



---

Pokrmý v našem jídelním lístku jsou připravovány výhradně z čerstvých surovin.

Telecí, jehněčí a hovězí maso pochází z naší vlastní biofarmy Mysletín u Ledenic.

Drůbež pochází z vybraného domácího jihočeského chovu, ryby jsou výhradně ze sádek a rybníků z okolí Českých Budějovic a Třeboňska.

Brambory, vejce a ostatní lokální suroviny pocházejí z vybraných jihočeských farem.

*Přejeme Vám příjemný gastronomický zážitek.*

Otevřeno:  
Út–So: 18.30–23.30  
Ne, Po: zavřeno  
Phone: +420 381 601 601  
Fax: +420 381 601 605  
E-mail: [rgs@hotel-zvon.cz](mailto:rgs@hotel-zvon.cz)

Restaurant Gourmet Symphony  
Grand Hotel Zvon, s. r. o.  
Nám. Přemysla Otakara II. 90/28  
370 01 České Budějovice, Czech Republic  
[www.gourmet-symphony.cz](http://www.gourmet-symphony.cz)



---

## *Studené předkrmy*

Carpaccio a tartar z mysletínské hovězí svíčkové na rukolovém salátku s olivovým olejem, kapary a parmazánem 220

## *Polévky*

Krém z pečené dýně hokaido s čerstvým zázvorem, praženými dýňovými semínky a chilli olejem 120

Hovězí vývar z ohánky s čerstvou zeleninou a domácími nudlemi 120

## *Teplé předkrmy*

V čerstvých bylinkách pomalu pečená telecí plec se zeleninou Julianne, telecím demi glacé a vařenými petrželkovými bramborami 180

## *Saláty*

Salát Caesar, na másle pečené croustons 180



---

## *Hlavní jídla*

Zprudka grilované filety pstruha duhového s rajčatovou omáčkou vierge, máslovým bramborem a segmentem citrónu	380
Prso z blatenské kachničky pečené na pomerančovém pepři s lehkým batátovým pyré a omáčkou ze sušených švestek	380
Mysletínský hovězí „Chuck roll burger“ s čerstvou zeleninou, sázeným vejcem, chipsem z lišovského boku a dresinkem z hrubozrnné hořčice, bramborové hranolky	380
Filírovaný mysletínský flank steak s ragů z banánové šalotky a bílého vína s opečeným tymiánovým brambůrkem ve slupce a silnou demi glacé	420
Mysletínská jehněčí kýta s kostí konfitovaná v rozmarýnu s listovým špenátem, mléčnou bramborovou kaší a jemnou mátovou omáčkou	420

## *Naše klasika*

Vídeňský telecí řízek smažený v pánvi, pažitkové máslové brambory a brusinky	380
Svíčková na smetaně z mysletínské tabulové špičky, domácí karlovarské knedlíky a brusinky	380
Hovězí steak z mysletínské farmy, černý kořen v medovo-hořčičném másle, silné telecí glazé, domácí bramborové rösti	650

## *Dezert*

Cheesecake ze selského jogurtu s omáčkou z lesních borůvek, domácí vanilkovou zmrzlinou a čerstvou mátou	120
--	-----



---

## *Degustační menu*

Carpaccio z červené řepy marinované v medu a hořčici s mozzarellou a salátkem z rukoly s opraženými slunečnicovými semínky, opečený toast

Krém z pečené dýně hokaido s čerstvým zázvorem, praženými dýňovými semínky a chilli olejem

V čerstvých bylinkách pomalu pečená mysletínská telecí plec se zeleninou Julianne, telecím demi glacé a jemným bramborovým pyré

Zprudka grilované filety pstruha duhového s rajčatovou omáčkou vierge, máslovým bramborem a segmentem citrónu

Domácí jahodová gratina s růžovým vínem

Filírovaný mysletínský flank steak s ragů z banánové šalotky a bílého vína s opečeným tymiánovým brambůrkem ve slupce a silnou demi glacé

Cheesecake ze selského jogurtu s omáčkou z lesních borůvek, domácí vanilkovou zmrzlinou a čerstvou mátou