

# Menu

## HORS D'OEUVRES

100g	Fromage de chèvre grillé à la poire et à la sauce aux mûres	75,-
100g	Fromage de type de camembert gratiné au lard italien et aux airelles rouges	75,-
100g	Carpaccio du filet de boeuf avec des câpres séchés et des copeaux de parmesan	140,-

## SOUPES

0,25l	Bortsch russe	45,-
0,25l	Fort bouillon de boeuf avec quenelles de foie	45,-

## PLATS PRINCIPAUX

150g	Bajoues de boeuf daubés au vin avec puré de pommes de terre et mélange de légumes sautés	180,-
150g	Filet de porc à la sauce aux bolets, pommes de terre réduites en bouillie	165,-
150g	Petits biftecks des filets de porc, la sauce aux prunes pommes de terre sautées	175,-
150g	Petits escalopes de filet de porc, purée de pommes de terre	155,-
150g	Filet de porc lardé servi dans la couche de mélange de légumes grillés	165,-
150g	Saumon rôti, sauce au citron, pommes de terre vapeur, tomates cherry rôties	185,-
150g	Saumon à la grille, sauce à l'aneth, pommes de terre au persil	185,-
200g	Sandre au cumin, épinard en feuille à lard sauté	245,-
100g	Truite grillée au beurre aromatisé par des herbes fraîches, pommes de terre vapeur (tous les 10g en plus – 4,-)	135,-
150g	Steak de poulet, aubergine grillée dans la croûte de parmesan médaillons aux herbes fines	165,-
200g	Boulettes aux quatres fromages (Gnocchi quattro fromaggi) à la vinde de poulet	175,-
200g	Boulettes (gnocchi) à la vinde de poulet, épinard en feuille dans la sauce poudrée par parmesan	179,-
1pc	Genou d'agneau rôti au vin et aux légumes, pommes de terre réduites en bouillie	180,-
100g	Fromage de type camembert frit dans la galette de pommes de terre	125,-

## SALADES ET PLATS LÉGERS

200g	Salade aux roquettes et à la mozzarella et les tomates séchés assaisonnée de l'huile d'olives servie avec du pain de mie triplé	110,-
200g	Variations de la laitue à la sauce Cesar avec du blanc de poulet grillé, croûtons	130,-
200g	Laitue déchirée avec des tranches de filet de porc, échalote sautée, tomates cherry, sauce à la moutarde	130,-
200g	Salade aux légumes à la vinaigrette aux herbes	75,-
200g	Salade Chopska	75,-

## DESSERTS

	Crêpes à la confiture aux fraises, glace à la vanille et la crème Chantilly	85,-
	Galettes aux pommes de terre à la confiture prunelée poudrées des noix	75,-
	Gâteau aux prunes poudré du streusel, crème Chantilly	55,-
	Tarte au miel „Medovník“ (de la vieille cuisine tchèque)	49,-

## PETITS ACCOMPAGNEMENTS À LA BIÈRE

100g	Tartine grillée piquante de diable“	99,-
200g	Bifteck tartare, 4 tartines grillées	266,-
200g	Anneaux d'oignon	49,-

## CARTE DES STEAKS

	200g	250g	300g
Filet de boeuf	250,-	300,-	350,-
Filet de porc	160,-	200,-	240,-
Long de porc	130,-	160,-	195,-
Blanc du poulet	130,-	160,-	195,-
Saumon norvégien	200,-	250,-	295,-
Filet de sandre	230,-		

Mélange grillé

255,-

(100g filet de boeuf, 100g carré de porc, 100g blanc de poulet)

## FAÇON DE PRÉPARATIONS DES VIANDES

RARE - MEDIUM - WELL DONE

## GARNITURES

(39,-/portion)

Pommes de terre au persil, Pommes de terre sautées, Médailles épicés, Pommes-frites, Pomme de terre rôtie au gervais de fromage bleu, Petites galettes de pommes de terre, Pommes de terre américaines

Panier de petits pains - Baguette repassée au four

Maïs au beurre, Tranches de courgette grillées, Tomates cherry grillées, Poivron grillé, Haricots verts au lard, Mélange de légumes grillés, Épinard en feuille au beurre

## SAUCES

(35,-/portion)

CHAUDES: Sauce au poivre, Sauce de crème aux champignons, Sauce de crème au fromage

FROIDES: Gervais de fromage bleu, Barbecue, Sauce aux airelles rouges, Sauce tartare de maison

## MENU POUR 4 PERSONNES

200g filet de boeuf, filet de porc, blanc de poulet, saumon norvégien, mélange de légumes grillés, 4 galettes de pommes de terre, pommes de terre rôtie au gervais de fromage blanc

790,- CZK