

Menu

ЗАКУСКИ

100 г	Козий сыр на гриле с грушей и подливкой из ежевики	75,-
100 г	Запеченный сыр гермелин в копченом шпике по-итальянски с брусникой	75,-
100 г	Капачо из говяжьей вырезки с поджаренными каперсами, сушеными	140,-

СУПЫ

0,25 л	Русский борщ	45,-
0,25 л	Говяжий бульон с фрикадельками из печени	45,-

ВТОРЫЕ БЛЮДА

150g	Говяжья щечка, тушенная в вине с картофельным пюре и обжаренными овощами	180,-
150g	Свиная вырезка с грибным соусом, толченый картофель	165,-
150g	Бифштексы из свиной вырезки с соусом из слив, обжаренный картофель	175,-
150g	Шницели из свиной вырезки с картофельным пюре	155,-
150g	Вырезка нашпигованная шпиком, подаваемая на подстилке из овощей на гриле	165,-
150g	Жареный лосось с лимонным соусом, отварной картофель и обжаренные помидоры-шерри	185,-
150g	Лосось на гриле с укропным соусом, картофель с петрушкой	185,-
200g	Лосось на гриле с укропным соусом, картофель с петрушкой	245,-
100g	Судак на тмине с листовым шпинатом и запеченным шпиком, Форель, приготовленная на гриле с маслом с запахом свежих трав, отварной картофель, (каждые 10 г свыше – 4 Чеш.кроны,-)	135,-
150g	Куриный стейк с баклажаном на гриле и с пармезаном, медальонки из трав	165,-
200g	Гnocchi кватро формаджи (Gnocchi quattro formaggi) с куриным мясом	175,-
200g	Гnocchi с куриным мясом, листовым шпинатом с соусом, посыпанным пармезаном	179,-
1 шт	Ягнячье колено, жаренное в вине и овощах, толченый картофель	180,-
100g	Сыр гермелин в картофельной лепешке	125,-

САЛАТЫ И ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ

200g	Салат рукола с моцареллой и сушеными помидорами, приправленный оливковым маслом и подаваемый с обжаренными тостами	110,-
200g	Блюда листовых салатов с дрессингом Цезарь и куриными грудками на гриле, крутоны	130,-
200g	Сорванные салаты с ломтиками свиной вырезки, обжаренным луком -шалотом, помидорами-шерри и горчичным дрессингом	130,-
200g	Салат из овощей с заправкой из трав	75,-
200g	Шопский салат	75,-

ДЕСЕРТЫ

	Блинчики с клубничным повидлом, ванильным мороженым и взбитыми сливками	85,-
	Картофельные лепешки с повидлом, ванильным творогом, посыпанные орехами	75,-
	Сливовый пирог, посыпанный кулинарной крошкой, взбитые сливки	55,-
	Старочешский медовый торт	49,-

КОЕ-ЧТО К ПИВКУ

100g	Дьявольские тосты	99,-
200g	Бифштекс по-татарски, 4 шт. тостов	266,-
200g	Луковые колечки	49,-

КАРТА СТЕЙКОВ

	200g	250g	300g
Говяжья вырезка	250,-	300,-	350,-
Свиная вырезка	160,-	200,-	240,-
Каре из свинины в.к	130,-	160,-	195,-
Куриная грудка	130,-	160,-	195,-
Норвежский лосось	200,-	250,-	295,-
Филе из судака	230,-		

Смесь на гриле

255,-

(100 г говяжьей вырезки, 100 г каре из свинины, 100 г куриная грудка)

ПОДГОТОВКА МЯСА

RARE - MEDIUM - WELL DONE

ГАРНИРЫ

ГАРНИРЫ: (39 Чеш.крон/порция)

картофель с петрушкой, обжаренный картофель, пряные медальонки, картофель фри, дареный картофель с жерве из голубого сыра, картофельные оладьи, картофель по-американски

корзинка с хлебом - подогретый французский хлеб

кукуруза на масле, ломтики цуккини на гриле, запеченные помидоры шерри, перец на гриле, зеленая фасоль на шпике, овощи на гриле, листья шпината в масле

СОУСЫ

(35 Чеш.крон/порция)

ГОРЯЧИЕ : из перца, грибной на сметане, сырный на сметане

ХОЛОДНЫЕ: жерве из голубого сыра, BBQ, брусничный, домашний татарский соус

МЕНЮ НА 4 ПЕРСОНЫ

200g г свиная вырезка, говяжья вырезка, куриная грудка, норвежский лосось, овощи на гриле,

4 шт картофельные оладьи, жареный картофель с жерве из голубого сыра 790,- Чеш.крон