



FRANCAIS

ENTRÉES-(servi avec baquette rotie)

100 g	Jambon de Prague chaud avec du raifort frais, pommes et concombre mariné servi avec une salade de chou blanc	139,-
70 g	Carpaccio de filets de saumon macérés par nous dans slivovitz de 5 ans servi avec laitue fraîche et sauce au miel au moutarde dijon	155,-
120 g	Camembert des montagnes Tatry grillé sur un gril de lava servi avec des canneberges du forêt mariné avec salade balsamique	139,-
6 ks	Escargots gratinés au beurre à l'ail et aux fines herbes servi avec salade de raifort rucola	199,-

SROUPES MAISON

	„Česnečka“ Soupe forte de d'ail frais avec du fromage et des croutons frits	69,-
	„Bramboračka“ Soupe traditionnelle de pommes de terre aux champignons fraises et légumes servi dans un bol de pain chaud	99,-

PLATS TCHÉQUES ET RÉGIONAUX DE NOTRE CUISINE

150 g	„Staroměstský bramborák“ Pommes de terre et jambon rôti d'os Prague avec chou rouge caramélisé et chou braisé blanc	199,-
150 g	„Telecí na medovém pivě“ Viande de veau sur une bière noire, miel et champignons frais avec boulettes de pommes de terre et rucola	199,-
150 g	„Vepřo-knedlo-zelo“ Rôti de porc avec du chou braisé blanc et du chou rouge, boulettes de pain et oignons rôtis	195,-
0,25kg	„Farmářská klobása“ Grande saucisse grillée à la maison avec pommes de terre rôties, raifort frais, pommes et sauce barbecue maison	195,-
150 g	„Gulášek“ Goulash fort de jeunes cou de taureau avec pommes de terre maison, boulettes de pain et oignons rôtis	199,-
150 g	„Guláš pivní Plzeňský“ Bière goulash épicé dans la lager Pilsner Urquell servi en miche de pain avec du raifort frais et chargé de piment	199,-
150 g	„Svíčková“ Bœuf jeune avec une sauce à la crème traditionnelle, canneberges de la forêt mariné, citron et boulettes de pain	239,-
1/4	„Kachnička“ Canard jeune rôti lentement avec caramélisé chou rouge et chou braisé blanc, boulettes de pommes de terre et boulettes de pain	269,-
0,25kg	„Prager Schmitzel“ Frit désossé côtelette de porc avec salade de pommes de terre traditionnelle et concombre mariné, citron	265,-
0,7 kg	„Žebírka medová“ Côtes de porc marinés au miel, chilli et aux prunes servi avec salade de chou et salade balsamique, raifort frais et baguette grillée	325,-
1,2 kg	„Koleno“ Genou de porc entier rôti lentement mariné à la bière noire Kozel, du raifort frais, la moutarde, chargé de concombre et salade de chou blanc	299,-

DE NOTRE CUISINE POUR 2 PERSONNES-PLAT DE VIANDE

990 g	¼ Jeune canard rôti lentement, saucisse maison sur gril lava, rôti de porc, jambon Prague de porc, chou rouge caramélisé et chou blanc braisé, boulettes de pommes de terre et boulettes de pain, pommes de terre maison	599,-
-------	--	-------

VIANDE SUR LE GRILL DE LAVE ET POISSON



FRANCAIS

200 g	<i>Poitrine de poulet cuit au four avec des champignons frais, du jambon de Prague et du fromage servi avec des pommes frites et rucola</i>	265,-
0,35kg	<i>Brochette de poulet-(poitrine de poulet, saucisse maison, poivrons, oignon, courgettes) servi avec pommes de terre roties et sauce barbecue maison</i>	289,-
280 g	<i>Magret de canard avec du romarin (médias) grillé sur un gril de lava servi avec pommes croquettes et sauce aux prunes une goutte de vin rouge</i>	315,-
250 g	<i>Steak de porc mariné à l'huile d'herbe (haut) grillé sur un gril de lava servi avec pommes de terre rôties et sauce au poivre avec une goutte brandy</i>	265,-
200 g	<i>Filet de saumon dans une croûte de sésame noir servi avec sauté de légumes fraîches de saison et pommes croquettes</i>	359,-

PLATS VÉGÉTARIENS

300 g	<i>Ragoût de champignons et légumes avec pommes de terre maison et rucola</i>	219,-
150 g	<i>Fromage Edam panés frit avec pommes frites, mayonnaise et canneberges</i>	199,-

ASSIETTES DE SALADES-(servi avec baquette rotie)

350 g	<i>„Kuřecí“ tomates, poivrons, cocombes fraîches et salade iceberg avec poitrine de poulet grillé sur un gril de lava et crème balsamique</i>	199,-
350 g	<i>„Lososový“ chicorée radicchio, rucola, salade de légumes et des tomates cerise avec saumon marinée, olives et aneth mayonnaise</i>	249,-

SALADES FRAÎCHES

	<i>„Šopský salát“ légumes mélangés frais aigre-doux avec fromage feta tchèque</i>	109,-
	<i>„Mícháný salát“ tomates, poivrons, cocombes, salade iceberg, olives et basilic</i>	109,-
	<i>„Rajčatový salát“ tomates, roquette, oignon rouge et crème balsamique</i>	95,-

ACCOMPAGNEMENTS

	<i>Boulettes tchèques /Pommes de terre rôties /Écrasé de pommesaux /Fritte</i>	55,-
--	--	------

DESSERTS

	<i>Chaud strudel aux pommes maison avec crème glacée à la vanille et caramel</i>	115,-
	<i>Gâteau au chocolat avec de la glace au chocolat et de la crème fouettée</i>	120,-
	<i>Fruits des bois chauds sur crème glacée à la vanille avec de la crème fouettée</i>	109,-
	<i>Deux boules de crème glacée-(sélection) avec caramel et de la crème fouettée</i>	95,-

Panier de pâtisseries au beurre fait maison 50,- / sauce 40,-