

Předkrmy a malá jídla

(pečivo v ceně)

1)	100g	Teplá pražská šunka od kosti s křenem a kyselou okurkou	135,-
2)	4ks	Topinek s extra pikantní masovou směsí a strouhaným sýrem	135,-
3)	2ks	Grilované paprikové klobásky s hořčicí s křenem	135,-
4)	2ks	Utopenci s cibulí	119,-
5)	100g	Nakládány hermelín s pikantní pastou a feferonkou	119,-
6)	150g	Sýrové nebo uzeninové prkénko	145,-

Polévky

9)	0,3l	Poctivý hovězí vývar s masem, kořenovou zeleninou a nudlemi	69,-
10)	0,3l	Krkonošská smetanová houbová polévka s hříbků a špetkou kopru	79,-
11)	0,3l	Gulášovka s chlebem	79,-

Staročeské speciality

14)	200g	Svíčková na smetaně s houskovými knedlíky a brusinkovým terčem	219,-
15)	200g	Plzeňský hovězí guláš s houskovými a špekovými knedlíky	219,-
16)	200g	Smažený kuřecí řízek s domácím bramborovým salátem a citronem	219,-
17)	200g	Smažený vepřový řízek s domácím bramborovým salátem a citronem	219,-
18)	200g	Vepřová pečeně po selsku, dušené červené a bílé zelí, variace knedlíků	219,-
19)	200g	Pečený králíčí běh na černém pivě, dušené červ. zelí, bram. knedlíky	219,-
20)	1/2	Pečené kachničky s dušeným červ. a bílým zelím, sos, variace knedlíků	325,-

Pivní speciál

23)	1ks	Pečené vepřové koleno na pivě s čerstvým křenem a hořčicí, pečivo	299,-
24)	750g	Grilovaných prasečích žeber s křenem, hořčicí a omáčkou BBQ, pečivo	279,-
25)	200g	Pravý tatarský biftek podáván s topinkami / 8ks /	299,-
26)	9ks	Pikantní kuřecí křídla, zelenina, hranolky, jemná a pálivá omáčka	239,-
27)	12ks	Pikantní kuřecí křídla, zelenina, hranolky, jemná a pálivá omáčka	299,-
28)	24ks	Pikantní kuřecí křídla, zelenina, hranolky, jemná a pálivá omáčka	485,-

29)		Pivní pekáč (cca 4 osoby) 999,-	
		1/2 Pečené kachničky	
		24ks Pikantních kuřecích křidélek	
		Čerstvá zelenina	
		Jemná a pálivá omáčka	
		Pečivo + hranolky	

Saláty

33)	150g	Okurkový se sladkokyselým nálevem	79,-
34)	150g	Tomatový s cibulkou	79,-
35)	150g	Míchaný salát	79,-
36)	150g	Šopský salát	89,-
37)	400g	Zeleninový salát s kuřecím masem a cherry rajčátky, česnekový krém	199,-
38)	400g	Zeleninový salát s restovanou slaninou, majonézou, sýrem a vejcem	199,-
39)	400g	Zeleninový salát s tuňákem, vejcem, cibulkou a olivami	199,-
40)	400g	Řecký salát s olivami a balkánským sýrem	199,-

(jídla se připravují denně čerstvá a proto platí do vyprodání zásob)

Hovězí steaky

Hovězí steaky jsou připravovány z jemného jihoamerického steakového masa Heart of Rump

44)	250g	Beef steak 399,-	
		s omáčkou	
		- Smetanová s hříbků	
		- Smetanová vepřová	
		- Se sázenou šunkou a vejcem	

Burgery

Veškeré burgery připravujeme ze 100g, u double 200g, čerstvého sekaného jihoamerického hovězího masa do sezamové žemle plněné ledovým salátem, rajčaty, cibulkou, kečupem, kyselou okurkou a majonézou. Hranolky podáváme ke každému burgeru v ceně

	<u>Normal</u>		
47)	Hamburger		239,-
48)	Cheeseburger / se sýrem /		239,-
49)	Baconburger / s restovanou anglickou slaninou /		239,-
50)	Chilliburger / s restovanou anglickou slaninou a papričkami jalapeños /		239,-

	<u>Double</u>		
53)	Hamburger		339,-
54)	Cheeseburger / se sýrem /		339,-
55)	Baconburger / s restovanou anglickou slaninou /		339,-
56)	Chilliburger / s restovanou anglickou slaninou a papričkami jalapeños /		339,-

(jídla se připravují denně čerstvá a proto platí do vyprodání zásob)

V této restauraci neúčtujeme COUVERT

FAJITAS

Neboli nudličky z masa a zeleniny podávané před hostem na rozpálené, kouřící pánvi. Podáváme s fazolovým krémem, salsou guacamolle, zakysanou smetanou, balkánským sýrem, mexickou rýží, papričkami jalapeños, malým zeleninovým salátkem a se třemi kusy tortill do kterých si vše zabalíte.

60)	150g	FAJITAS POLLO (kuřecí)	349,-
61)	150g	FAJITAS CEDRO (vepřové)	349,-
62)	150g	FAJITAS CARNE (hovězí)	349,-

Bezmasá jídla a těstoviny

65)	300g	Zapečená brokolice se sýrem a smetanovou omáčkou	189,-
66)	100g	Smažený hermelín s tatarskou omáčkou	189,-
67)	200g	Smažené žampiony s tatarskou omáčkou	189,-
68)	300g	Penne s kuřecím masem, smetanou a listovým špenátem	199,-

Speciality

71)	150g	Klasický český smažák s tatarskou omáčkou	199,-
72)	200g	Kuřecí plátek zapečený s broskví a sýrem	235,-
73)	200g	Katův šleh „ Katák speciál - vepřové + kuřecí maso ”	235,-
74)	200g	Kuřecí ostrá směs po čínsku se zeleninou	235,-
75)	200g	Kuřecí steak zapečený se šunkou, sýrem a chřestem	249,-
76)	200g	Masový špíz / kuřecí, vepřové, anglická slanina, cibule, paprika /	249,-
77)	200g	Plněný vepřový pašerák se šunkou a nivou	249,-
78)	200g	Kuřecí a vepřový plátek v bramboráku se zelným salátkem	249,-
79)	200g	Steak z vepřové pečeně se špekem a cibulkou	249,-
80)	200g	Kuřecí steak zapečený s domácí slatinou a hermelínem	249,-
81)	300g	Vepřová pečeně z grilu s mexickými fazolemi, bagetkami a volským vokem	320,-
82)	300g	Mix gril / kuřecí, vepřové, hovězí /	320,-
83)	200g	Vepřová panenka s pečenou cibulí balenou v anglické slanině, plněnou parmazánovou smetanou a čerstvou petrželkou	315,-
84)	200g	Panenské medailonky na smetanové omáčce se zeleným pepřem	299,-
85)	200g	Panenská svíčková plněná listovým špenátem a šunkou	299,-
86)	1ks	Grilovaný pstruh po mlynářsku s citronem	239,-

Přílohy

90)		Americké brambory	45,-
91)		Smažené krokety	45,-
92)		Smažené hranolky	45,-
93)		Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou	45,-
94)		Bramborák / 1ks /	19,-
95)		Vařené brambory maštěné máslem	39,-
96)		Bramborové knedlíky / 1ks /	6,-
97)		Houskové knedlíky / 1ks /	6,-
98)		Špekové knedlíky / 1ks /	25,-
99)		Dušená rýže	39,-
100)		Restované zelené fazolky se slaninou a česnekem	55,-
101)		Zapečené bagetky s bylinkovým máslem a česnekem / 2ks /	55,-
102)		Restovaná zelenina na bylinkovém másle	55,-
103)		Brokolice na másle	55,-
104)		Listový špenát s česnekem a smetanou	55,-
105)		Červené / bílé zelí	45,-
106)		Kyselé okurky	45,-
107)		Pečivo	20,-
108)		Tatarská omáčka	25,-

Dezerty

110)		Hrouda vanilkové zmrzliny obalená v mandlích s čokoládovými hoblinkami a karamellem	99,-
111)		Banana Chimi / smažená tortila potřená marmeládou, skořicí, cukrem, plněná banánem, podávané se šlehačkou a čokoládovou polevou /	99,-
112)		Palacinky s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	99,-

Appetisers and snacks / Закуски и небольшие блюда

(Bread included in the price / хлеб включен в стоимость)

1)	100 g	Warm Prague ham from the bone with horseradish and pickled gherkin Теплая пражская ветчина с кости с хреном и соленым огурцом	CZK 135
2)	4	Slices of fried bread with extra spicy meat medley and grated cheese Тосты с пикантным фаршем и тертым сыром	CZK 135
3)	2	Grilled game sausages with sharp mustard and cranberries Колбаски из дичи на гриле с острой горчицей и брусничкой	CZK 135
4)	2	Pickled sausages with onion Маринованные сардельки	CZK 119
5)	100 g	Marinated camembert with spicy paste and chilli Маринованный сыр Гермелин с пикантной пастой и острым перцем	CZK 119
6)	150 g	Cheese board or cold meat platter Сырная или колбасная тарелка	CZK 145

Soups / Супы

9)	0,3l	Good, honest beef consommé with meat, root vegetables and noodles Наваристый говяжий бульон с мясом, корнеплодами и лапшой	CZK 69
10)	0,4l	Krkonoše Mountain cream of wild mushroom soup with ceps and a pinch of dill Крконошский грибной суп со сливками с белыми грибами и щепоткой укропа	CZK 79
11)	0,3l	"Original" goulash soup served in a bread bowl Оригинальный суп-гуляш в хлебе	CZK 79

Old Bohemian specialties / Традиционные старочешские блюда

14)	200 g	Beef in vegetable cream sauce with Bohemian dumplings and cranberries Свичковка со сливками с булочными кнедликами и брусничным соусом	CZK 219
15)	200 g	Pilsner beef goulash with Bohemian and bacon dumplings Пльзеньский говяжий гуляш с булочными кнедликами и кнедликами со шпиком	CZK 219
16)	200 g	Fried chicken schnitzel with homemade potato salad and lemon Жареный куриный шницель с домашним картофельным салатом и лимоном	CZK 219
17)	200 g	Fried pork schnitzel with homemade potato salad and lemon Жареный свиной шницель с домашним картофельным салатом и лимоном	CZK 219
18)	200 g	Roast suckling pig with braised red and white cabbage, Bohemian dumplings Запеченный поросенок с тушеной красной и белой капустой, булочные кнедлики	CZK 219
19)	200 g	Roast rabbit in dark beer, braised red cabbage, potato dumplings Запеченная ножка кролика в черном пиве, тушеная красная капуста картофельные кнедлики	CZK 219
20)	1/2	Roast duck with braised red and white cabbage, jus and an assortment of dumplings Запеченная утка с тушеной красной и белой капустой, соус, ассорти из кнедликов	CZK 325

Beer specialties / Фирменные блюда под пиво

23)	1	Roast knuckle of pork in beer with fresh horseradish and mustard, bread Запеченное в пиве свиное колено со свежим хреном и горчицей, хлеб	CZK 299
24)	750 g	Grilled pork ribs with horseradish, mustard and BBQ sauce, bread Свинные ребрышки на гриле с хреном, горчицей и соусом барбекю, хлеб	CZK 279
25)	200 g	Steak tartar served with 8 slices of fried bread Настоящий бифштекс по-татарски с тостами /8 шт/	CZK 299
26)	9	Spicy chicken wings, vegetables, French fries, savoury sauce and spicy sauce Пикантные куриные крылышки, овощи, картофель фри, обычный и острый соус	CZK 239
27)	12	Spicy chicken wings, vegetables, French fries, savoury sauce and spicy sauce Пикантные куриные крылышки, овощи, картофель фри, обычный и острый соус	CZK 299
28)	24	Spicy chicken wings, vegetables, French fries, savoury sauce and spicy sauce Пикантные куриные крылышки, овощи, картофель фри, обычный и острый соус	CZK 485
29)		Beer roast I (serves approximately 4 people) / Пивной противень I (на 4 человек)	

- 1/2 Roast duck CZK 999
Запеченная утка
- 24 Spicy chicken wings
шт Пикантные куриные крылышки
- Fresh vegetables
Свежие овощи
- Savoury and spicy sauces
Обычный и острый соус
- Bread + French fries
Хлеб + картофель фри

Salads / Салаты

33)	150 g	Cucumber salad with sweet and sour dressing Салат из огурцов со сладко-кислым рассолом	CZK 79
34)	150 g	Tomato salad with onion Салат из помидоров с луком	CZK 79
35)	150 g	Mixed salad Смешанный салат	CZK 79
36)	150 g	Shopski salad Шопский салат	CZK 89
37)	400 g	Vegetable salad with chicken and cherry tomatoes, garlic cream Овощной салат с курицей и помидорами черри, чесночный крем	CZK 199
38)	400 g	Vegetable salad with fried bacon, mayonnaise, cheese and egg Овощной салат с жареным шпиком, майонезом, сыром и яйцом	CZK 199
39)	400 g	Vegetable salad with tuna, egg, onion and olives Овощной салат с тунцом, яйцом, луком и оливками	CZK 199
40)	400 g	Greek salad with olives and Balkan cheese Греческий салат с оливками и балканским сыром	CZK 199

Beef steaks/ Стейки из говядины

All beef steaks are prepared using delicate South American Heart of Rump steak.
To allow the flavour of the meat to truly shine, we only season our beef steaks with salt and freshly ground pepper.
We recommend accompanying your steak with one of our sauces (see below).

Все стейки из говядины приготовлены из нежного южноамериканского мяса для стейков Heart of Rump. Бифштекс
Для получения натурального вкуса мы приправляем мясо только солью и свежемолотым перцем.
Рекомендуем заказать к стейку один из предлагаемых соусов.

44) 250 g Beef steaks CZK 399

- Cream and wild mushrooms / Сливочный с грибами
- Cream with marinated gree / Сливочный с маринованным зеленым перцем

Burgers / Бургеры

We prepare all our burgers using 100 g (or 200 g for double burgers)
of freshly ground South American beef, serving them in a sesame seed bun filled with
iceberg lettuce, tomato, onion, ketchup, pickled gherkin and mayonnaise.
We serve French fries with all burgers (included in the price).

Мы готовим все бургеры из 100 г, а в случае двойных – из 200 г свеженарубленного южноамериканского говяжьего мяса и подаем их в кунжутной булочке с салатом айсберг, помидорами, луком, кетчупом, соленым огурцом и майонезом.
С каждым бургером подается картофель фри, включенный в стоимость.

Normal/Стандартный

47)	• Hamburger / Гамбургер	CZK 239
48)	• Cheeseburger / Чизбургер - с сыром	CZK 239
49)	• Bacon burger / Беконбургер - с жареным беконом	CZK 239
50)	• Chilli burger (fried streaky bacon and jalapeño peppers) Чилибургер (с жареным беконом и перчиками халапеньо)	CZK 239

Double/Двойной

53)	• Hamburger / Гамбургер	CZK 339
54)	• Cheeseburger / Чизбургер - с сыром	CZK 339
55)	• Bacon burger / Беконбургер /с жареным беконом/	CZK 339
56)	• Chilli burger (fried streaky bacon and jalapeño peppers) Чилибургер /с жареным беконом и перчиками халапеньо/	CZK 339

(dishes are freshly prepared every day – "while stocks last")
Couvert not charged.

(блюда готовятся каждый день, и доступны в ограниченном количестве)
В этом ресторане не взимается КУВЕРТ (сбор за сервировку).

FAJITAS/ФАХИТАС

Strips of meat and vegetables served to guests in a sizzling, smoking pan.
Served with creamed beans, guacamole, sour cream, Balkan cheese, Mexican rice, jalapeño peppers, small vegetable salad and three tortillas for you to wrap everything up in.

Или лапша из мяса и овощей, сервируемая на горячей дымящейся сковородке.
Блюдо подается с кремом из фасоли, сальсой и гуакамоле, сметаной, балканским сыром, мексиканским рисом, перчиками халапеньо, небольшим овощным салатом и тремя кусочками лепешки тортильи, в которую заворачиваются все ингредиенты.

60)	150 g FAJITAS POLLO (chicken) / ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ	CZK 349
61)	150 g FAJITAS CERDO (pork) / ФАХИТАС СО СВИНИНОЙ	CZK 349
62)	150 g FAJITAS CARNE (beef) / ФАХИТАС С ГОВЯДИНОЙ	CZK 349

Vegetable dishes and pasta / Блюда без мяса и паста

65)	300 g Broccoli baked with cheese and cream sauce Запеченная брокколи с сыром и сливочным соусом	CZK 189
66)	100 g Deep-fried camembert with tartare sauce Жареный сыр Гермелин с татарским соусом	CZK 189
67)	200 g Deep-fried mushrooms with tartare sauce Жареные шампиньоны с татарским соусом	CZK 189
68)	300 g Penne with chicken, cream and leaf spinach Пенне с курицей, сливками и листьями шпината	CZK 199

Desserts / Десерты

110)	A pile of vanilla ice cream coated in almonds with chocolate shavings and caramel Ванильное мороженое с миндалем, шоколадной стружкой и карамелью	CZK 99
111)	Banana chimi (fried tortilla covered in jam, cinnamon and sugar and filled with banana, served with whipped cream and chocolate sauce) Банановый чими /жареная лепешка тортилья, натертая мармеладом, корицей, сахаром, с начинкой из бананов, подается с взбитыми сливками и шоколадной заливкой/	CZK 99
112)	Crepes with vanilla ice cream and whipped cream Блинчики с ванильным мороженым и взбитыми сливками	CZK 99

Specialties / Фирменные блюда

71)	150 g Classic Czech fried cheese with tartare sauce Классический чешский жареный сыр с татарским соусом	CZK 199
72)	200 g Chicken steak baked with peach and cheese Куриное филе, запеченное с персиком и сыром	CZK 235
73)	200 g Spicy pork and chicken medley - the "Executioner's Lash" Ассорти из жареного мяса свинина + курица	CZK 235
74)	200 g Spicy Chinese chicken medley with vegetables Острые ломтики курицы по-китайски с овощами	CZK 235
75)	200 g Chicken steak baked with ham, cheese and asparagus Куриный стейк, запеченный с ветчиной, сыром и спаржей	CZK 249
76)	200 g Meat skewer (chicken, pork, streaky bacon, onion, peppers) Шашлык из мяса /курица, свинина, бекон, лук, перец/	CZK 249
77)	200 g Pork stuffed with ham and blue cheese Фаршированная свинина с ветчиной и сыром Нива	CZK 249
78)	200 g Chicken and pork slice served in a potato pancake with cabbage salad Куриное и свиное филе в дранике с небольшим салатом из капусты	CZK 249
79)	200 g Boned pork chop with bacon and onion Стейк из свинины, запеченный со шпиком и луком	CZK 249
80)	200 g Chicken steak roasted with home-cured bacon and camembert Куриный стейк, запеченный с домашним шпиком и сыром Гермелин	CZK 249
81)	300 g Grilled pork blade steak with Mexican beans, baguette and fried egg Свинная шея на гриле с мексиканской фасолью, кусочками багета и яичницей-глазуньей	CZK 320
82)	300 g Mixed grill (chicken, pork, beef sirloin) Микс-гриль /курица, свинина, антрекот/	CZK 320
83)	200 g Pork fillet with roasted onion wrapped in streaky bacon, filled with Parmesan cream and fresh parsley Свинная вырезка с запеченным луком, завернутая в бекон, фаршированная сливками с сыром Пармезан и свежей петрушкой	CZK 315
84)	200 g Pork fillet medallions in cream sauce with green peppercorns Свинные медальоны в сливочном соусе с зеленым перцем	CZK 299
85)	200 g Pork fillet stuffed with leaf spinach and ham Свичкова из свинины, фаршированная листьями шпината и ветчиной	CZK 299
86)	1 Grilled trout a la meunière with lemon Форель на гриле по рецепту мельника с лимоном	CZK 239

Side dishes / Гарниры

90)	Potato wedges Картофель по-деревенски	CZK 45
91)	Fried croquettes Жареные крокеты	CZK 45
92)	French fries Жареный картофель фри	CZK 45
93)	Crushed potatoes with onion and bacon Толченый картофель с луком и ветчиной	CZK 45
94)	Potato pancake /1ks/ Драник	CZK 19
95)	Buttered boiled potatoes Вареный картофель с маслом	CZK 39
96)	Potato dumpling (1) Картофельные кнедлики	CZK 6
97)	Bohemian dumpling (1) Булочные кнедлики	CZK 6
98)	Bacon dumpling (1) Кнедлики со шпиком	CZK 25
99)	Boiled rice Тушеный рис	CZK 39
100)	Sautéed green beans with bacon and garlic Жареная зеленая фасоль с беконом и чесноком	CZK 55
101)	2 toasted baguettes with herb butter and garlic Запеченные багеты с маслом с травами и чесноком	CZK 55
102)	Sautéed vegetables in herb butter Жареные овощи с маслом с травами	CZK 55
103)	Buttered broccoli Брокколи с маслом	CZK 55
104)	Leaf spinach with garlic and cream Листья шпината с чесноком и сливками	CZK 55
105)	Braised red/white cabbage Красная/белая капуста	CZK 45
106)	Pickled gherkins Соленые огурцы	CZK 45
107)	Bread/roll Хлеб	CZK 20
108)	Tartar sauce Соус тартар	CZK 25