPIA A PEPŘ	175Kč
AMARETTO ZERO SOUR	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
0,33L	BŘEZOVÁ MÍZA- RYBÍZ A BERGAMOT	180Kč
0,33L	BŘEZOVÁ MÍZA- BERGAMOT	180Kč
0,33L	BŘEZOVÁ MÍZA- YUZU	180Kč
0,2L	GINGER BEER	95Kč

LEDOVÉ KÁVY

FRAPPÉ	120Kč
LEDOVÉ LATTÉ	130Kč
ESPRESSO CRODINO	145Kč
ESPRESSO TONIK	155Kč
AFFOGATO	
-VANILKOVÁ ZMRZLINA, ESPRESSO	110Kč

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

FACEBOOK: MACERESTAURANT

INSTAGRAM: MACERESTAURANT

#MACERESTAURANT

DĚKUJEME ZA VAŠI NÁVŠTĚVU.

ZA TÝM RESTAURACÉ MACE,

MARTIN SVATEK

