



ZA TÝM RESTAURACE MACE
MARTIN SVATEK

VÁŽENÍ HOSTÉ, PŘÁTELÉ A KAMARÁDI,

DOVOLTE MI, ABYCH VÁS PŘIVÍTAL
V RESTAURACI

MACE

V

HOTELU PALCÁT

JAKO ČLEN NÁRODNIHO 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 LIDI, S NIMIŽ MÁM SPOLEČNOU
MYŠLENKU A CTÍMÉ 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
REVINE WHITE MICHLOVSKÝ

MARINOVANÉ KEDLUBNY V LEVANDULI S MARACUJOU, MANDLEMÍ,
KRAVSKÝM SÝREM S KANDOVANÝM ZÁZVOREM A KORIANDREM

- A - ROERO ARNEIS 2023 - BRUNO GIACOSA - PIEMONTE
B - MÜLLER THURGAU 2024, KADRNKA, MORAVA
TIBI MARACUJA, ZÁZVOR

*

TERINA PEČENÁ V MÁSLOVÉM TĚSTĚ PODLE PAULA BOCUSE S FOIE GRAS
A SUŠENÝM KACHNÍM PRSEM, BEZINKOU, LANÝŽOVÝM MEDEM A
REBARBOROU V MALINÁCH

- A - BAROLO MONFALLETTO 2020 - CORDERO
DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE
B - MONASTRELL & SYRAH NOBLE DE FINACA 2022, FRANCISCO GOMÉZ, ALICANTE
JASMÍNOVÁ KOMBUCHA

*

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

- A - PULIGNY MONTRACHET 2021, OLIVIER LEFLAIVE - BOURGOGNE
B - PINOT GRIGIO 2022 - VISINTINI, COLLI ORIENTALI, FRIULI
BŘEZOVÁ MÍZA

*

FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S HUMROVOU OMÁČKOU,
PEČENÝM A NAKLÁDANÝM FENYKLEM, CITRONEM
A BRAMBOROVOU KAŠÍ S PAŽITKOU

- A - CHATEAU LE THIL 2022 - BORDEAUX
B - RIESLING SANDSTEIN 2023 - ALEXANDER GYSLER, DEMETER
GIN - TONIC

*

TELECÍ PEČÍNKÁ S OMÁČKOU Z KAMPOTSKÉHO PEPŘE, SELEČÍ ROLÁDOU,
CELEROVÝM PYRÉ S KÁVOU, KONFITOVANÝM CELEREM A PITHIVIER
S KAPUSTOU A SLANINOU LARDO

- A - THEA 2021, TRE MONTI, EMILIA ROMAGNA
B - PRIMITIVO DI MANDURIA TERRA ROSSA 2021 - FELLINE, PUGLIA TOSCANA
VINNÝ MOŠT

*

MALINOVÝ A CITRONOVÝ SORBET S OVOCNOU PĚNOU
A MALINOVÝM CONSOMMÉ

- A - GRANDE CUVÉE NOUVELLE VAGUE 2020 - KRACHER, BURGENLAND
B - PÁLAVA 2023, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSLADKÉ - MARCINČÁK
AMARETTO - CITRON, MLÉČNÁ PĚNA

DEGUSTAČNÍ MENU 1950,-

- A - VINNÉ PÁROVÁNÍ 2700,-
B - VINNÉ PÁROVÁNÍ 1150,-
NEVINNÉ PÁROVÁNÍ 750,-

DEGUSTAČNÍ MENU LZE OBJEDNAT DO 20:00.

PŘEDKRMY A POLÉVKY

SÝR

MARINOVANÉ KEDLUBNY V LEVANDULI S MARACUJOU, MANDLEMI
A ZÁZVOROVÝM SÝREM

285 Kč

FRANCIE

TERINA Z VEPŘOVÝCH LÍČEK PEČENÁ V MÁSLOVÉM TĚSTĚ PODLE
PAULA BOCUSE S FOIE GRAS A SUŠENÝM KACHNÍM PRSEM,
BEZINKOU, LANÝŽOVÝM MEDEM A REBARBOROU V MALINÁCH

320 Kč

PSTRUH

MARINOVANÝ LOSOSOVITÝ PSTRUH S AVOKÁDOVÝM GUACAMOLE,
MARINOVANOU OKURKOU, ŠALOTKAMI A LIMETKOVÝM DRESINKEM

310 Kč

KAPR

SMAŽENÉ KAPŘÍ HRANOLKY S FENYKLOVÝM SALÁTEM, CITRONEM
A ESTRAGONOVOU MAJONÉZOU

285 Kč

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 Kč

HOVĚZÍ

CARPACCIO Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S MARINOVANÝMI HOUBAMI,
LANÝŽEMI, PARMEZÁNEM A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

335 Kč

DRŠTKY

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

270 Kč

HOUBY

LIŠKOVÝ KRÉM S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM A SMETANOVOU PĚNOU

150 Kč

BÝK

VÝVAR Z HOVĚZÍCH ŽEBER S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY, VAJEČNÝMI
NUDLEMI A KAROTKOU

140 Kč

NABÍDKA DNE

CHOBOTNICE

GRILOVANÁ CHOBOTNICE NA OLIVÁCH S PEČENÝMI MALÝMI RAJČATY,
CITRONEM, SALÁTEM LITTLE GEM S KAPARY, POMERANČI
A DŽEMEM Z RAJČAT

560 Kč

HLAVNÍ CHODY

CANDÁT

FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S HUMROVOU OMÁČKOU,
PEČENÝM A NAKLÁDANÝM FENYKLEM, CITRONEM
A BRAMBOROVOU KAŠÍ S PAŽITKOU

555,-

KUŘE

PRSO Z KUŘETE S OMÁČKOU Z BÍLÉHO CHŘESTU, ŠPENÁTOVÉ RAVIOLY
PLNĚNÉ CITRONOVOU RICOTTOU A RESTOVANOU ZELENINOU
S BALZAMICO OCTEM

460,-

KACHNA

PRSO Z KACHNY S OMÁČKOU GRAND MARNIER, PEČENOU ČEKANKOU
S VINNÝM OCTEM, MERUŇKAMI, DŽEMEM Z TŘEŠNÍ A MALÝMI
BRAMBORAMI S CITRONEM A MÁSLEM

540,-

IBERICO

PLUMA Z IBERICA S RESTOVANÝMI HŘIBY, TELECÍM SOSEM, DÝŇOVÝM PYRÉ,
NAKLÁDANOU CIBULKOU A PEČENÝMI TOPINAMBURY

545,-

TELE

TELECÍ PEČÍNK A S OMÁČKOU Z KAMPOTSKÉHO PEPŘE, SELEČÍ ROLÁDOU,
CELEROVÝM PYRÉ S KÁVOU, KONFITOVANÝM CELEREM A PITHIVIER
S KAPUSTOU A SLANINOU LARDO

645,-

STEAK MACE

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ PEČENÝ VE SLANINĚ
S RESTOVANÝMI LIŠKAMI ZE ŠUMAVY, TELECÍM SOSEM A KONFITOVANOU
BRAMBOROU V MÁSLÉ S PAŽITKOU

945,-

DOPORUČJEME

FOIE GRAS V KOŇAKU V.S.O.P.

120,-

BÝK

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

575,-

VEGO

ŠPENÁTOVÉ RAVIOLY PLNĚNÉ CITRONOVOU RICOTTOU S OMÁČKOU
Z BÍLÉHO CHŘESTU, BAZALKOVÝM KRÉMEM, GRILOVANOU DIVOKOU
BROKOLICÍ A PARMEZÁNEM

410,-

SALÁT

MALÝ SALÁT LITTLE GEM S RAJČATY, MERUŇKAMI, AVOKÁDOVÝM
GUACAMOLE, OKURKAMI, MÁSLOVÝMI KRUTONY
A LIMETKOVÝM DRESINKEM

340,-

S GRILOVANÝM KUŘETEM 420,-
S LOSOSOVITÝM PSTRUHEM 420,-

DEZERTY

KOULE

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

255 Kč

SORBET

MALINOVÝ A CITRONOVÝ SORBET S OVOCNOU PĚNOU
A MALINOVÝM CONSOMMÉ

155 Kč

BABIČKA

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S BORŮVKOVÝM ŽAHOUREM
A RUMOVÝM ŠODÓ

235 Kč



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	125Kč
0,04L	PLANTATION XO	205Kč
0,04L	BRUGAL 1888	185Kč

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
BRUGAL 1888 ESPRESSO MARTINI	215Kč

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

MOJITO	185Kč
SOBER GIN TONIC	190Kč
VASSA VODKA DŽUS	190Kč
RUM COLA	190Kč
MAČE 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

