



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
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
JASMÍNOVÁ KOMBUCHA

*

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
TIBI MARAKUJA I ZÁZVOR

*

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU
A - PULIGNY MONTRACHET 2020 – OLIVIER LEFLAIVE, BOURGOGNE
B - SAUVIGNON 2023 – ZLATI GRIČ, SLOVINSKÉ ŠTÝRSKO
BŘEZOVÁ MÍZA

*

PRSO Z PERLIČKY S KAŠTANOVOU OMÁČKOU, TARTALETKOU PLNĚNOU
HOUBAMI S MAJONÉZOU A PEČENÝM CELÉREM 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 GÓMÉZ, ALICANTE – BIO, DEMETER
TIBI BEZINKA

*

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
VINNÝ MOŠT

*

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

235,-

FRANCIE

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

315,-

KAPR

SMAŽENÉ KAPŘÍ HRANOLKY S FENÝKLOVÝM SALÁTEM S CITRONEM
A ESTRAGONOVOU MAJONÉZOU

285,-

PSTRUH

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

305,-

DRŠŤKY

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

270,-

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*

2550,-

HOVĚZÍ

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

325,-

HOUBY

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

145,-

BÝK

VÝVAR Z HOVĚZÍCH ŽEBER S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY, NUDLEMI
A KAROTKOU

125,-

NABÍDKA DNE

CHOBOTNICE

GRILOVANÁ CHOBOTNICE NA OLIVÁCH S KRÉMOVÝM ČERNÝM
RISOTEM, POLOSUSENÝMI RAJČATY A OVČÍM SÝREM

545,-

HLAVNÍ CHODY

CANDÁT

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

555,-

KUŘE

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

455,-

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

535,-

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

945,-

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

130,-

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

665,-

BÝK

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

565,-

VEGO

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

395,-

DEZERTY

KOULE

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

245,-

ČOKOLÁDA

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

225,-

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

235,-

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

APERITIVY

0,1L	CINZANO	115Kč
0,05L	CAMPARI	115Kč
0,1L	CRODINO BITTER NEALKO	95Kč
0,1L	PROSECCO RUSTICO DOCG	165Kč
0,05L	MADEIRA JUSTINO'S	135Kč
0,05L	ROYAL OPORTO RUBY/TAWNY	135Kč

LIHOVINY

0,04L	FERNET STOCK	95Kč
0,04L	JÄGERMEISTER	95Kč
0,04L	BECHEROVKA	95Kč
0,04L	VODKA FINLANDIA	95Kč
0,04L	EIKO VODKA	250Kč
0,04L	SLIVOVICE JELÍNEK	110Kč
0,04L	HRUŠKOVICE JELÍNEK	110Kč
0,04L	HRUŠKOVICE ACQUAVITE DI PERE	295Kč
0,04L	GLORIA 100% ARABICA	185Kč
0,04L	GIN ETSU DOUBLE YUZU	250Kč
0,04L	GIN BOMBAY SAPHIRE	105Kč
0,04L	GIN BEEFEATER	105Kč
0,04L	JINDŘICHOHRADECKÝ TUZEMÁK	90Kč

LIKÉRY

0,04L	VAJEČNÝ LIKÉR	85Kč
0,04L	BAILEY'S	95Kč
0,04L	EXPRÉ TOSOLINI	155Kč

RUMY

0,04L	HAVANA CLUB 3Y	115Kč
0,04L	HAVANA CLUB 7Y	155Kč
0,04L	LEGENDARIO	125Kč
0,04L	BOTRAN 15Y	205Kč
0,04L	DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	215Kč
0,04L	MATUSALEM 15Y	225Kč
0,04L	ZACAPA 23Y	270Kč
0,04L	DON PAPA	265Kč
0,04L	BUMBU	175Kč
0,04L	MILLONARIO XO	365Kč
0,04L	KRAKEN BLACK SPICED	124Kč
0,04L	PLANTATION XO	205Kč

WHISKY/BOURBON

0,04L	TULLAMORE DEW	110Kč
0,04L	JAMESON	110Kč
0,04L	JIM BEAM	110Kč
0,04L	JOHNNIE WALKER	110Kč
0,04L	BALLANTINES	110Kč
0,04L	JACK DANIELS / HONEY	125Kč
0,04L	LAPHROAIG SELECT	235Kč
0,04L	MATSUI SAKURA	635Kč

COGNAC/ BRANDY

0,04L	METAXA 5*	115Kč
0,04L	METAXA 7*	145Kč
0,04L	METAXA 12*	275Kč
0,04L	GRAPPA DI BAROLO	375Kč
0,04L	GRAPPA DI MOSCATO	295Kč
0,04L	HENNESSY V.S.	205Kč
0,04L	HENNESSY V.S.O.P	275Kč
0,04L	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	265Kč
0,04L	MARTELL V.S.O.P.	285Kč
0,04L	HENNESSY X.O.	705Kč
0,04L	RÉMY MARTIN X.O.	675Kč
0,04L	MARTELL X.O.	705Kč

PIVA

0,4L	STAROPRAMEN 12°	85Kč
0,33L	PILSNER URQUELL SKLO	75Kč
0,33L	STELLA ARTOIS NEALKO, SVĚTLÉ	70Kč

KOKTEJLY

MOJITO	220Kč
CUBA LIBRE	205Kč
MARTINI GIN	215Kč
MARTINI VODKA	215Kč
MIMOSA	215Kč
APEROL SPRITZ	205Kč
GIN TONIC	170Kč
MOSCOW MULE	205Kč
NEGRONI	205Kč
HUGO SPRITZ	215Kč

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

MOJITO	185Kč
SOBER GIN TONIC	190Kč
VASSA VODKA DŽUS	190Kč
RUM COLA	190Kč
MACE SPRITZ	185Kč
UTOPIA A PEŘ	185Kč
AMARETTO ZERO SOUR	185Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33L	VODA NATURA	70Kč
0,33L	COCA COLA / ZERO	75Kč
0,25L	KINLEY TONIC	75Kč
0,2L	FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	80Kč
0,2L	CAPPY DŽUS	75Kč
0,25L	RED BULL	90Kč
0,4L	NAŠE LIMONÁDY	90Kč
0,75L	ROMERQUELLE	115Kč
1L	VODA S CITRUSY A MÁTOU	95Kč
0,33L	BŘEZOVÁ MÍZA-RYBIZ A BERGAMOT	180Kč
0,33L	BŘEZOVÁ MÍZA- BERGAMOT	180Kč
0,33L	BŘEZOVÁ MÍZA- YUZU	180Kč
0,25L	KOMBUCHA (JASMÍNOVÁ)	110Kč
0,25L	TIBI LIMONÁDA (MARAKUJA-ZÁZVOR,BEZINKA)	110Kč
0,2L	GINGER BEER	95Kč

LEDOVÉ KÁVY

FRAPPÉ	130Kč
LEDOVÉ LATTÉ	140Kč
ESPRESSO CRODINO	155Kč
ESPRESSO TONIK	165Kč
AFFOGATO	
VANILKOVÁ ZMRZLINA, ESPRESSO	110Kč

TEPLÉ NÁPOJE

ESPRESSO	75Kč
ESPRESSO DOPPIO	115Kč
CAPPUCCINO	90Kč
LATTÉ MACCHIATO	105Kč
BAILEYS CAPPUCCINO	145Kč
VÍDEŇSKÁ KÁVA	120Kč
ALŽÍRSKÁ KÁVA	145Kč
IRSKÁ KÁVA	160Kč
ČAJ SYPANÝ	95Kč
ČAJ Z ČERSTVÉ MÁTY, CITRON, MED	110Kč
ČAJ Z ČERSTVÉHO ZÁZVORU, CITRON, MED	110Kč
HORKÁ ČOKOLÁDA	130Kč
SVAŘENÉ VÍNO	165Kč

WWW.MACERESTAURANT.CZ

FACEBOOK: MACERESTAURANT

INSTAGRAM: MACERESTAURANT

#MACERESTAURANT

DĚKUJEME ZA VAŠI NÁVŠTĚVU.

ZA TÝM RESTAURACE MACE,

MARTIN SVATEK

