



Pokrmů 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

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



Studené předkrmy

Carpaccio a tartar z mysletínské hovězí svíčkové na rukolovém salátku s olivovým olejem, kapary a parmazánem 198

Polévky

Chřestový krém s parmazánovými krutóny 98

Hovězí vývar z oháňky s čerstvou zeleninou a domácími nudlemi 98

Teplé předkrmy

V čerstvých bylinkách pomalu pečená telecí plec se zeleninou Julianne, telecím demi glacé a vařenými petrželkovými bramborami 168

Saláty

Salát Caesar, na másle pečené croutons 168



Hlavní jídla

Zprudka grilované filety z čerstvého pstruha s pyrém ze zeleného hrášku a bylinkovo – citrónovou omáčkou	360
Prso z blatenské kachničky pečené na medium se zelím z červené řepy a domácími bramborovými noky	360
Mysletínské telecí osso buco s drcenými rajčaty a máslovou bramborovou kaší	390
Filírovaný steak z mysletínské hovězí roštěné na listových salátech se zelenými fazolkami, sušenými rajčaty a dresinkem z hrubozrnné hořčice	390
Mysletínský jehněčí hřebínek pečený na medium s listovým špenátem a medvědí česnekem se šťouchanými bramborami s mladým pórkem	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

Rebarborový koláč s tvarohem, zázvorovou zmrzlinou a vanilkovou omáčkou	120
---	-----



Degustační menu

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

Chřestový krém s parmazánovými krutóny

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

Zprudka grilované filety z čerstvého pstruha s pyrém ze zeleného hrášku a bylinkovo – citrónovou omáčkou

Domácí limetková zmrzlina

Prso z blatenské kachničky pečené na medium se zelím z červené řepy a domácími bramborovými noky

Rebarborový koláč s tvarohem, zázvorovou zmrzlinou a vanilkovou omáčkou