

LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

SÝRY LIVE!

PRÉMIOVÉ EVROPSKÉ SÝRY, ČERSTVÉ A SUŠENÉ OVOCE, OVOCNÉ CHUTNEY, TYČINKY Z LISTOVÉHO TĚSTA 

ÚSTŘICE LIVE!

ČERSTVÉ OTEVŘENÉ ÚSTŘICE FINE DE CLAIRE, CITRON, ČERVENÁ CIBULE  

SUSHI LIVE!

TRADIČNÍ JAPONSKÉ NIGIRI SUSHI, MAKI SUSHI A SASHIMI, NAKLÁDANÝ ZÁZVOR, SÓJOVÁ OMÁČKA YAMASA, KŘEN WASABI, NUDLIČKY BÍLÉ ŘEDKVE 

RISOTTO S JEHNĚČÍ KÝTOU LIVE!

FAZOLKY FAVA, HRÁŠEK, SÝR PARMAZÁN, DRCENÉ PISTÁCIE, MÁTOVÝ JUS 

CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÁ PRSA Z PERLIČKY S TYMIÁNEM, SLANINOVÝ ŠKVAREK  

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ WELLINGTON S MALDONSKOU SOLÍ 

RAGÚ Z ČOČKY BELUGA A KOŘENOVÉ ZELENINY, MALINOVÝ OCET   

ZELENÉ FAZOLKY S ČESNEKEM A BÍLOU CIBULÍ   

BROWNIES LIVE!

ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA, MOUSSE Z TONKA FAZOLÍ, VIŠŇOVÝ SORBET, SUŠENKA 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

OPEN BAR

HENDRICK’S GIN & TONIC S OKURKOU, BEEFEATER ORANGE & TONIC

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO, DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO DVA KOPCE CUVÉE, KOLBY POUZDŘANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04 % ALC.)

ČERVENÉ VÍNO CUVÉE ARENA, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN 10 TANKOVÉ, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC, FUZE LEDOVÝ ČAJ

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

NEPERLIVÁ A JEMNĚ PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

GIZRNOVÝ HUMMUS, SALÁT S KEDLUBNOVÝMI NUDLEMI, ARAŠÍDY, MÁKEM A SEZAMEM, KLÍČKY 

CHAPADLA KALMÁRA VELKÉHO, FENYKLOVÝ SALÁT S CITRUSY, KAPAROVÁ EMULZE 

POMALU PEČENÁ KACHNÍ PRSA, SALÁT Z KŘEHKÉ ZELENINY A VÝHONKŮ, DRESINK Z NAŤOVÉ CIBULKY A ZÁZVORU 

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA 18 MĚSÍCŮ, OLIVY HOJIBLANCA, NAKLÁDANÉ ARTYČOKY, TYČINKY GRISSINI 

HOVĚZÍ DIAMOND MUSCLE, DIP ZE ZAUZENÉHO LILKU A ČESNEKU, GRILOVANÉ HNĚDÉ ŽAMPIONY 

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

SALÁT NIÇOISE S TUŇÁKEM 

SALÁT S RAJČATY, SLÍVAMI, MLADOU CIBULKOU A KORIANDREM

TEPLÉ POKRMY

PRSA Z KUKUŘIČNÉHO KUŘETE S HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, ESTRAGONEM A MANGOLDEM

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY, ZKARAMELIZOVANÁ JABLKA, KADEŘÁVEK, CIDER, MÁSLOVÁ OMÁČKA

HOVĚZÍ LÍČKA DUŠENÁ S ČERVENÝM VÍNEM, POVIDLY, PEČENÝMI KAŠTANY A BYLINKAMI

PŘÍLOHY

DUŠENÁ DIVOKÁ RÝŽE S HŘEBÍČKEM 

PASTINÁKOVÉ PYRÉ 

SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ VÁLEČKY 

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

ŠAMPAŇSKÝ KRÉM S RAKYTNÍKEM A ZLATEM 

OŘECHOVÝ LOUSKÁČEK 

HRUŠKOVÝ PIE SE ZÁZVOREM 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

GRANDHOTEL
PUPP
CARLSBAD
1701



ONDŘEJ KORÁB & GRANDHOTEL PUPP

Jeden z nejstarších hotelů na světě, jehož historie sahá až do roku 1701. Nachází se v srdci Karlových Varů, v památkové zóně UNESCO, a již více než tři století je vyhledávaným místem pro špičkový servis, výjimečnou gastronomii a nezapomenutelné společenské zážitky.

Mezi jeho nejvýznamnější hosty patřili hudební skladatelé jako J. S. Bach, L. van Beethoven či Richard Wagner, panovníci jako František Josef I., Petr Veliký a Eduard VII., i světové osobnosti jako Sigmund Freud, Franz Kafka, Morgan Freeman, Jude Law, Johnny Depp a mnozí další.

Film a hotel k sobě neodmyslitelně patří a to nejen díky Mezinárodnímu filmovému festivalu Karlovy Vary. Natáčel se zde například snímek *Last Holiday* s Queen Latifah a Gérardem Depardieu, stejně jako bondovka *Casino Royale* s Danielem Craigem a Evou Green.

VERY SPECIAL GUEST LIVE!

ONDŘEJ KORÁB

Executive Chef Grandhotelu Pupp

Držitel dvou čepic Gault & Millau a titulu Kuchař roku 2024. Vařil v michelínských restauracích v Londýně a Torontu, reprezentoval Česko na světových kulinářských soutěžích. Jeho styl je preciznost, poctivé řemeslo, respekt k surovinám a kuchyně, která nepotřebuje efekty, aby zanechala dojem. Věřící v jednoduchost s hloubkou a jídlo, za které se nemusíte stydět. Jeho rukopis nese ikonické sedmichodové degustační menu Pupp, které je hrdou prezentací Karlových Varů skrze výjimečné suroviny a lokální produkty, které k tomuto městu neodmyslitelně patří. Mattoni, Becherovka, lázeňské oplatky nebo karlovarský knedlík, to vše jsou ingredience s příběhem, které v podání Grandrestaurantu v Grandhotelu Pupp dostávají nový kontext a důstojné místo na fine diningové scéně.

MENU

MARINOVANÝ LOSOS

Marinovaný losos, fermentované ředkvičky, Mattoni, červená cibule.

TELECÍ RUMPSTEAK S MERUŇKOVÝM CHUTNEY

Telecí rumpsteak, meruňkové chutney, bramborový knedlík.

PUPP DORT

Korpus s kokosem, meruňková marmeláda, čokoláda, meruňkový kaviár a omáčka, pražený kokos a vanilková šlehačka.

Přehled obsažených alergenů je k dispozici u obsluhy.

