

# PARKHOTEL SOKOLOV

Hotel byl postaven v letech 1993 až 1994 s cílem zprovoznění a oživení tehdy uzavřeného komplexu plaveckého bazénu a rozšíření služeb přístavbou sedmipatrové hotelové části. Autorem architektonického řešení je známý český akademický architekt Karel Kouba.

PARKHOTEL nabízí ubytování v 55 pokojích tříhvězdičkovém standardu, možnost posezení v restauraci či uspořádání různých oslav v salónku, baru nebo v konferenčních prostorech. Pro volný čas a relaxaci mohou hosté využít plaveckého bazénu s tobogánem, fitness studia, relaxačního studia (finská sauna, parní box, whirlpool vany), různé druhy masáže a podvodní masáže, spinningu, kadeřníka nebo i zubní ordinace a dalších služeb. V celém hotelu je bezplatná služby wi-fi.

Celý komplex je situován v centru Sokolova, v okouzujícím prostředí chráněného zámeckého parku, dnes v zeleni parkových stromů s botanickou stezkou, sousedící cyklo a in-line stezkou, dříve oborou pro daňky a jeleny, které zde chovali sokolovští zámečtí pánové. Sokolovský zámek se nachází doslova pár kroků od hotelu, jedná se o pozdně renesanční a raně barokní stavbu, která byla vystavěna na místě původní vodní tvrze ze 13. stol. a pozdně gotického hrádku Šliků. V roce 1622 po bitvě na Bílé Hoře získali zámek Nosticové, kteří jej přestavěli. V první polovině 18. stol. bylo upraveno okolí zámku na zahradu podle francouzského způsobu. V letech 1800-1805 nechal hrabě Bedřich Nostic opravit zámek v klasicistním stylu. V současné době zámek tvoří čtyřkřídla budova s uzavřeným nádvořím a čtyřmi nárožními věžemi. Zajímavostí je, že jeho severní věže jsou válcovité a jižní věže hranaté s okrouhlou spodní částí. Od roku 1960 se v zámku nachází muzeum se zaměřením na dějiny regionu, historii hornictví, geologii a ekologii.

O vzniku města Sokolova se vypráví stará pověst. Prý v době křížových výprav, žil někde na horní Ohři rytíř a ten se zúčastnil tažení proti Turkům, kteří tenkrát znesnadňovali věřícím přístup k Ježíšovu hrobu ve Svaté zemi. Když se pak po létech vrátil do své vlasti, našel místo své tvrze jen spáleniště a zarostlý hrob své ženy, a tak odešel z míst, která mu připomínala ztrátu nejbližších. Šel po řece a na soutoku Ohře a Svatavy si postavil chýši. Do této oblasti jezdili často hradní páni na lov se cvičenými sokoly. Rytíř, který prošel těžkými boji, byl i dobrým ranhojičem, a tak byl vyhledáván obyvateli okolí. Brzy vznikla kolem poustevníka srubu osada, kde cvičili lovčí sokoly, a již bylo dáno jméno po sokolech – Sokolov. Obraz sokola později přešel i do městského znaku.

Dnes už v Sokolově mnoho sokolů nepotkáte, nicméně pohled z okna hotelové restaurace Vám nabízí, jako přídavek ke kulinářskému umění našeho šéfkuchaře, nádhernou podívanou do přírody, ve které je kdysi sokolníci cvičili k loveckým účelům. Doufáme, že návštěva naší hotelové restaurace pro Vás bude příjemným zážitkem.

Kolektiv zaměstnanců PARKHOTELU Sokolov Vám přeje příjemný pobyt a dobrou chuť!

Jídelní lístek platný od 1.5. 2010

Jídelní lístek byl sestaven v externí spolupráci se šéfkuchařem Jaroslavem Václavkem, držitelem Zlaté medaile Dobromily Magdaleny Rettigové.




## ***Studené předkrmy.***

- Škvarková pomazánka s rozpečeným chlebem a cibulkou. 55,-Kč  
100g  
K tomuto pokrmu Vám doporučujeme bílé víno z francouzského Bordeaux Chapelle de Mers nebo Cuvée Sauvignon z vinařství Jiřího Horta na Znojemsku.
- Kousek uzeného pstruha s koprovou smetanou a kytičkou salátů. 80,-Kč  
80g  
Uzený pstruh a naše Rulandské šedé z jihu Moravy je skvělou kombinací k zajímavé chuťové harmonii.
- Domácí tlačěnka s jarní cibulkou. 40,-Kč  
100g  
Tento předkrm si žádá jen jediné, „Cuvée Q“ víno z Mikulovska vyrobené ze skvělých hroznů Ryzlinku vlašského, Veltlínského zeleného a Sauvignonu.

## ***Polévky.***

### **Regionální specialita**

- Hovězí vývar s krupkovou omeletou  35,-Kč
- Silný domácí hovězí vývar s masovými knedlíčky a jemnou zeleninou. 50,-Kč
- Drůbeží polévka s kousky masa a domácími nudlemi. 50,-Kč
- Polévka dle denní nabídky. 35,-Kč

## ***Teplé předkrmy.***

- Drůbeží jaterka zalitá kachním sádlem v patentní sklenici. 80,-Kč  
100g  
Naše drůbeží jaterka skvěle doprovází Syrah Saisou de Beauchene z jihu Francie.
- Slávky na rajčatech a česneku. 80,-Kč  
*Slávky restované s rajčátky a česnekem .*
- Slávky na rajčatech a česneku a vynikající Chardonnay z chilského vinařství Errazuriz, jenž získalo titul vinařství roku 2008, to je opravdová harmonie chutí.
- Kuřecí toast. 70,-Kč  
*Toast se 100 gramy kuřecích prsíček orestovaných se šunkou a žampiony a zapečených sýrem.*  
Zde je kombinace a naše doporučení víc než jednoduché - Viogner Saison de Beauchene z jihu Francie.

## Hlavní jídla.

### Ryby

Filátka z candáta na restované zelenině. 135,-Kč  
*200g candát na páře s orestovanou kořenovou zeleninou na bobkovém listu a novém koření.*

Candát se zeleninou. 135,-Kč  
*200g pošírované filátka candáta s karotkou a petrželkou..*

Potoční pstruh se zrajícím sýrem. 135,-Kč  
*180-200g pečený pstruh plněný nivou.*

*K těmto rybám doporučujeme Viogner Saison de Beauchene z jihu Francie.  
Preferujete-li víno z Moravy, doporučujeme Vám Cuvée Q z Nového Vinařství.*

Smažený filet kapra v pivním těstíčku. 90,-Kč  
*150g filátka kapra z jihočeských rybníků obalené v pivním těstíčku.*

*Tento pokrm skvěle doplní voňavý argentinský Torrontés z rodinného vinařství Quatrocchi.*

### Drůbež

Kachní prsa na zázvoru s červeným zelím a rozinkami. 190,-Kč  
*200g kachní prsíčka na zázvoru pečená s rozinkami obložená červeným zelím.*



*Francouzský Syrah Saison de Beauchene či moravský Modrý portugal z vinařství Jiřího Horta, jsou zajímavou kombinací k tomuto netradičnímu pokrmu.*

Kuřecí prsíčka s pečenými jablky a ořechy. 160,-Kč  
*150g kuřecí prsíčka pečená s jablíčky s vložkou vlašských ořechů.*

*K tomuto pokrmu Vám doporučujeme velmi příjemný Tramín červený z jižní Moravy.*

Kuřecí prsíčka plněná romadůrem na grilu. 160,-Kč  
*150g kuřecí prsíčka opečená na grilu, pro zvýraznění chuti plněná romadůrem.*

*Pikantní jídlo si žádá i rovnocenného partnera ve víně a my Vám nabízíme Chianti z prosluněného Toskánska. Moravskou variantou je rozhodně Pinot Noir z vinařství Spielberg.*


Smažený kuřecí řízek 120,-Kč  
*150g*

*Ke smaženému řízku doporučujeme „Cuvée Q“ víno z Mikulovska vyrobené ze skvělých hroznů Ryzlinku vlašského, Veltlínského zeleného a Sauvignonu.*

## ***Pokrm* z masa**

Roštěná na pivě. 210,-Kč  
*200g hovězí roštěná s přírodní omáčkou jemně ochucenou pivem.*


K tomuto pokrmu Vám doporučujeme kromě piva také Merlot z italského Veneta. Víno rostlo na překrásných vinicích nedaleko krásného jezera Garda.

Řezy ze svíčkové se smetanovo zeleninovou omáčkou a brusinkami.  260,-Kč  
*150g přírodní řezy z pravé hovězí svíčkové přelitě jemnou smetanovou omáčkou.*

Chardonnay z chilského vinařství Errazuriz jenž získalo titul vinařství roku 2008, to je tou správnou volbou – doporučujeme !!!

Znojemská roštěná. 170,-Kč  
*200g hovězí roštěná s přírodní omáčkou a vložkou na jemno nakrájených kyselých okurek.*

Tradice aneb svůj k svému. K tomuto pokrmu Vám doporučujeme tradiční Modrý Portugal z vinařství Jiřího Horta na Znojemsku.

Vepřová panenka na sušených švestkách se slivovicí.  170,-Kč  
*150g přírodní vepřová panenka podušená se sušenými švestkami a dochucená slivovicí.*

Pinot Noir z vinařství Spielberg je tou správnou volbou jak k tomuto pokrmu, tak i k vaší spokojenosti.

Smažená vepřová krkovice plněná kysaným zelím se slaninou. 160,-Kč  
*150g šťavnatý řez krkovičky do něhož je zarolováno kysané zelí a slaninka.*

Zde se nabízí pouze jedna odpověď na otázku : „Jaké víno Cabernet Sauvignon z chilského vinařství Errazuriz jenž získalo titul vinařství roku 2008, to je tou správnou volbou.

Vepřová kotletka s houbovou omáčkou. 160,-Kč  
*200g vepřová kotleta přelitá smetanovou omáčkou s houbovou vložkou.*

Tento pokrm ve spojení s vínem pocházejícím ze zámku Chateau du Bois de Favereau v Bordeaux, jenž zde zrál v dubových sudech barrique více než 12 měsíců, je velkou výzvou pro každého kdo zatouží po gastronomickém zážitku.

Jehněčí žebírka na tymiánu. 170,-Kč  
*150g jehněčí kotletka podušená na tymiánu .*

Vyjímečné jídlo a vyjímečné víno je příslib opravdového zážitku. K tomuto pokrmu Vám doporučujeme velmi zajímavé a tradiční víno z Argentinské Mendozy – alec z rodinného vinařství Quatrocchi.

Smažený vepřový řízek 120,-Kč  
*150g*

Ke smaženému řízku doporučujeme „Cuvée Q“ víno z Mikulovska vyrobené ze skvělých hroznů Ryzlinku vlašského, Veltlínského zeleného a Sauvignonu.

## *Něco pro ty, kteří nemusí maso.*

|  |        |
|--|--------|
| Grilovaná zelenina.  | 80,-Kč |
| Rajčátka s paprikou, cibulí a salátovou okurkou na česneku, to vše jemně prosolené a orestované na trošce olivového oleje. |        |
| Omeleta sedláka Rychty.  | 75,-Kč |
| Brambory orestované na česneku se žampiony a vejci, zapečené se sýrem v grilu. Jemně ovoněno majoránkou.                   |        |
| Zapečená brokolice.  | 65,-Kč |
| Mírně nasolená pošírovaná brokolice zapečená sýrem.  |        |
| Zeleninové rizoto  | 70,-Kč |
| Rizoto s karotkou, hráškem, čerstvými žampiony, sypané sýrem.  |        |

## *Něco pro naše nejmladší hosty.*

|   |        |
|---|--------|
| Smažený řízeček.  | 75,-Kč |
| 80g smažený kuřecí řízeček s bramborovou kaší..   |        |
| Dětský tahací řízek.  | 75,-Kč |
| Smažený sýr obalený v trojobalu s řezem jablíčka, ozdobený brusinkami a vařeným brambůrkem. |        |
| Těstoviny s kečupem a sýrem.  | 55,-Kč |
| Maminčina palačinka   | 45,-Kč |
| Šáteček z palačinky plněný džemem, zdobený tvarohem, šlehačkou a čokoládou.                 |        |

## *Přílohy.*

|  |        |
|--|--------|
| Petrželkové brambory.                                    |        |
| Lepenice.  |        |
| Restované brambory s cibulí česnekem a majoránkou.       |        |
| Bramboráčky.   |        |
| Houskové knedlíky.                                       |        |
| Bramborové knedlíky.                                     |        |
| Karlovarský knedlík.                                     |        |
| Dušená rýže se sušeným ovocem. "                         |        |
| Dušená rýže.   |        |
| Teplá míchaná zelenina.                                  | 35,-Kč |
| Pošírovaná karotka, brokolice, fazolové lusky, kukuřice. |        |

## *Saláty.*

|  |         |
|--|---------|
| Ledový salát s orestovanou slaninou.   |         |
| Okurkový salát se smetanou.  |         |
| Rajčatový salát s cibulkou.  |         |
| Míchaný salát.   |         |
| Rajčátka, okurky, papriky, na Vaše přání i Šopský salát .                                |         |
| Fazolkový salát s cibulkou.  |         |
| Míchaný ovocný salát.  | 35,-Kč  |
| Jemně nakrájené pomeranče a jablka proložené sýrem, v lůžku ledového salátu.             |         |
| Velký míchaný salát s kuřecími prsíčky.  | 120,-Kč |
| Ledový salát, rajčátka, okurky, papriky, zelené fazolky s orestovanými kuřecími prsíčky. |         |

## ***Malé zakousnutí k posezení.***

Topinky s česnekem.

*2 kusy.*

Topinky s česnekem a nivou.

*2 kusy.*

Chléb se sádlem.

*2 kusy*

Tlačenka s cibulí a octem.

*100g.*

Ďábelský toast

*Toast s restovanou šunkou, žampiony, česnekem s tomaty a rajčatovou omáčkou.*

35,-Kč

70,-Kč

**K těmto pokrmům doporučujeme malé točené pivo.**

## ***Něco malého po jídle.***

Jablečný závin

35,-Kč

Lívance s malinami a jogurtem.

35,-Kč

Palačinky s lesním ovocem a šlehačkou.

35,-Kč

Šišky mákem.

35,-Kč

Povidlové taštičky.

65,-Kč

Ovocné knedlíky

65,-Kč

## ***Odpolední nabídka.***

***denně od 15 do 18 hodin.***

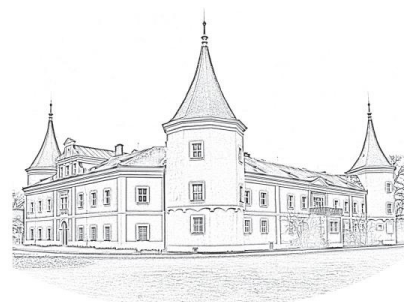
Káva s mlékem, zákusek dle denní nabídky.

65,-Kč

***Přejete li si zmrzlinový pohár,  
rádi Vám předložíme zmrzlinový lístek.***

***Přejeme Vám dobrou chuť,  
kolektiv PARKHOTEL Sokolov.***

*Husovy Sady 2044, Sokolov  
Tel. +420 352 605 600*



## *Denní nabídka.*

|   |         |
|---|---------|
| Denní menu  | 80,-Kč  |
| Kuřecí steak na grilu<br><i>150g kuřecí prs na grilu</i>  | 125,-Kč |
| Kuřecí steak se smetanovou omáčkou<br><i>150g kuřecí přírodní steak přelitý smetanovou omáčkou</i>  | 125,-Kč |
| Smažený kuřecí řízek<br><i>150g</i>   | 125,-Kč |
| Vepřový cibulový steak<br><i>150g vepřové kotlety s restovanou cibulí v jemné hořčicové omáčce.</i> | 125,-Kč |
| Vepřový steak na čerstvých žampionech<br><i>150g vepřové kotlety</i>                                | 125,-Kč |
| Smažený vepřový řízek<br><i>150g</i>  | 125,-Kč |
| Přírodní vepřový steak<br><i>200g vepřové kotlety</i>   | 160,-Kč |
| Steak z krkovičky<br><i>200g</i>  | 160,-Kč |
| Biftek s pepřovou omáčkou<br><i>200g</i>  | 280,-Kč |

## *Přílohy ke steakům*

|   |        |
|---|--------|
| Smažené bramborové hranolky<br>Bramborové krokety<br>Bramborové rösti<br>Opékané brambory | 35,-Kč |
|---|--------|

