



Hotel Rajska zahrada vznikl na místě bývalého Grafického ústavu – tiskárny pana Theodora Böhma. Podnikání v oboru zahájil pan Böhm v roce 1851 ve skromných podmínkách výrobou úředních formulářů, díky své vynalézavosti a houževnatosti se stal podnik téměř monopolním výrobcem místopisných pohlednic a na konci 19. století byl jeho závod jedním z nejvýznamnějších v Čechách. Prosperující firmu převzal ještě za života svého otce v roce 1905 Jindřich Böhm, který však nečekaně roku 1914 zemřel a podnik zdědila vdova Jiřina, která za pomoci profesionálně zdatného personálu vedla úspěšně podnik až do své smrti v prosinci roku 1945. Rodina Böhmova patřila mezi nejvýznamnější rodiny v Novém Městě nad Metují, o čemž svědčí i trojnásobná volba pana Theodora Böhma za starostu města.

V Novém Městě působil také významný architekt Dušan Jurkovič a domníváme se (i když prokázáno to není), že drobná stavba malebné verandy, kterou jsme na počátku v areálu objevili, vznikla možná pod jeho vedením. Bohužel byla v takovém stavu, že se ji nepodařilo zachránit. Zde paní architektka Helena Dařbujánová, která vtiskla originální architekturu a design celému objektu včetně interiéru, objevila jedno zvláštní okénko, které se stalo hlavním motivem výtvarného manuálu celého hotelu a dostalo se i do loga hotelu.

Hotel stojí na skále nad tajemnou, „rajskou“ zahradou, pod kterou se klikatí meandry řeky Metuje. Přes údolí se otvírají neuvěřitelné výhledy. Podle zahrady dostal hotel také jméno – Rajska zahrada. Ale nejen proto, v objektu továrny v nynější budově, kde se nacházejí tři nejluxusnější hotelové pokoje, pobýval v letech 1936-1938 spisovatel Jaromír John, který svého pobytu využil k literární tvorbě a své nové zálibě fotografování. V roce 1938 napsal knížku pro děti s názvem Rajska ostrov. Spojením malebné zahrady, v jejímž lůnu strávil část svého života a části názvu jeho knihy vznikl název hotelu a vlastně i celého areálu.

Vítejte v hotelu Rajska zahrada!



„Žádná láska není tak opravdová, jako láska k jídlu.“

George Bernard Shaw



Předkrmý / Starters / Vorspeisen

100 g **Carpaccio z hovězí svíčkové se sýrem Gran Moravia, salátkem z rukoly a pečenými toasty** (1,7,10)
Beef sirloin carpaccio with Gran Moravia cheese, arugula salad and toast
Carpaccio aus Rinderlende mit Käse Gran Moravia, Rucola-Salat und Toast

230 Kč

100 g **Rillettes z pečeného masa s jarní cibulkou, a domácím chlebem** (1,7)
Rillettes with spring onion and homemade bread
Rillettes aus gebratenem Fleisch mit Frühlingszwiebeln und hausgebackenem Brot

155 Kč

Polévky / Soups / Suppen

0,33 l **Kulajda s liškami a zastřeným vejcem** (1,3,7)
Dill soup with chanterelles and poached egg
Kulajda mit Pfifferlingen und pochiertem Ei

95 Kč

0,33 l **Silný vývar z hovězím masem, zeleninou a nudlemi** (1,3,9)
Hearty beef broth with vegetables and noodles
Starke Rinderbrühe mit Gemüse und Nudeln

68 Kč

0,33 l **Krémová polévka dle denní nabídky** (1,3)
Cream soup of the day
Rahmsuppe nach Tagesangebot

od ... 65 Kč



Speciality / Specialities / Spezialitäten

- 250 g** **Pečený jehněčí hřebínek obalený v bylinkách s gratinovanými brambory** ^(1,7,9)
Roasted herb-crusted rack of lamb with potato gratin
Gebratener Lamm-Kamm in Kräuterkruste mit gratinierten Kartoffeln **555 Kč**
- 250 g** **Filírovaný steak z hovězí roštěné s černou čočkou Beluga a vídeňskou cibulkou** ⁽⁹⁾
Sirloin fillet with Beluga lentils and crispy onions rings
Filetiertes Roastbeef mit schwarzen Beluga-Linsen und Wiener Zwiebeln **425 Kč**
- 250 g** **Restované tygří krevety na čerstvých bylinkách a česneku, podávané s opečenou bagetkou** ^(1,3, 4,7)
Roasted tiger prawns with fresh herbs and garlic, served with a toasted baguette
Geröstete Tigergarnelen auf frischen Kräutern und Knoblauch, gereicht mit aufgebackener Baguette **395 Kč**
- 250 g** **Hovězí Rib eye steak s opečenou bramborou a bylinkovým dipem** ^(1,7,9)
Rib eye steak, baked potato, and herb dip
Rib-Eye-Steak mit Bratkartoffeln und Kräuterdressing **395 Kč**
- 150 g** **Tatarský biftek z hovězí svíčkové s topinkami z domácího chleba** ^(1,2,3)
Beef sirloin steak tartare with homemade toast
Tatarbeefsteak aus Rinderlende mit Röstbrot **385 Kč**
- 250 g** **Špalíčky z vepřové panenky s hráškovým pyré a křupavými slaninovými chipsy** ^(7,9)
Pork tenderloin medallions with pea puree and crispy bacon chips
Schweinslenden-Koteletts mit Erbspüree und knusprigen Speck-Chips **325 Kč**
- 250 g** **Kuřecí prso s kostí a bramborovo-dýňovým pyré s bylinkovou omáčkou** ^(7,9)
Chicken breast with potato-pumpkin puree and herb sauce
Hühnchenbrust am Knochen mit Kartoffel-Kürbis-Püree und Kräutersoße **295 Kč**



Hlavní jídla / Main courses / Hauptgerichte

| | | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 200 g | Steak z hovězí svíčkové s omáčkou ze zeleného pepře (7,9) <i>Beef sirloin steak with green pepper sauce</i> <i>Steak aus Rinderlende mit Sauce aus grünem Pfeffer</i> | 485 Kč 150 g / 365 Kč |
| 350 g | Grilovaná vepřová kotleta s kostí a omáčkou z čerstvých bylinek (7,9) <i>Grilled pork chop with fresh herb sauce</i> <i>Gegrilltes Schweinekotelett am Knochen mit einer Soße aus frischen Kräutern</i> | 245 Kč |
| 200 g | Krůtí steak s bazalkovou omáčkou (7,9) <i>Turkey steak with basil sauce</i> <i>Putensteak mit Basilikumsauce</i> | 245 Kč |
| 200 g | Filírovaný kuřecí steak s limetkovou omáčkou (3) <i>Chicken fillet with lime sauce</i> <i>Filetiertes Hähnchensteak mit Limettensoße</i> | 215 Kč |
| 200 g | Smažený vepřový řízek z kotlety (1,3,7) <i>Fried pork chop schnitzel</i> <i>Schweineschnitzel vom Kotelett</i> | 155 Kč |

Ryby / Fish / Fische

| | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 250 g | Grilovaný filet z lososa položený na máslovém chřestu s holandskou omáčkou (7) <i>Grilled salmon fillet on buttered asparagus, served with Hollandaise sauce</i> <i>Lachsfilet vom Grill auf gebuttertem Spargel mit Sauce Hollandaise</i> | 545 Kč |
| 200 g | Steak z Tuňáka v sezamové krustě, míchaný listový salát (4,10,11) <i>Tuna steak served in a sesame crust on a bed of mixed leaf salad</i> <i>Thunfischsteak in Sesamkruste auf gemischtem Blattsalat</i> | 345 Kč |



Těstoviny / Pasta

- 350 g** **Noky s nudličkami z panenské svíčkové a sušenými rajčaty sypané sýrem Gran Moravia** (1,3,7)
Gnocchi with strips of sirloin and dried tomatoes, sprinkled with Gran Moravia cheese
Nockerln mit Schweinfiletgeschnetzeltem und getrockneten Tomaten, bestreut mit Käse Gran Moravia **285 Kč**
- 350 g** **Tagliatelle s jemným houbovým ragù a kuřecím masem** (1,3,7,9)
Tagliatelle with a light mushroom and chicken ragu
Tagliatelle mit feinem Pilzragout und Hähnchenfleisch **245 Kč**

Saláty / Salads / Salate

- 350 g** **Caesar salát s grilovaným kuřecím masem** (1,3,4,7)
Caesar salad with grilled chicken
Caesarsalat mit gegrilltem Hähnchenfleisch **245 Kč**
- 350 g** **Míchaný listový salát s pečenou řepou, kozím sýrem a medovým dresinkem** (7,8,10)
Mixed green salad with roasted beets, goat cheese and honey dressing
Gemischter Blattsalat mit gebratener Roter Beete, Ziegenkäse und Honigdressing **245 Kč**





Vegetariánská jídla / Vegetarian dishes / Vegetarische Gerichte

350 g **Tagliatelle s cherry rajčátky a bazalkovou omáčkou** ^(1,3)
Tagliatelle with cherry tomatoes and basil pesto Tagliatelle mit Cherry-Tomaten und Basilikumsoße

215 Kč

350 g **Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a pečenými toasty** ^(1,3,7)
*Beet carpaccio with goat cheese and toast
Carpaccio aus roter Bete mit Ziegenkäse und Toast*

215 Kč



Jídla pro děti / Meals for children / Für Kinder

200 g **Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem** ^(1,3,7)
*Sweet buns with vanilla custard
Dukatenbuchteln mitanillecreme*

155 Kč

100 g **Křupavý kuřecí řízek** ^(1,3,7)
*Crispy chicken cutlet Knuspriges
Hähnchenschnitzel*

95 Kč

100 g **Kuřecí prsíčko** ^(7,9)
*Chicken breast without side dish
Hähnchenbrust ohne Beilage*

95 Kč





Dezerty / Desserts / Desserts

Pošírovaná hruška v červeném víně s vanilkovou zmrzlinou a praženou máslovou strouhankou (1,7)

Pear poached in red wine with vanilla ice cream and buttery crumble

In Rotwein pochierte Birne mit Vanilleeis und in Butter gerösteten Semmelbröseln

165 Kč

Crème brûlée s ovocem (dle denní nabídky) (1,3,7,8)

Crème brûlée with fruit of the day

Creme Brulee mit Obst (nach Tagesangebot)

115 Kč

Zmrzlina s ovocem (dle denní nabídky – 3 kopečky) (3,7)

Ice cream with (see the daily offer – 3 scoops of ice cream) with fruit

Eis (nach Angebot – 3 Kugeln Eis) mit Früchten

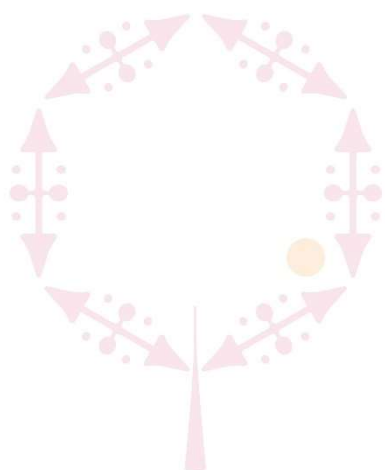
95 Kč

Dezert dle denní nabídky (3,7,8)

Dessert of the day

Dessert nach Tagesangebot

od ... 65 Kč





Přílohy / Side dishes / Beilagen

| | | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 250 g | Brambory <i>Potatoes / Kartoffeln</i> | 49 Kč |
| 250 g | Česnekové brambory ⁽⁶⁾ <i>Garlic potatoes / Knoblauchkartoffeln</i> | 56 Kč |
| 150 g | Štuchané brambory s cibulkou a slaninou <i>Mashed potatoes with onion and bacon / Stampfkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</i> | 54 Kč |
| 250 g | Bramborová kaše ⁽⁷⁾ <i>Potato purée / Kartoffelbrei</i> | 58 Kč |
| 250 g | Hranolky ⁽⁶⁾ <i>French fries / Pommes Frites</i> | 58 Kč |
| 250 g | Grilovaná zelenina ⁽⁶⁾ <i>Grilled vegetables / Ge grilltes Gemüse</i> | 68 Kč |
| 300 g | Fazolky se slaninou a česnekem ⁽⁶⁾ <i>Green beans with bacon and garlic / Grüne Bohnen mit Speck und Knoblauch</i> | 68 Kč |
| 4 ks | Cibulový chléb vlastní výroby ⁽¹⁾ <i>Homemade onion bread / 4 Stück Hausgebackenes Zwiebelbrot</i> | 36 Kč |
| 1 ks | Bylinková bageta ^(1,3,7) <i>Herb baguette / Kräuterbaguette</i> | 38 Kč |
| 250 g | Zeleninový salát ⁽¹⁰⁾ <i>Vegetable salad / Gemüsesalat</i> | 64 Kč |

Uvedená gramáž vyjadřuje celkovou váhu pokrmu nebo váhu masa před tepelnou úpravou.
The stated number refers to the total weight of the meal or the weight of the raw meat before heat processing.
Das angegebene Gewicht bezieht sich auf das Gesamtgewicht des Gerichts bzw. das Gewicht des Fleisches vor dem Erhitzen.

Čísla uvedená v závorce za jednotlivými pokrmy označují konkrétní alergeny obsažené v pokrmu.
Jejich přehled Vám poskytne obsluhující personál.
The numbers in brackets found after each dish indicate the particular allergen. The complete list of allergens you found will be provided by the waitressing staff upon request. Die Zahlen in Klammern hinter jedem Gericht weisen auf das jeweilige Allergen hin. Die vollständige Liste der Allergene, die Sie gefunden haben, wird Ihnen auf Anfrage von der Kellnerin zur Verfügung gestellt.

Konkrétní informace o alergenu 1 a 8 Vám na požádání poskytne obsluhující personál.
The specific information concerning the allergens 1 and 8 will be provided by the waitressing staff upon request.
Weitergehende Informationen hinsichtlich der Allergene 1-8 erhalten Sie gerne auf Nachfrage von unseren Kellnern.



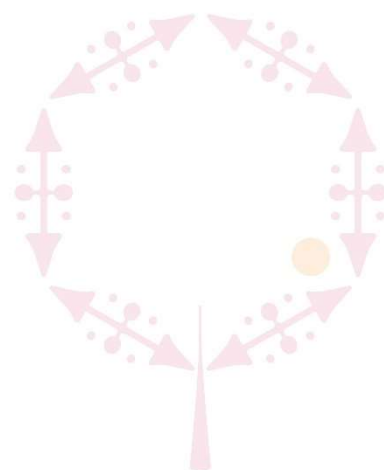
Seznam alergenů / List of allergens / Liste der Allergene

Publikované ve směrnici 2000/89 od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

- 1. Obiloviny obsahující lepek** (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrids or products made of them) / Cerealien, welche Gluten enthalten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Kreuzungen oder Produkte, die diese enthalten)
- 2. Koryši** (a výrobky z nich)
Crustaceans (and products made of them) / Schalentiere (und Produkte, die diese enthalten)
- 3. Vejce** (a výrobky z nich)
Eggs (and products made of them) / Eier (und Produkte, die diese enthalten)
- 4. Ryby** (a výrobky z nich)
Fish (and products made of them) / Fisch (und Produkte, die Fisch enthalten)
- 5. Podzemnice olejná** (arašídý a výrobky z nich)
Groundnut (and products made of them) / Erdnüsse (und Produkte, die diese enthalten)
- 6. Sójové boby** (sója a výrobky z nich)
Soy beans (and products made of them) / Sojabohnen (und Produkte, die diese enthalten)
- 7. Mléko** (a výrobky z něj)
Milk (and products made of it) / Milch (und Milchprodukte)
- 8. Skořápkové plody**
(mandle, lístkové, vlašské, kešu, pekanové, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products made of them) / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Produkte, die diese enthalten)
- 9. Celer** (a výrobky z něj)
Celeriac (and products made of it) / Sellerie (und Produkte, die Sellerie enthalten)
- 10. Hořčice** (a výrobky z ní)
Mustard (and products made of it) / Senf (und Produkte, die Senf enthalten)
- 11. Sezamová semena** (sezam a výrobky z nich)
Sesame seeds (sesame and products made of it) / Sesamkörner (und Produkte, die diese enthalten)
- 12. Oxid siřičitý a siřičitany** (v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l vyjádřeno SO₂)
Sulphur dioxide and sulphites (in concentration higher than 10 mg, ml/kg, l stated as SO₂) / Schwefeldioxid und Sulfite (in einer höheren Konzentration als 10 mg, ml/kg, l an- gegeben als SO₂)
- 13. Vlčí bob** (lupina a výrobky z nich)
Lupines (and products made of them) / Lupinen (und Produkte, die diese enthalten)
- 14. Měkkýši** (a výrobky z nich)
Molluscs (and products made of them) / Weichtiere (und Produkte, die diese enthalten)



Nápojový lístek / Drink menu / Getränkekarte







Aperetivy / Aperitifs

| | | |
|---------------|--------------------------------------------------------------|--------------|
| 0,1 l | San Bitter Pellegrino – nealkoholický / non-alcoholic | 75 Kč |
| 0,1 l | Martini Bianco, Dry | 75 Kč |
| 0,1 l | Campari Bitter | 75 Kč |
| 0,05 l | Portské víno | 70 Kč |
| 0,05 l | Aperol Ricetta Originale | 70 Kč |

Likéry / Liqueurs / Liköre

| | | |
|---------------|------------------------------------------------|--------------|
| 0,04 l | Jägermeister | 65 Kč |
| 0,04 l | Baileys | 65 Kč |
| 0,04 l | Becherovka | 60 Kč |
| 0,04 l | Fernet Stock <i>original, citrus</i> | 50 Kč |
| 0,04 l | Stará Myslivecká | 50 Kč |

Destiláty / Spirits/ Destilate

| | | |
|---------------|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 0,04 l | Baron Hildprandt 40% <i>malina, hruška, meruňka, švestka</i> | 95 Kč |
| 0,04 l | Metaxa ***** | 80 Kč |
| 0,04 l | Goral Vodka | 75 Kč |
| 0,04 l | Tequilla <i>stříbrná, zlatá</i> | 75 Kč |
| 0,04 l | Metaxa ***** | 60 Kč |





Gin

| | | |
|---------------|--------------------------------|---------------|
| 0,04 l | Gin 1689 42% | 125 Kč |
| 0,04 l | Gin 1689 42% PINK | 125 Kč |
| 0,04 l | Dry Gin Bombay Sapphire | 80 Kč |

Gognac

| | | |
|---------------|-------------------------|---------------|
| 0,04 l | Hennessy XO | 300 Kč |
| 0,04 l | Courvoisier VS | 155 Kč |
| 0,04 l | Remy Martin VOSP | 155 Kč |

Whisky

| | | |
|---------------|------------------------|---------------|
| 0,04 l | Glenfiddich 15y | 175 Kč |
| 0,04 l | Bushmills 10y | 120 Kč |
| 0,04 l | Chivas Regal | 95 Kč |
| 0,04 l | Jack Daniels | 95 Kč |
| 0,04 l | Jameson | 80 Kč |
| 0,04 l | Tullamore Dew | 70 Kč |



Rumy / Rums

| | | |
|--------|-----------------------------------------|--------|
| 0,04 l | UNIQ XO Malt Rum 42% | 385 Kč |
| 0,04 l | Cubaney Centenario 48% with GB | 350 Kč |
| 0,04 l | The Real McCoy 12y Distillers Proof 46% | 250 Kč |
| 0,04 l | Presidente 19 Anos 40% | 165 Kč |
| 0,04 l | Ophyum 12 Anos 40% | 165 Kč |
| 0,04 l | Sister Isles 40% | 155 Kč |
| 0,04 l | Ron Zacapa 23y | 150 Kč |
| 0,04 l | Cubaney Elixír 34% | 120 Kč |
| 0,04 l | Black Tears by Virgia Cuban Spiced 40% | 105 Kč |
| 0,04 l | Cubaney Caramelo 30% | 95Kč |
| 0,04 l | Rum Bacardi Club | 65 Kč |
| 0,04 l | Božkov Originál 37,5% | 50 Kč |

3 x 0,02 l Degustační menu I. 295 Kč

Cubaney Centenario 48% with GB, Sister Isles 40%, Cubaney Elixír 34%

CUBANEY CENTENARIO – Absolutně výjimečný ultra prémiový rum třešňové až mahagonové barvy, s lehce ovocnou vůní s nádechem dubu, je tím nejlepším, co rodina rumů Cubaney nabízí. Patří mezi 10 nejlepších rumů světa a vůbec nejlepším rumem pocházejícím z Dominikánské republiky.

SISTER ISLE – Rum ve stáří více jak 8 let, s aroma vanilky a ohořelého dubového dřeva, zrající v ideálních podmínkách karibských ostrůvků Svatý Kryštof a Nevis, dozrávající v 800 metrech nad mořem v sudech od výběrového červeného vína ve Španělsku.

CUBANEY ELIXIR 12 SISTEMA SOLERA – Lahodný rumový likér na bázi ušlechtilého 12letého rumu se vyznačuje tmavě červenou až mahagonovou barvou. Macerované hrozny Pedro Ximénez mu dodávají jedinečnou vůni a jemnou až lahodně sladkou chuť, vynikající na patře.

3 x 0,02 l Degustační menu II. 215 Kč

The Real McCoy 12yo Distillers Proof 46%, Ophyum 12 Anos 40%, Black Tears by Vigia Cuban Spiced 40%

THE REAL MCCOY AGED 12Y LIMITED ED. – Limitovaná edice prémiového rumu suchého stylu z ostrova Barbados The Real McCoy. Je tvořen rumy o minimálním věku zrání 12 let a je tvořen rumy zrajícími převážně v sudech po výběrové Madeiře, které mu dodávají krásnou rubínovou barvu.

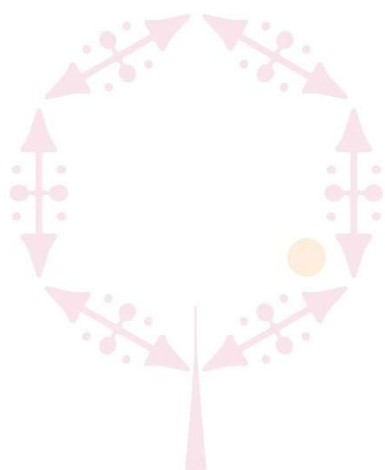
OPHYUM 12 SISTEMA SOLERA – Skvostná kombinace ušlechtilých rumů barvy čaje roibos vytvořená kubánskými „maestros roneros“ do moderního střihu. Zraje v sudech z amerického tak i z francouzského dubu. Ve vůni jsou znatelné tóny tropického ovoce, čerstvého kokosu a třtinového sirupu.

BLACK TEARS SPICED – Je postaven na impozantním Silver Dry rumu, který pochází od jednoho z nejlepších výrobců rumu na Kubě – Bodega Vigia. Jeho aroma nabízí hořkosladké tóny kávy, čokolády, kandovaného ovoce, vanilky a unikátního druhu pepře „aji dulce“, připomínající méně pálivé habanero.



Míchané nápoje / Coctails

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Piña Colada <i>bacardi rum, ananasový džus, kokosový Monin, smetana</i> | 165 Kč |
| Aperol Spritz <i>aperol, prosecco, soda</i> | 155 Kč |
| Hugo Spritz <i>bezinkový likér, prosecco, soda</i> | 155 Kč |
| Blue Lagoon <i>vodka, curacao blue, Targa citron</i> | 155 Kč |
| Mojito <i>bacardi rum, limetka, třtinový cukr, máta</i> | 135 Kč |
| Cuba Libre <i>bacardi rum, cola, limetka</i> | 125 Kč |
| Finlandia Botanical Skinny Mint <i>Vodka, tonic, citron, máta, led</i> | 125 Kč |
| Finlandia Botanical Skinny Rose <i>vodka, tonic rose, limetka, maliny, led</i> | 125 Kč |
| Mimosa <i>pomerančový džus, prosecco</i> | 95 Kč |
| | |
| Piña Colada - bez alkoholu / non-alcoholic <i>ananasový džus, kokosový Monin, smetana</i> | 115 Kč |
| Mojito - bez alkoholu / non-alcoholic <i>limetka, třtinový cukr, máta, soda</i> | 89 Kč |





Pivo / Beer / Bier

Sklo / Bottle / Flasche

| | | |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 0,33 l | F.H. Prager CIDER – dle nabídky | 75 Kč |
| 0,33 l | Birell - bez alkoholu / non-alcoholic <i>světlý, polotmavý</i> | 38 Kč |

Točené / Draught / Von Fass

| | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 0,5 l | Primátor WEIZENBIER <small>(1,12)</small> | 59 Kč 0,3 l / 42 Kč |
| 0,5 l | Primátor 11° <small>(1,12)</small> | 45 Kč 0,3 l / 38 Kč |
| 0,5 l | Plzeňský Prazdroj <small>(1,12)</small> | 72 Kč 0,3 l / 49 Kč |
| 0,5 l | Birell Pomelo&grip <small>(1,12)</small> - bez alkoholu / non-alcoholic | 52 Kč 0,3 l / 36 Kč |

Pivovar Primátor od roku 1872

Pivovar Primátor patří mezi nejstarší a nejvýznamnější pivovary v České republice. Jeho tradice sahají až do roku 1872, kdy byl založen ve městě Náchod. Tento pivovar se v průběhu let stal jedním z předních výrobců vynikajícího piva, které si získalo světovou reputaci. Pivovar Primátor je dodnes synonymem pro kvalitu, tradici a skvělou chuť piva. V roce 2013 získal nejprestižnější titul „nejlepší pivo na světě“ pro pšeničné pivo Weizenbier na jedné z nejvýznamnějších světových degustačních soutěží WBA v Londýně.

***Weizen** je osvěžující nefiltrované pivo s charakteristickou hustou pěnou. V aroma vůni i chuti lze objevovat tóny banánu, hřebíčku a lehký náznak nektarinek.*

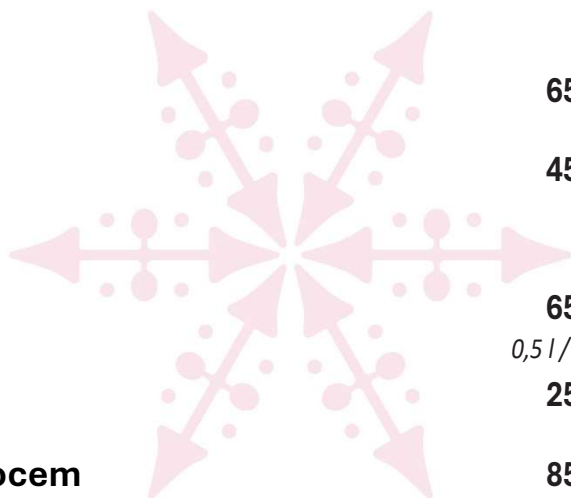




Nealkoholické nápoje

Non-alcoholic Beverages / Alkoholfreie Getränke

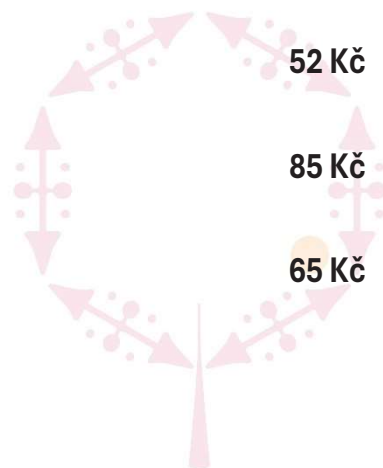
| | | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 0,5 l | Kofola – točená | 45 Kč 0,3 l / 31 Kč |
| <i>Sklo / Bottle / Flasche</i> | | |
| 0,25 l | Royal Crown Cola <i>classic, non sugar</i> | 55 Kč |
| 0,25 l | Targa Florio <i>pomeranč, citron, mango-maracuja</i> | 55 Kč |
| 0,25 l | Targa Tonic <i>originale, rosa, zázvor</i> | 55 Kč |
| 0,25 l | Vinea <i>bílá, červená</i> | 55 Kč |
| 0,25 l | Juice Curiosa <i>multivitamin 100%, pomeranč 100%, jablko 100%, jahoda</i> | 58 Kč |
| 0,2 l | Juice Rauch <i>multivitamin, pomeranč 100%, jahoda, jablko</i> | 55 Kč |
| 0,33 l | Red Bull - plech | 69 Kč |
| 0,75 l | Rajec Pramenitá voda <i>jemně perlivá, neperlivá</i> | 65 Kč |
| 0,33 l | Rajec Pramenitá voda <i>perlivá, jemně perlivá, neperlivá</i> | 45 Kč |
| 1 l | Džbán vody <i>citron, led</i> | 65 Kč 0,5 l / 38 Kč |
| 0,3 l | Sklenice vody <i>citron, led</i> | 25 Kč |
| 0,5 l | Domácí ledový čaj s ovocem | 85 Kč |
| 1 l | Domácí limonáda <i>citronová, limetková, pomerančová, malinová, mango</i> | 95 Kč 0,5 l / 57 Kč |





Káva / Coffee / Kaffee

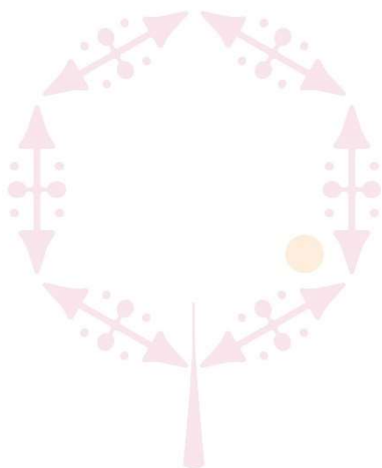
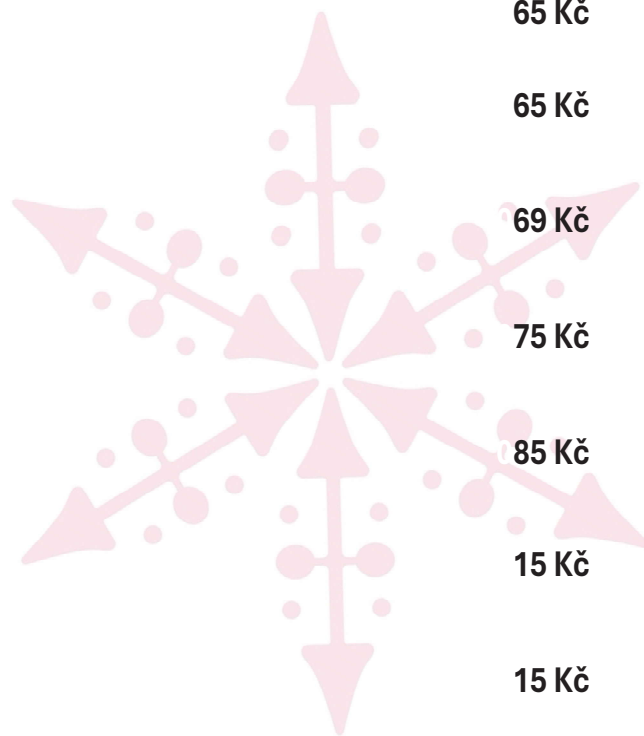
| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Espresso Ristretto <i>extra silná káva (15 ml)</i> | 55 Kč |
| Espresso <i>silná káva (30 ml)</i> | 55 Kč |
| Espresso Lungo <i>silná káva s větším množstvím vody (60 ml)</i> | 55 Kč |
| Espresso Doppio <i>dvojitá silná káva (30 ml)</i> | 69 Kč |
| Espresso Tonic <i>silná káva a tonic (30 ml)</i> | 75 Kč |
| Espresso Macchiato (7) <i>silná káva s mléčnou pěnou (30 ml)</i> | 55 Kč |
| Cappuccino (7) <i>silná káva, mléko, mléčná pěna (30 ml)</i> | 69 Kč |
| Latté Macchiato (7) <i>horké mléko, espresso, mléčná pěna (30 ml)</i> | 69 Kč |
| Flat White (7) <i>2x espresso, šlehané mléko (150 ml)</i> | 69 Kč |
| Alžírská káva (3,7) <i>espresso lungo, vaječný likér, šlehačka (25 ml)</i> | 69 Kč |
| Vídeňská káva (7) <i>espresso lungo, šlehačka (25 ml)</i> | 65 Kč |
| Turecká káva (7) <i>jemně namletá kávová zrna přelitá horkou vodou (60 ml)</i> | 52 Kč |
| Ledová káva (3,7,8) <i>instantní káva schlazena ledem, šlehačka, zmrzlina (25 ml)</i> | 85 Kč |
| Frappé (7) <i>instantní káva, mléko, led (300 ml)</i> | 65 Kč |





Teplé nápoje / Hot Beverages / Warme getranke

| | | |
|---------------|------------------------------------------------------|--------------|
| | Horká čokoláda (7,8) | 65 Kč |
| | Čaj <i>dle nabídky</i> | 65 Kč |
| | Domácí čaj <i>mátový, zázvorový</i> | 69 Kč |
| 0,25 l | Svařený džus <i>dle nabídky</i> | 75 Kč |
| 0,2 l | Svažené víno <i>červené / bílé, koření</i> | 85 Kč |
| 15 g | Med <i>porcovaný</i> | 15 Kč |
| 0,05 l | Smetana do kávy (7) <i>porce navíc</i> | 15 Kč |





Barová jídla / Bar Dishes / Bar-Gerichte

70 g **Pražené mandle** **65 Kč**

solené, nesolené

200 g

Olivy

65 Kč

černé a zelené, sýr Feta

200 g

Domácí bramborové lupínky

55 Kč

solené, nesolené

500 g

Uzeninový talíř

255 Kč

variace uzenin, pečivo

500 g

Sýrový talíř

395 Kč

variace sýrů, pečivo





Hotel Rajská zahrada s.r.o.
Komenského 70
549 01 Nové Město nad Metují
IČ: 28314999
RECEPCE: +420 773 777 773 / RESTAURACE: +420 778 424 450
recepce@hotelrajskazahrada.cz