

ЗАКУСКИ – (подаются с поджаренным багетом)

100 г	Теплая Пражская ветчина с хреном, маринованными огурцами, горчицей и свежими яблоками, подается с салатом из капусты	139,-
70 г	Карпаччо из северного филе лосося мацерацированное на пятилетней сливовици, подается с свежим салатом и дижонным соусом из меда	155,-
120 г	Камамбер из гор Татры, приготовленный на лава гриле, подается с маринованной клюквой и салатом с бальзамическим кремом	139,-
6 шт	Улитки запеченные с чесночным маслом с травами подаются с салатом из рукколы и хрену	199,-

СУПЫ ДОМАШНИЕ

	„Česnečka“ консоме из свежего чеснока с расплавленным сыром и жареными гренками	69,-
	„Bramboračka“ картофельный суп с грибами и корнеплоды в хлебе	99,-

ЧЕШСКИЕ И РЕГИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА НАШЕЙ КУХНИ

150 г	„Staroměstský bramborák“ домашние картофельные оладьи и Пражская жареная ветчина с красной и белокочанной капустой	199,-
150 г	„Telecí na medovém pivě“ телятина на черном пиве „Kozel“, меде и свежих грибах с картофельными кнедликками и руколой	199,-
150 г	„Vepřo-knedlo-zelo“ жареная свинина с белой и красной белокочанной капустой, кнедлики из белого хлеба и жареный лук	195,-
250 г	„Farmářská klobása“ домашняя большая колбаса приготовленная на гриле лава с жареным картофелем, хреном, свежими яблоки и домашним барбекю соусом	195,-
150 г	„Gulášek“ гуляш из молодого быка шеи, картофельные оладьи и кнедлики хлеб с жареным луком	199,-
150 г	„Guláš Plzeňský pivní“ пряный гуляш из лагеря Pilsen Urquell в буханке хлеба со свежим хреном и маринованным перцем	199,-
150 г	„Svíčková“ говядина с сливочном традиционным соусом, клюквой, лимоном, взбитыми сливками и кнедликками из белого хлеба	239,-
1/4	„Kachnička“ медленно жареная молодая утка с карамелизированной красной капустой и белокочанной капустой, картофельный кнедлик, кнедлик из белого хлеба	269,-
250 г	„Prager Schnitzel“ жареная свиная отбивная без костей с традиционным домашним картофельным салатом, лимон, корнишон	265,-
700 г	„Žebírka medová“- свиные ребрышки маринованные в меде, чилли и сливах с капустным салатом и салатом с бальзамическим кремом, хреном, домашним барбекю соусом и поджаренным багетом	325,-
1200 г	„Koleno na černo“ медленно обжаренная свиная рулька маринованная в темном пиве Kozel, хрен, горчица, корнишон, капустный салат	299,-

ЧЕШСКАЯ КУХНЯ ДЛЯ 2-х человек

990 г	<u>Пан из смесительных мяс</u> ¼ молодая утка, домашняя колбаса на гриле, жареная свинина и Пражская ветчина, карамельная красная капуста и белокочанная	599,-
-------	--	-------

капуста, картофельный кнедик, кнедик хлеб, картофельный олад
МЯСА НА ГРИЛЕ ЛАВА И РЫБА

200 г	Куриная грудка запеченная со свежими грибами, Пражской ветчиной и сыром, картофель фри и руккола	265,-
350 г	Куриный шашлык (куриная грудка, домашняя колбаса, перец, лук, цуккини) - подается с жареным картофелем и домашним барбекю соусом	289,-
280 г	Молодая утиная грудка с розмарином на лава гриле с яблоками и сливовым соусом с каплей красного вина, картофельные крокеты	315,-
250 г	Свининой высокий стейк в травах на лава гриле, с печеным картофелем и перечным соусом с каплей коньяка	265,-
200 г	Филе лосося с черными семенами кунжута с картофельными крокетами, жареные свежие сезонные овощи	359,-

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ПИТАНИЕ

300 г	Рагу из шампиньонов и сезонных овощей с каплей белого вина, подается с домашними картофельными оладами и руколой	219,-
150 г	Жареный сыр Эдам обжаренный с картофельным фриттом, майонезом и маринованной клюквой	199,-

САЛАТ ТАРЕЛКА

(подаются с поджаренным багетом)

350 г	„Kuřecí“ -свежие помидоры, перец, огурец и ледяной салат с куриной грудкой на гриле лава и бальзамическим кремом	199,-
350 г	„Lososový“ радиккио, руккола, смешанный салат и помидоры черри с маринованным филе лосося, оливки и укропный майонез	249,-

ГАРНИР САЛАТЫ

	„Šopský“ смешанные кисло-сладкие овощи с чешским сыром фета	109,-
	„Míchaný salát“ помидоры, перец, огурцы и салат айсберг, оливки и базилик	109,-
	„Rajčatový salát“ помидоры с руколой и красным луком, бальзамический крем	95,-

ГАРНИРЫ

	Чешские кнедлики/ Жареный картофель/Картофельное пюре/Фрит	55,-
--	--	------

ДЕСЕРТЫ

	Теплый домашний яблочный штрудель с ванильным мороженым, карамелью и взбитыми сливками	115,-
	Шоколадный торт с шоколадным мороженым и взбитыми сливками	120,-
	Горячие фрукты леса с ванильным мороженым со взбит. сливками	109,-
	Мороженое - 2 совки (выбор) с карамелью и взбитыми сливками	95,-

Лукошко хлеба с домашним маслом- 50,- / соус 40,-