



FRANCAIS

ENTRÉES DE NOTRE CUISINE

100 g	<i>Canard et porc rôti dans son jus, servi froid dans un verre, concombre mariné</i>	105,-
100 g	<i>Jambon de Prague chaud raifort frais maison marmelade d'oignons, poivrons marinés</i>	109,-
70 g	<i>Carpaccio de filets de saumon macérés pour slivovitz et l'aneth avec salade iceberg, sauce moutarde au miel</i>	135,-
120 g	<i>Camembert sur le gril lava avec sauce aux canneberges sur salade mixte de chicorée</i>	119,-
6 pz	<i>Escargots gratinés au beurre à l'ail et aux fines herbes, baguette grillée</i>	145,-
12 pz		265,-

SOUPES MAISON

	<i>„Česnečka“ forte soupe d'ail frais et du fromage et des croutons frits</i>	65,-
	<i>„Bramboračka“ soupe de pommes de terre aux champignons et légumes servie dans son bol de pain chaud</i>	105,-
	<i>„Zelňačka“ soupe aux choux Spicy avec des épices sauvages et maison saucisse au poivrons</i>	69,-

PLATS TCHÉQUES ET RÉGIONAUX DE NOTRE CUISINE

180 g	<i>Pommes de terre maison et jambon fumé Prague au chou rouge caramélisé</i>	195,-
180 g	<i>Veau à la bière noire et les champignons avec écrasé de pommes aux épinards</i>	225,-
200 g	<i>„Vepřo-knedlo-zelo“ confit de porc avec du chou braisé blanc avec du bacon et des boulettes de pain</i>	195,-
180 g	<i>Jeune boeuf à l'ail et le poivre avec épinards et pommes de terre boulettes</i>	199,-
250 g	<i>Grande saucisse grillée maison avec salade de chou, la moutarde et pommes de terre rôties</i>	169,-
180 g	<i>Gulash de jeunes cou de taureau avec pommes de terre maison et boulettes de pain</i>	199,-
180 g	<i>Bière gulash épicé de la bière brune en miche de pain</i>	210,-
180 g	<i>„Svičková“ boeuf lardé à la sauce à la crème et les légumes-racines avec canneberges, citron et boulettes de pain</i>	219,-
1/4	<i>„Kachnička“ jeune canard rôti lentement avec caramélisé chou rouge et chou braisé blanc, boulettes de pommes de terre et boulettes de pain</i>	235,-
250 g	<i>„Prager Schnitzel“ frit désossé côtelette de porc avec salade de pommes de terre traditionnelle</i>	250,-
700 g	<i>Miel côtes de porc mince avec frais salade de chou, chargé fin piment, BBQ sauce, baguette grillée</i>	279,-
1,3 kg	<i>„Koleno“ lent rôti jarret arrière de porc mariné à la bière brune Kozel, frais salade de chou et raifort, la moutarde, concombre mariné</i>	300,-

DE NOTRE CUISINE POUR 2 PERSONNES

990 g	<i>Jeune canard rôti lentement, saucisse maison sur gril lava, confit de porc, jambon fumé de porc, caramélisé chou rouge et chou braisé blanc, boulettes de pommes de terre et boulettes de pain, pommes de terre maison</i>	595,-
-------	---	-------



FRANCAIS

SPÉCIALITÉS DE NOTRE CUISINE

200 g	Poitrine de poulet cuit au four avec des champignons frais, du jambon de Prague et du fromage, fritte	235,-
200 g	Poitrine de poulet sur beurre aux fines herbes avec sauté des tomates fraîches et sauté poivrons fraîches avec olives noires, pommes de terre entières rôties	269,-
220 g	Magret de canard mariné au romarin (médias) avec sauce aux prunes avec amandes et pommes croquettes	285,-
250 g	Steak de porc (haut) mariné au thym sur le gril lava avec BBQ bière sauce et pommes de terre rôties	240,-
230 g	Filet de porc dans le croûte de sésame avec maison marmelade d'oignons, salade de roquette et écrasé de pommes aux épinards	279,-
200 g	Filet de saumon avec de granies de sésame noir sur huile de basilic et de chaux, sauté de légumes fraîches de saison et pommes croquettes	285,-

REPAS SANS VIANDE

300 g	Ragoût de champignons et légumes fraîches au vin blanc avec pommes de terre maison	225,-
200 g	Fromage panés frit (Edam) avec frais salade de chou et tartre sauce	175,-
480 g	Assiette de frites avec tartre sauce et BBQ épicé sauce	135,-

ASSIETTES DE SALADES

300 g	Roquette, jeunes épinards et mixtes salades fraîches avec de saumon macérées pour l'aneth, chaux et tomates cerises	225,-
350 g	Pain salade à partir de tomates, poivrons, concombres et oignon rouge avec poitrine de poulet sur le gril lava et fromage Grana Padano	225,-
350 g	Variations de salades fraîches et radicchio rouge avec des tranches de magret de canard sur le gril lava pomme crème balsamique au miel	225,-

SALADES FRAÎCHES

180 g	„Šopský“ légumes mixtes avec fromage feta tchèque	89,-
150 g	Légumes mixtes à partir de tomates, poivrons, cocombres et salade iceberg	79,-
150 g	Salade de tomates avec roquette et oignon rouge	85,-

ACCOMPAGNEMENTS - 200G

150 g	Boulettes tchèques/Pommes de terre rôties/écrasé de pommesaux épinards/Fritte	50,-
-------	---	------

DESSERTS

	Chaud strudel aux pommes maison avec crème glacée à la vanille	105,-
	Gâteau au chocolat avec sauce maison fruitée, crème fouettée	105,-
	Fruits des bois chauds sur crème glacée à la vanille avec de la crème fottée	100,-
	Sorbet citron avec de la vodka et de chaux	100,-

	COUVERT par personne - pain et assaisonnement	20,-
	SAUCE-BBQ bière sauce, tartre sauce, sauce aux champignons, sauce au poivre	40,-