

INGARDEN
NOODLES RESTAURANT CAFE

*Informaci o alergenech obsažených v naší podávaných pokrmech Vám rádi na požádání předložíme.
For information about allergens contained in our meals please asky ou waiter.*

PŘEDKRMY A SALÁTY / STARTERS AND SALADS

Křupavý salát s kuřecím masem, citrónovou trávou chilli, česnekem, cherry rajčaty a šalotkou
Crispy salad with chicken, lemon grass, chilli, garlic, cherry tomatoes and shallot
220 CZK

GÓI CUÓN SAI GON – Letní závitky s tygřími krevetami, vařeným vepřovým masem a bylinkami,
servírujeme se sladko-kyselou pikantní omáčkou a teplou sojovou omáčkou
GÓI CUÓN SAI GON – Summer rolls with tiger prawns, boiled pork meat and herbs,
served with sweet and sour piquant sauce and warm soy sauce
235 CZK

Sýr Burrata na opečených crostinách s hráškovým pestem a bylinkami
Burrata cheese on toasted crostini with green peas pesto and herbs
245 CZK

Krabí koláčky na salátu z pak choi, sezamu a pikantní okurky, podávané s mango chutney
Crab cakes on salad of pak choi, sesame and piquant cucumber, served with mango chutney
245 CZK

Pikantní hovězí maso se salátem z mořských řas Wakame a nakládané ředkve
Piquant beef with Wakame sea weeds salad and marinated radish
295 CZK

POLÉVKY / SOUPS

Krém z mladého hrášku se sušenými rajčaty a olivovým olejem
Green peas cream with sun dried tomatoes and olive oil
100 CZK

Sukiyaki s kuřecím masem, skleněnými nudlemi, vejcem a řapíkatým celerem **-OSTŘÉ-**
Sukiyaki with chicken meat, glass noodles, egg and celery **-HOT-**
125 CZK

Tom Khaa Goong s krevetami, kokosovým mlékem, galangánem,
citrónovou trávou a čerstvým koriandrem **-PIKANTNÍ-**
Tom Khaa Goong with shrimps, coconut milk, galangal, lemon grass and fresh coriander **-PIQUANT-**
135 CZK

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

Pečené kuřecí prso s citronovým máslem, dušenou zeleninou a domácím bramborovým rostí
Roast chicken breast with lemon butter, steamed vegetable and home-made potato rösti
325 CZK

Thajské červené kari s kachním masem, zeleninou, bambusem, kokosovým mlékem a thajskou bazalkou,
podávané s jasmínovou rýží **-OSTŘÉ-**
Thai red curry with duck meat, vegetable, bamboo, coconut milk and Thai basil with Jasmine rice **-HOT-**
345 CZK

Pomalu pečené telecí, plněné sýrem Halloumi a sušenými rajčaty, podávané s karotkovým pyré a polentovou kaší,
omáčka z pečené cibule
Slowly roast veal stuffed with Halloumi cheese and sundried tomatoes, served with carrot and polenta puree, baked onion sauce
365 CZK

Konfitované kachní stehno, jemný karlovarský knedlík s bylinkami, dušené zelí s jablkem a přírodní omáčka s jablečným džusem
Duck leg confit, mild Carlsbad dumpling with herbs, steamed sauerkraut with apple and natural sauce with apple juice
355 CZK

Hovězí steak ochucený francouzskou hořčicí, sotýrované zelené fazolky se slaninou, farmářské hranolky a
krémová omáčka ze zeleného pepře
Beef steak scented with French mustard, sautéed green beans with bacon, farms fries and creamy green pepper sauce
495 CZK

Čerstvá ryba dle denní nabídky s makadamovým olejem, podávaná s italským šafránovým rizotem a grilovanou cuketou
Daily offer of fresh fish with macadam oil, served with Italian saffron risotto and grilled zucchini
Cena dle nabídky / Price according to offer

ČERSTVÉ TĚSTOVINY A NUDLE / FRESH PASTA AND NOODLES

Bramborové gnocchi vitelotte promíchané se sušenými rajčaty, ořechy, rukolou a gorgonzolou, zdobené sušenou zeleninou

Potato gnocchi vitelotte tossed with sun dried tomatoes, nuts, arugula and Gorgonzola cheese, decorated with dried vegetable

245 CZK

Domácí špagety alla Carbonara s italskou pancettou, čerstvým vaječným žloutkem a hoblinami parmazánu

Home-made spaghetti alla Carbonara with Italian pancetta, fresh egg yolk and shaved Parmesan

195 CZK

Domácí ravioly plněné italskou klobásou a parmazánem, podávané ve smetanové omáčce s vínem, šalotkou a česnekem, strouhaný sýr čedar

Home-made ravioli stuffed with Italian sausage and parmesan, served with creamy wine sauce with shallot and garlic, grated Cheddar cheese

245 CZK

Domácí špenátové tagliatelle promíchané s nakládaným tuňákem, olivami a rajčaty, zdobené sýrem Pecorino

Home-made spinach tagliatelle tossed with marinated tuna, olives and tomatoes, decorated with Pecorino

265 CZK

Vietnamské PHO BÓ s marinovaným hovězím masem, zázvorem, čerstvými bylinkami, chilli, zeleninou a širokými rýžovými nudlemi, zalévané kořeněným vývarem, servírujeme s čerstvým citrónem **-PIKANTNÍ-**

Vietnamese PHO BÓ with marinated beef meat, ginger, fresh herbs, chilli, vegetable and wide rice noodles, topped with spicy broth, served with fresh lemon **-PIQUANT-**

245 CZK

Thajské skleněné nudle PHAD WUN SEN s tygřími krevetami, zeleninou, chilli, ústřicovou omáčkou a thajskou bazalkou **-OSTRÉ-**

Thai glass noodles PHAD WUN SEN with tiger prawns, vegetable, chilli, oyster sauce and Thai basil **-HOT-**

265 CZK

Indonéské MIE GORENG vaječné nudle restované s kuřecím masem, zázvorem, česnekem, zelím, chilli a kurkumou, tomatová a sojová omáčka, jarní cibulka a vaječná omeleta **-OSTRÉ-**

Indonesian MIE GORENG egg noodles stir fried with chicken drumstick meat, ginger, garlic, cabbage, chilli and turmeric, tomato-soy sauce, spring onion and egg omelette **-HOT-**

245 CZK

Japonské nudle udon s marinovaným kachním masem, brokolící, houbami shiitake, česnekem, cibulí, koriandrem a tmavou sojovou omáčkou s rýžovým vínem Mirin

Japanese noodles udon with marinated duck meat, broccoli, shiitake mushrooms, garlic, onion, coriander and dark soy sauce with rice wine Mirin

265 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Domácí dort dle aktuální nabídky

Daily offer of home-made cake

100 CZK

Kokosová panna cotta s mangovým pyré zdobená sušenou karambolou

Coconut panna cotta with mango puree, decorated with dried carambola

115 CZK

Čokoládový mousse s malinovým curd a čokoládovou hlinou

Chocolate mousse with raspberry curd and chocolate clay

135 CZK

Variace domácích ořechových lanýžů

Variation of home-made nut truffles

145 CZK

Salát z čerstvého ovoce s čerstvou mátou

Fresh fruit salad with fresh mint

105 CZK

Kopeček zmrzliny dle nabídky

Scoop of ice cream

50 CZK