U zlaté konvice

restaurant

MENU

150925_menu konvice podzim 2015.indd 1 29.9.2015 13:43:35

V románských a gotických sklepeních se nachází
Konšelský sál s 80 místy a salonek s nástěnnými
malbami popravených českých pánů o kapacitě 50 osob.
Atmosféru dokresluje klenutý strop, kamenné zdivo,
stylový nábytek, historické zbraně i cínové předměty.

Ve sklepeních ze 14.století si pochutnáte
na rožněných masech, grilovaném koleni
a staročeských jídlech. Vše zapijete holbou
plzeňského piva nebo sklenicí vína
nejkvalitnějších moravských odrůd.

Nabízíme atraktivní prostředí pro pořádání
veškerých rodinných či firemních oslav.
Využijte blízkosti Staroměstské radnice a Karolina,
uspořádejte svou svatební či promoční hostinu u nás.

The Roman and Gothic vaults shelter
the Konšelský sál room with 80 places and
a lounge with mural paintings of beheaded Czech lords
with 50 places. The vaulted ceilings, stone walls,
stylish furniture, historic arms and tin articles
enhance the atmosphere of the place.

In the 14th century cellars you can enjoy
the taste of various kinds of grilled meat
and old Czech dishes. Then wash it all down
with a glass of Pilsner beer or a glass
of high-quality Moravian wine.

The ideal ambience for family reunions
or business meetings. Take advantage
of our excellent location near the Old Town Hall
and the Carolinum, and organize
your wedding reception
or your graduation party here.

MALÉ JÍDLO PŘED POLÉVKOU

1.	3ks	Grilované žampiony ve slanině plněné gorgonzolou, bageta s česnekem	179,-
2.	200g	Uzenářské prkénko (šunka, uherský salám, tlačenka, uzené)	229,-
3.	200g	České sýry s olivami a ovocem	199,-
4.	120g	Pikantní domácí nakládaný hermelín	179,-
5.	120g	Pivní sýr s cibulkou a česnekovou topinkou	179,-
6.	100g	Pečený kozí sýr s medem, červenou řepou a hruškami	229,-
7.	120g	Špekáčky opékané na černém pivu s křenem	179,-
8.	120g	Pikantní masové topinky sypané sýrem	179,-
9.	120g	Zauzené matjesy s červenou řepou	229,-
10.	120g	Smažené cibulové kroužky v pivním těstíčku se studenou omáčkou	179,-

POLÉVKY

11.	Silný kuřecí vývar s domácími nudlemi a zeleninou	79,-
12.	Staročeská česneková polévka s topinkou	79,-
13.	Polévka dne	79,-

ČESKÉ SPECIALITY PRO GURMÁNY

14.	200g	Hovězí vařené s dresinkem z dijonské hořčice, šťouchaný brambor	299,-
15.	200g	Svíčková na smetaně s brusinkami a houskovým knedlíkem	299,-
16.	200g	Pikantní hovězí guláš zdobený cibulkou s variací knedlíků a bramboráčkem	299,-
17.	500g	Měšťanský pekáč pro dvě osoby (vepřové, uzené, drůbež, klobása) červené a bílé zelí, variace knedlíků s bramboráčky	699,-
18.	200g	Smažený vepřový řízek s bramborovým salátem	299,-
19.	200g	Staročeský bramborák s uzeným masem a dušeným zelím	299,-
20.	300g	Pečené kuře s bramborovou kaší a zeleninou	299,-
21.	1/2	Pečené kachny se zelím a třemi druhy knedlíků	429,-
22.	1/4	Pečené kachny, opékaná rýže s houbami a zeleninou	299,-
23.	200g	Jehněčí kolínko na rozmarýnu s bramborovou kaší	399,-
24.	200g	Domácí grilovaná klobása, šťouchaný brambor se slaninou	259,-

MASA PEČENÁ V NAŠEM KRBU

25.	Celé	Rožněné selátko	6 999,-
26.	300g	Pečeného selátka podávaného s pečeným bramborem, trhaným salátem, nakládanou zeleninou, jablkovým křenem a hořčicí	469,-
27.		Grilované vepřové koleno pro dva či jednoho velkého jedlíka s křenem a hořčicí	499,-
28.	6ks	Grilovaná kuřecí křídla se zelným salátem, pikantní omáčkou a zakysanou smetanou	259,-
29.	12ks	Grilovaná kuřecí křídla se zelným salátem, pikantní omáčkou a zakysanou smetanou	399,-

STEAKY
NAŠEHO ŠÉFKUCHAŘE

31.	250g	Filet Mignon s grilovanou zeleninou	649,-
32.	200g	Biftek s omáčkou dle vlastního výběru (pepřová, dijonská, houbová)	599,-
33.	200g	Vepřová panenka ve slanině s fazolkami a pepřovou omáčkou, gratinované brambory	469,-
34.	200g	Smažené kuřecí prsíčko plněné modrým sýrem a šunkou, opékaný brambor	399,-
35.	500g	Labužnická jehla pro dvě osoby (vepřové, hovězí, kuřecí maso, klobása, prokládaná paprikou, cibulí a pečenou bramborou)	799,-

RYBÍ SPECIALITY

36.	200g	Filátka ze pstruha na česneku, restovaný brambor s cibulkou a kapustičkou	399,-
37.	200g	Grilovaný losos se salátem a dresinkem Ceasar, gratinovaný brambor	399,-

BEZMASÁ JÍDLA

38.	Staroměstská omeleta (brambory, špenát, houby, vejce, sýr)	299,-
39.	Pirohy plněné brambory a zelím, zakysaná smetana	299,-
40.	Smažený hermelín s brusinkami, hranolky	299,-

SALÁTY

41.	200g	Rajčatový salát s olivami a koriandrem	179,-
42.	250g	Šopský salát	179,-
43.	200g	Salát s hruškami, gorgonzolou, oříšky a ořechovým dresinkem	229,-
44.	200g	Salát z trhaných listů, okurek, paprik, rajčat a kousky kuřecích prsíček ve slanině, česnekový dresink	229,-
45.	200g	Rucolový salát s pikantními kousky šťavnaté svíčkové a sýrem	259,-

DEZERTY

46.	Palačinky plněné tvarohem a s flambovaným ovocem	179,-
47.	Variace štrúdlů se zmrzlinou	179,-
48.	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	179,-
49.	Výběr zmrzlin	159,-

PŘÍLOHY

50.	Šťouchané brambory se slaninou	59,-
51.	Gratinované brambory	59,-
52.	Restované brambory s cibulkou	59,-
53.	Hranolky	59,-
54.	Rýže	59,-
55.	Houskové, bramborové, špekové knedlíky	59,-
56.	Pečivo	49,-

SMALL DISHES BEFORE SOUP

1.	3pcs	Grilled Champignons in Bacon Filled with Gorgonzola, with Garlic Baguette	179,-
2.	200g	Smoked Meat Board (ham, Winter Salami, brawn, smoked pork)	229,-
3.	200g	Czech Cheeses with Olives and Fruit	199,-
4.	120g	Piquant Home Pickled Hermelín Cheese	179,-
5.	120g	Beer Cheese with Onion and Garlic Toast	179,-
6.	100g	Baked Goat Cheese with Honey, Beetroot and Pears	229,-
7.	120g	Sausages Roasted in Stout with Horseradish	179,-
8.	120g	Piquant Meat Toast Sprinkled with Cheese	179,-
9.	120g	Smoked Matjes Herring with Beetroot	229,-
10.	120g	Fried Onion Rings in Beer Batter with Cold Sauce	179,-

SOUP

11.	Strong Chicken Broth with Home-made Noodles and Vegetables	79,-
12.	Old Czech Style Garlic Soup with Toast	79,-
13.	Soup of the Day	79,-

CZECH SPECIALITIES FOR GOURMETS

14.	200g	Boiled Beef with Dijon Mustard Dressing, Mashed Potatoes	299,-
15.	200g	Beef Sirloin in Cream Sauce with Cranberries and White-bread Dumplings	299,-
16.	200g	Piquant Beef Goulash Garnished with Onions with a Selection of Dumplings and Potato Pancake	299,-
17.	500g	Burgher's Pan for Two People (pork, smoked meat, poultry, sausage), Red and White Cabbage, Selection of Dumplings with Potato Pancakes	699,-
18.	200g	Filet of Pork Fried in Breadcrumbs with Potato Salad	299,-
19.	200g	Old Czech Style Potato Pancake with Smoked Meat and Steamed Cabbage	299,-
20.	300g	Roast Chicken with Potato Puree and Vegetables	299,-
21.	1/2	Roast Duck with Cabbage and Three Types of Dumplings	429,-
22.	1/4	Roast Duck, Roasted Rice with Mushrooms and Vegetables	299,-
23.	200g	Knuckle of Lamb in Rosemary with Potato Puree	399,-
24.	200g	Home-made Grilled Sausage, Mashed Potatoes with Bacon	259,-

MEAT DISHES ROASTED ON OUR HEARTH

25.	Spit-roasted Whole Piglet		6 999,-
26.	300g	Roast Piglet Served with Baked Potatoes, Shredded Lettuce, Pickled Vegetables, Apple Horseradish and Mustard	469,-
27.	Grilled Knuckle of Pork for Two or One with a Large Appetite with Horseradish and Mustard		499,-
28.	6pcs	Grilled Chicken Wings with Coleslaw, Piquant Sauce and Sour Cream	259,-
29.	12pcs	Grilled Chicken Wings with Coleslaw, Piquant Sauce and Sour Cream	399,-

STEAK PREPARED BY OUR CHEF

31.	250g	Filet Mignon with Grilled Vegetables	649,-
32.	200g	Beefsteak with Sauce of Your Choice (pepper, Dijon, mushroom)	599,-
33.	200g	Tenderloin of Pork in Bacon with Green Beans and Pepper Sauce, Potatoes Au-gratin	469,-
34.	200g	Breast of Chicken Fried in Breadcrumbs Filled with Blue Vein Cheese and Ham, Roast Potatoes	399,-
35.	500g	Gourmet Skewer for Two People (pork, beef, chicken, sausage, interwoven with pepper, onion and roast potatoes)	799,-

FISH SPECIALITIES

36.	200g	Filet of Trout in Garlic, Sautéed Potatoes with Onion and Cabbage	399,-
37.	200g	Grilled Salmon with Lettuce and Caesar Dressing, Potatoes Au-gratin	399,-

VEGETARIAN DISHES

38.	Old Town Style Omelette (potato, spinach, mushroom, eggs, cheese)	299,-
39.	Pasties Filled with Potato and Cabbage, Sour Cream	299,-
40.	Fried Hermelín Cheese with Cranberries, Chips	299,-

SALADS

41.	200g	Tomato Salad with Olives and Coriander	179,-
42.	250g	Shopski Salad	179,-
43.	200g	Pear, Gorgonzola and Nut Salad with Nut Dressing	229,-
44.	200g	Shredded Lettuce Salad with Cucumber, Peppers, Tomatoes and Strips of Chicken Breast in Bacon, Garlic Dressing	229,-
45.	200g	Rucola Salad with Piquant Strips of Succulent Sirloin and Cheese	259,-

DESSERTS

46.	Pancakes Filled with Cottage Cheese served with Flambéed Fruit	179,-
47.	Selection of Strudels with Ice-cream	179,-
48.	Baked Mini-sponge Cakes with Vanilla Custard	179,-
49.	Selection of Ice-cream	159,-

SIDE DISHES

50.	Mashed Potatoes with Bacon	59,-
51.	Potatoes Au-gratin	59,-
52.	Sautéed Potatoes with Onion	59,-
53.	Chips	59,-
54.	Rice	59,-
55.	White-bread, Potato and Bacon-flavoured Dumplings	59,-
56.	Bread / Rolls	49,-

KLEINE SPEISEN VOR DER SUPPE

1.	3Stk	Gegrillte Champignons in Speck gefüllt mit Gorgonzola, Baguette mit Knoblauch	179,-
2.	200g	Selchbrett (Schinken, ungarische Salami, Presswurst, Selchfleisch)	229,-
3.	200g	Tschechische Käsesorten mit Oliven und Obst	199,-
4.	120g	Pikanter hausgemachter eingelegter Weißschimmelkäse	179,-
5.	120g	Bierkäse mit Zwiebel und Knoblauchbrot	179,-
6.	100g	Gebratener Ziegenkäse mit Honig, roter Rübe und Birnen	229,-
7.	120g	Auf schwarzem Bier gebratene Knackwurst mit Kren	179,-
8.	120g	Pikante Fleischbrotscheiben mit Käse bestreut	179,-
9.	120g	Geräucherte Matjes mit roter Rübe	229,-
10.	120g	Gebratene Zwiebelringe mit Bierteigmantel mit kalter Sauce	179,-

SUPPEN

11.	Starke Hühnerbouillon mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	79,-
12.	Altböhmische Knoblauchsuppe mit gebratenem Brot	79,-
13.	Tagessuppe	79,-

TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN FÜR GOURMETS

14.	200g	Gekochtes Rindfleisch mit Dijonsenfdressing, Stampfkartoffeln	299,-
15.	200g	Lungenbraten auf Sahne mit Preiselbeeren und Semmelknödel	299,-
16.	200g	Pikantes Rindsgulasch mit Zwiebeln verziert, Knödelvariation und Kartoffelpuffer	299,-
17.	500g	Bürgerlicher Braten für zwei Personen (Schweinefleisch, Rauchfleisch, Hühnerfleisch, Klobasse) Rot- und Weißkraut, Knödelvariation mit Kartoffelpuffern	699,-
18.	200g	Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat	299,-
19.	200g	Altböhmischer Kartoffelpuffer mit Rauchfleisch und gedünstetem Kraut	299,-
20.	300g	Gebratenes Huhn mit Kartoffelpüree und Gemüse	299,-
21.	1/2	Gebratene Ente mit Kraut und drei Knödelarten	429,-
22.	1/4	Gebratene ente, gebratener Reis mit Pilzen und Gemüse	299,-
23.	200g	Lammkeule auf Rosmarin mit Kartoffelpüree	399,-
24.	200g	Hausgemachte gegrillte Klobasse, Stampfkartoffeln mit Speck	259,-

IN UNSEREM OFEN GEBRATENES FLEISCH

25.	Ganzes Spannferkel		6 999,-
26.	300g	Gebratenes Spannferkel serviert mit Bratkartoffeln, gezupftem Salat, eingelegtem Gemüse, Apfelkren und Senf	469,-
27.	Gegrillte Schweinekeule für zwei Personen oder einen statthaften Esser mit Kren und Senf		499,-
28.	6Stk	Gegrillte Hühnerflügel mit Krautsalat, pikanter Sauce und Sauerrahm	259,-
29.	12Stk	Gegrillte Hühnerflügel mit Krautsalat, pikanter Sauce und Sauerrahm	399,-

150925_menu konvice podzim 2015.indd 8 29.9.2015 13:43:43

STEAKS
VON UNSEREM CHEFKOCH

31.	250g	Filet Mignon mit Grillgemüse	649,-
32.	200g	Beefsteak mit einer Sauce nach Wahl (Pfeffer, Dijon, Pilze)	599,-
33.	200g	Schweinslungenbraten im Speck mit Fisolen und Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln	469,-
34.	200g	Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Blauschimmelkäse und Schinken, Bratkartoffeln	399,-
35.	500g	Gourmetspieß für zwei Personen (Schweine-, Rinder- und Hühnerfleisch, Klobasse, mit Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln)	799,-

FISCHSPEZIALITÄTEN

36.	200g	Forellenfilets auf Knoblauch, Röstkartoffeln mit Zwiebel und Kohl	399,-
37.	200g	Gegrillter Lachs mit Salat und Ceasar Dressing, gratinierte Kartoffeln	399,-

VEGETARISCHE SPEISEN

38.	Altstädter Omelett (Kartoffel, Spinat, Pilze, Eie, Käse)	299,-
39.	Piroggen gefüllt mit Kartoffeln und Kraut, Sauerrahm	299,-
40.	Gebratener Weißschimmelkäse mit Preiselbeeren, Pommes frites	299,-

SALATE

41.	200g	Tomatensalat mit Oliven und Koriander	179,-
42.	250g	Bauernsalat	179,-
43.	200g	Salat mit Birnen, Gorgonzola, Nüssen und Nussdressing	229,-
44.	200g	Salat aus Blattsalat, Salatgurke, Paprika, Tomaten und Hühnerbruststücken im Speck, Knoblauchdressing	229,-
45.	200g	Rucolasalat mit pikanten Lungenbratenstücken und Käse	259,-

DESSERTS

46.	Palatschinken gefüllt mit Quark und mit flambiertem Obst	179,-
47.	Strudelvariation mit Eiscreme	179,-
48.	Buchteln mit Vanillecreme	179,-
49.	Eiscremeauswahl	159,-

BEILAGEN

50.	Stampfkartoffeln mit Speck	59,-
51.	Gratinierte Kartoffeln	59,-
52.	Röstkartoffeln mit Zwiebel	59,-
53.	Pommes frites	59,-
54.	Reis	59,-
55.	Semmel-, Kartoffel-, Speckknödel	59,-
56.	Gebäck	49,-

150925_menu konvice podzim 2015.indd 9 29.9.2015 13:43:43

PICCOLI PIATTI PRIMA DEI BRODI, MINESTRE...

1.	3pzz.	Prataioli alla griglia ripieni di gorgonzola ed avvolti in pancetta, pane francese con aglio	179,-
2.	200g	Affettato di salumi (prosciutto, salame ungherese, soppressata, carne affumicata)	229,-
3.	200g	Formaggi cechi con olive e frutta	199,-
4.	120g	Formaggio casereccio tipo camembert sott'olio piccante	179,-
5.	120g	Formaggio di birra con cipolla e toast all'aglio	179,-
6.	100g	Formaggio di capra alla griglia con miele, rapa rossa e pera	229,-
7.	120g	Wurstelloni fritti con birra nera e rafano	179,-
8.	120g	Toast di carne piccanti cosparsi di formaggio	179,-
9.	120g	Aringhe affumicate con rapa rossa	229,-
10.	120g	Anelli di cipolla fritti in pastella di birra con crema fredda	179,-

BRODI, MINESTRE...

11.	Brodo di pollo ristretto con verdura e pastina casereccia	79,-
12.	Brodo di aglio secondo un'antica ricetta ceca con toast	79,-
13.	Brodo/minestra del giorno	79,-

SPECIALITÀ CECHE PER BUONGUSTAI

14.	200g	Carne di manzo cotta con condimento di senape Dijon e patate schiacciate	299,-
15.	200g	Lombata di manzo con panna, mirtilli rossi e gnocconi di pane bianco	299,-
16.	200g	Gulasch di manzo piccante guarnito di cipolla, gnocconi assortiti e frittella di patate	299,-
17.	500g	Tegame borghese per due persone (carne di maiale, carne affumicata, carne di pollo, salsiccia, crauti rossi e bianchi, gnocconi assortiti con frittelle di patate)	699,-
18.	200g	Cotoletta di maiale impanata fritta con insalata di patate	299,-
19.	200g	Frittella di patate con carne affumicata secondo un'antica ricetta ceca e con crauti stufati	299,-
20.	300g	Pollo cotto con purè di patate e verdura	299,-
21.	1/2	Anatra al forno con crauti e tre tipi di gnocconi	429,-
22.	1/4	Anatra al forno, riso abbrustolito con funghi e verdura	299,-
23.	200g	Stinco di agnello con rosmarino e purè di patate	399,-
24.	200g	Salsiccia casereccia alla griglia, patate schiacciate con pancetta	259,-

CARNI COTTE NEL NOSTRO CAMINETTO

25.	Maialino intero allo spiedo		6 999,-
26.	300g	Maialino cotto e servito con patate al forno, insalata spezzettata, verdura marinata, rafano al miele e senape	469,-
27.	Stinco di maiale alla griglia con rafano e senape per due persone o per un mangione		499,-
28.	6pzz.	Ali di pollo alla griglia con insalata di crauti, salsa piccante e panna acida	259,-
29.	12pzz.	Ali di pollo alla griglia con insalata di crauti, salsa piccante e panna acida	399,-

FILETTI DEL NOSTRO CAPOCUOCO

31.	250g	Filetto Mignon con verdura grigliata	649,-
32.	200g	Bistecca con salsa a scelta (al pepe, Dijon, ai funghi)	599,-
33.	200g	Lombata di maiale in pancetta con fagiolini, crema al pepe e patate gratinate	469,-
34.	200g	Petto di pollo fritto ripieno di formaggio blu e prosciutto con patate arrostite	399,-
35.	500g	Spiedo per due buongustai (carne di maiale, di manzo e di pollo, salsiccia frammezzata con paprika, cipolla e patata al forno)	799,-

SPECIALITÀ DI PESCI

36.	200g	Filetto di trota con aglio, patate arrostite, cipolla e cavolo di Bruxelles	399,-
37.	200g	Salmone alla griglia con insalata, condimento Caesar e patate gratinate	399,-

PIATTI VEGETARIANI

38.	Omelette secondo una ricetta della Città Vecchia (patate, spinaci, funghi, uova, formaggio)	299,-
39.	Pirohy - ravioloni ripieni di patate e crauti, panna acida	299,-
40.	Formaggio tipo camembert fritto con mirtilli rossi e patatine fritte	299,-

INSALATE

41.	200g	Insalata di pomodori con olive e coriandolo	179,-
42.	250g	Insalata shopska	179,-
43.	200g	Insalata con pere, gorgonzola, noci e condimento alle noci	229,-
44.	200g	Insalata di foglie spezzettate, cetriolino, paprika, pomodoro e pezzettini di petto di pollo in pancetta e condimento all'aglio	229,-
45.	200g	Insalata di rucola con pezzetti di lombata di manzo succosa e piccante e formaggio	259,-

DOLCI

46.	Crêpe ripiene di mascarpone e frutta flambata	179,-
47.	Strudel assortiti con gelato	179,-
48.	Cubetti dolci di pasta lievitata con crema alla vaniglia	179,-
49.	Gelati assortiti	159,-

CONTORNI

50.	Patate schiacciate con pancetta	59,-
51.	Patate gratinate	59,-
52.	Patate arrostite con cipolla	59,-
53.	Patatine	59,-
54.	Riso	59,-
55.	Gnocconi di pane bianco, di patate o di speck	59,-
56.	Prodotti da forno	49,-

150925_menu konvice podzim 2015.indd 11 29.9.2015 13:43:43

TAPAS ANTES DE LA SOPA

1.	3uds	Champiñones emparrillados con tocino, queso gorgonzola, baguette con ajo	179,-
2.	200g	Encurtidos mixtos servidos en tablilla (jamón, salami húngaro, morcilla alemana, carne ahumada)	229,-
3.	200g	Quesos checos con aceitunas y fruta	199,-
4.	120g	Queso casero encurtido picante tipo camembert	179,-
5.	120g	Queso de cerveza con cebolla y tostada de ajo	179,-
6.	100g	Queso de cabra asado con miel, remolacha y peras	229,-
7.	120g	Salchichas fritas con cerveza negra y rábano picante	179,-
8.	120g	Tostadas picantes con carne y queso	179,-
9.	120g	Arenques ahumados con remolacha	229,-
10.	120g	Rodajas de cebolla envueltas en masa de cerveza y fritas, salsa fría	179,-

SOPAS

11.	Caldo de pollo fuerte con fideo casero y vegetales	79,-
12.	Sopa antigua checa con ajo y tostada	79,-
13.	Sopa del día	79,-

PLATOS CHECOS ESPECIALES PARA GOLOSOS

14.	200g	Carne de vaca cocida con dresink de mostaza dijon, patatas machacadas	299,-
15.	200g	Solomillo de vaca con crema, arándanos rojos y albóndigas de masa de panecillo	299,-
16.	200g	Goulash picante de vaca con cebolla, variedad de albóndigas de harina y una fritura de patata	299,-
17.	500g	Bandeja citadina para dos personas (carne de cerdo, carne ahumada, aves, longaniza) col roja y blanca, variedad de albóndigas de harina con frituras de patata	699,-
18.	200g	Escalope de cerdo frito con ensalada de patatas	299,-
19.	200g	Fritura de patata al estilo checo antiguo con carne ahumada y col estofada	299,-
20.	300g	Pollo asado con puré de patata y vegetales	299,-
21.	1/2	Pato asado con col y tres tipos de albóndigas de harina	429,-
22.	1/4	Pato asado, arroz frito con setas y vegetales	299,-
23.	200g	Codillo de corderito con romero, puré de patatas	399,-
24.	200g	Longaniza casera emparrillada, patatas machacadas con tocino	259,-

CARNES ASADAS EN NUESTRO HOGAR

25.	Lechón entero asado		6 999,-
26.	300g	de lechón asado servido con patatas asadas, hojas de lechuga, vegetales encurtidos, rábano con sabor a manzana, mostaza	469,-
27.	Codillo de cerdo emparrillado para dos o uno bien goloso, con rábano picante y mostaza		499,-
28.	6uds	Alitas de pollo emparrilladas con ensalada de col, salsa picante y crema agria	259,-
29.	12uds	Alitas de pollo emparrilladas con ensalada de col, salsa picante y crema agria	399,-

STEAKS DE NUESTRO JEFE DE COCINA

31.	250g	Filete Mignon con vegetales encurtidos	649,-
32.	200g	Bistec con salsa a seleccionar (de pebre, dijon, de setas)	599,-
33.	200g	Solomillo de cerdo con tocino y judías, salsa de pebre, patatas al graten	469,-
34.	200g	Pechuga de pollo frita rellena de queso azul y jamón, patatas fritas	399,-
35.	500g	Aguja para golosos, para dos personas (carne de cerdo, de vaca, de pollo longaniza con pimiento, cebolla y patata asada)	799,-

PLATOS ESPECIALES DE PESCADO

36.	200g	Filetes de trucha con ajo, patatas salteadas con cebolla y col rizada	399,-
37.	200g	Salmón emparrillado con ensalada y dresink César, patatas al graten	399,-

PLATOS VEGETARIANOS

38.	Tortilla al estilo de la Ciudad Vieja (patatas, espinaca, setas, huevo queso)	299,-
39.	Empanadas rellenas de patatas y col, crema agria	299,-
40.	Queso tipo camembert frito con arándanos rojos, pommes frites	299,-

ENSALADAS

41.	200g	Ensalada de tomates con aceitunas y culantro	179,-
42.	250g	Ensalada de tomates, pepinos, pimientos y queso balcánico	179,-
43.	200g	Ensalada con peras, queso gorgonzola, nueces y dresink de nuez	229,-
44.	200g	Ensalada de hojas de lechuga, pepinos, pimientos, tomates y trocitos de pechuga de pollo en tocino, dresink de ajo	229,-
45.	200g	Ensalada de rucola con trocitos picantes de solomillo jugoso y queso	259,-

POSTRES

46.	Crepes con requesón y fruta flambeada	179,-
47.	Variedad de strudels con helado	179,-
48.	Bollos con crema de vainilla	179,-
49.	Variedad de helados	159,-

GUARNICIONES

50.	Patatas machacadas con tocino	59,-
51.	Patatas al graten	59,-
52.	Patatas salteadas con cebolla	59,-
53.	Pommes frites	59,-
54.	Arroz	59,-
55.	Albóndigas de harina de panecillo, de patata, con tocino	59,-
56.	Panes	49,-

PETITES ENTRÉES AVANT LA SOUPE

1.	3 pc	Champignons de Paris grillés au bacon, fourrés de gorgonzola, baguette aillée	179,-
2.	200 g	Planche de charcuterie (jambon, salami hongrois, fromage de tête, viande fumée)	229,-
3.	200 g	Fromages tchèques, olives et fruits	199,-
4.	120 g	Fromage Hermelín mariné dans du piment maison	179,-
5.	120 g	Fromage de bière, petits oignons et toast aillé	179,-
6.	100 g	Fromage de chèvre gratiné au miel, betteraves rouges et poires	229,-
7.	120 g	Saucissons grillés à la bière brune, raifort	179,-
8.	120 g	Toasts de viande épicés, saupoudrés de fromage	179,-
9.	120 g	Harengs fumés, betteraves rouges	229,-
10.	120 g	Anneaux d'oignons frits dans une croûte à la bière, sauce froide	179,-

SOUPES

11.	Bouillon concentré de poulet, vermicelles maison, légumes	79,-
12.	Soupe tchèque à l'ail à l'ancienne, toast grillé	79,-
13.	Soupe du jour	79,-

SPÉCIALITÉS TCHÈQUES POUR LES GOURMETS

14.	200 g	Viande de bœuf mijotée, sauce à la moutarde de Dijon, pommes de terre écrasées	299,-
15.	200 g	Filet de bœuf, sauce à la crème et aux légumes, airelles, boulettes au pain blanc	299,-
16.	200 g	Goulasch de bœuf épicé, petits oignons, assortiment de boulettes de pâte et galette de pommes de terre	299,-
17.	500 g	Plat bourgeois pour deux personnes (porc, viande fumée volaille, saucisse), choux rouges et blancs, assortiment de boulettes de pâte et galettes de pommes de terre	699,-
18.	200 g	Escalope de porc panée, salade de pommes de terre	299,-
19.	200 g	Galette tchèque de pommes de terre à l'ancienne, viande fumée et choux à l'étuvée	299,-
20.	300 g	Poulet rôti, purée de pommes de terre et légumes	299,-
21.	½	Canard rôti, choux, trois types de boulettes de pâte	429,-
22.	¼	Canard rôti, riz grillé aux champignons et légumes	299,-
23.	200 g	Jarret d'agneau au romarin, purée de pommes de terre	399,-
24.	200 g	Saucisse grillée maison, pommes de terre écrasées, bacon	259,-

VIANDES PRÉPARÉES SUR NOTRE GRIL

25.	Entier	Porcelet rôti à la broche	6999,-
26.	300 g	Porcelet rôti servi avec pommes de terre grillées, salade verte, légumes marinés, raifort aux pommes et moutarde	469,-
27.	Jarret de porc grillé pour deux ou pour un gros mangeur, raifort et moutarde		499,-
28.	6 pc	Ailes de poulet grillées, salade de choux, sauce relevée, crème fraîche aigre	259,-
29.	12 pc	Ailes de poulet grillées, salade de choux, sauce relevée, crème fraîche aigre	399,-

STEAKS DE NOTRE CHEF CUISINIER

31.	250 g	Filet mignon, légumes grillés	649,-
32.	200 g	Bifteck, sauce au choix (au poivre, dijonnaise ou aux champignons)	599,-
33.	200 g	Filet de porc au bacon, haricots, sauce au poivre, pommes de terre gratinées	469,-
34.	200 g	Poitrine de poulet frite fourrée au fromage bleu et au jambon, pomme de terre rôtie	399,-
35.	500 g	Brochette de gourmet pour deux personnes (porc, bœuf, poulet, saucisse, poivrons, oignons et pomme de terre rôtie)	799,-

SPÉCIALITÉS DE POISSONS

36.	200 g	Filets de truite à l'ail, pommes de terre sautées, petits oignons et choux	399,-
37.	200 g	Saumon grillé, salade et vinaigrette César, pommes de terre gratinées	399,-

PLATS VÉGÉTARIENS

38.	Omelette bourgeoise à l'ancienne (pommes de terre, épinards, champignons, œufs, fromage)	299,-
39.	Chaussons fourrés aux pommes de terre et aux choux, crème fraîche aigre	299,-
40.	Fromage Hermelín frit, airelles, pommes frites	299,-

SALADES

41.	200 g	Salade de tomates, olives, coriandre	179,-
42.	250 g	Salade Chopska (tomates, concombres, poivrons, fromage)	179,-
43.	200 g	Salade aux poires, gorgonzola, noix et vinaigrette aux noix	229,-
44.	200 g	Salade verte, concombres, poivrons, tomates, morceaux de poitrine de poulet au bacon, vinaigrette à l'ail	229,-
45.	200 g	Salade de roquette avec succulents morceaux épicés de filet et fromage	259,-

DESSERTS

46.	Crêpes fourrées au fromage blanc et fruits flambés	179,-
47.	Assortiment de strudels, glace	179,-
48.	Petits chaussons de pâte levée, crème à la vanille	179,-
49.	Glaces au choix	159,-

ACCOMPAGNEMENTS

50.	Pommes de terre écrasées au bacon	59,-
51.	Pommes de terre gratinées	59,-
52.	Pommes de terre sautées aux petits oignons	59,-
53.	Pommes frites	59,-
54.	Riz	59,-
55.	Boulettes au pain blanc, aux pommes de terre, au bacon	59,-
56.	Pain	49,-

150925_menu konvice podzim 2015.indd 15 29.9.2015 13:43:45

ΜΙΚΡΑ ΦΑΓΗΤΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΥΠΑ

1.	3 κμ	Μανιτάρη καλλιέργειας της σχάρας σε μπεικον γεμιστά με γκοργκονζόλα, μπαγετα με σκόρδο	179,-
2.	200 γρ	Πιατέλλα με καπνιστά (ζαμπόν, σαλάμι κυνηγού, καπνιστή χοιρινή μπριζόλα, παίδι)	229,-
3.	200 γρ.	Τσέχικα τυριά με ελιές και φρούτα	199,-
4.	120 γρ.	Πικάντικο τυρί χερμελίν τουρσί	179,-
5.	120 γρ.	Τυρί μπύρας με κρεμύδι και σκορδόψωμο	179,-
6.	110 γρ.	Κατσικίσιο τυρί με μέλι, κόκκινο ράπανο, και αχλάδια	229,-
7.	120 γρ.	Λουκάνικα τηγανιτά σε μαύρη μπύρα και χρένο	179,-
8.	120 γρ.	Πικάντικες φρυγανιές από κρέας αλειμμένες με τυρί	179,-
9.	120 γρ.	Καπνιστό με κόκκινο ράπανο	229,-
10.	120 γρ.	Τηγανιτές ροδέλες κρεμύδι σε ζύμη μπύρας και κρύα σάλτσα	179,-

ΣΟΥΠΕΣ

11.	Κοτόπουλο ζωμό, νούτλς σπιτισιακά, λαχανικά	79,-
12.	Τσέχικη παραδοσιακή σκορδόσουπα και τόστ	79,-
13.	Σούπα της ημέρας	79,-

ΤΣΕΧΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΓΙΑ ΚΑΛΟΦΑΓΑΔΕΣ

15.	200 γρ.	Μοσχαρίσιο φιλετο με κρέμα γάλακτος, σταφίδες και ντάμπλιγκ - Σβιτσκοβα	299,-
16.	200 γρ.	Πικάντικος μοσχαρίσιος γκούλας με γαρνιτούρα κρεμύδι και ποικιλία ντάμπλιγκ και πατατό κρέπα	299,-
17.	500 γρ.	Το ταψί της πόλεως για 2 άτομα (γαρδούμπα, ψητό γουρουνόπουλο, καπνιστό χοιρινό κρέας, τσιγαρίδες, κόκκινο και άσπρο λάχανο και ποικιλία ντάμπλιγκ και πατατό κρέπα	699,-
18.	200 γρ.	Σνίτσελ με ρώσικη σαλάτα	299,-
19.	200 γρ.	Παραδοσιακή τσέχικη κρέπα πατάτας γεμιστή με καπνιστό κρέας και λάχανο	299,-
20.	300 γρ.	Κοτόπουλο φούρνου με πατατό πουρές και λαχανικά	299,-
21.	1/2	Ξεκοκαλισμένη ψητή πάπια με λάχανο και τρία είδη ντάμπλιγκ	429,-
22.	1/4	Ψητή πάπια με πικάντικο ριζότο με μανιτάρια και λαχανικά	299,-
23.	150 γρ.	Αρνάκι μπούτι με δεντρολίβανο και πατατό πουρέ	399,-
24.	200 γρ.	Ψητό σπιτισιακό λουκάνικο, πατάτο πουρές με μπείκον	259,-

ΚΡΕΑΤΑ ΨΗΤΑ ΣΤΟ ΤΖΑΚΙ ΜΑΣ

25.	Γουρουνόπουλο σχάρας ΟΛΟΚΛΗΡΟ		6999,
26.	300 γρ.	ψητό γουρουνόπουλο με ψητές πατάτες, σαλάτα, τουρσιά, μουστάρδα και χρένο	469,-
27.	Χοιρινό γόνατο σχάρας για δύο ή ένα μεγάλο καλοφαγά με χρένο και μουστάρδα		499,-
28.	6 κμ	Φτερούγες κοτόπουλου στη σχάρα με λαχανό σαλάτα, σάλτσα πικαντική και ξινή κρέμα	259,-
29.	12 κμ	Φτερούγες κοτόπουλου με λαχανό σαλάτα, σάλτσα πικαντική και ξινή κρέμα	399,-

ΤΑ STEAKS ΤΟΥ ΣΕΦ ΜΑΣ

30.	250 γρ.	Φιλέτο μοσχάρι με λαχανικά στη σχάρα	649,-
31.	200 γρ.	Steak σερβιρισμένο με σάλτσα της προτίμησης σας - pepper, ροκφόρ, μανιτάρια	599,-
33.	200 γρ.	Ψαρονέφρι σε μπέϊκον με φασόλια και πεππερ σάλτσα με πατάτες ο γκρατέν	469,-
34.		Τιγανισμένο φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με μπλε τυρί niva, ψητές πατάτες	399,-
35.	500γρ.	Σούβλα για τους gourmet για δύο άτομα (χοιρινό κρέας, μοσχαρίσιο κρέας, λουκάνικο, κοτόπουλο, πιπεριά, κρεμύδι και ψητή πατάτα)	799,-

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΨΑΡΙ

36.	200γρ.	Φιλετάκια πέστροφας με σκόρδο, πατάτες τσιγαρισμένες με κρεμμύδι και λαχανάκια Βρυξέλλων	399,-
37.	200 γρ.	Σολομός σχάρας με σαλάτα και ντρεσσινγ Καισαρ, πατάτες ο γκρατέν	399,-

ΦΑΓΗΤΑ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

38.	Ομελέτα της Παλιάς Πόλης /πατάτες, σπανάκι, μανιτάρια, αυγά, τυρί/	299,-
39.	Πίτες γεμιστές με πατάτες, λάχανο με ξινή κρέμα	299,-
40.	Χερμελιν /καμαμπέρ/ - με κρανμπερις και πατάτες τηγανιτές (τσιπς)	299,-

ΣΑΛΑΤΕΣ

41.	200 γρ.	Τοματό σαλάτα με ελαιές και κολίαντρο	179,-
42.	250 γρ.	Ελληνική σαλάτα (χωριάτικη)	179,-
43.	200 γρ.	Σαλάτα με αχλάδια, γκοργκονζόλα, φιστίκια και σάλτσα με φιστίκια	229,-
44.	200 γρ.	Φρέσκα σαλάτα απο πράσινες σαλάτες, αγγουράκια, πιπεριές, τομάτες, με κομμάτια στήθος κοτόπουλου σε μπέϊκον, σκορδό σάλτσα	229,-
45.	200γρ.	Ρούκολα (ρόκα μινιόν) με πικαντικά κομματάκια μοσχαρίσιου φιλέτου και τυρί	259,-

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

46.	Κρέπες γεμιστές με τυρί κότετζ κα με φρούτα φλαμπέ	179,-
47.	Διαφορετικές μηλόπιττες με παγωτό	179,-
48.	Γλυκά ντάμπλιγκ με κρέμα βανίλια	179,-
49.	Διαφορετικά είδοι παγωτών	159,-

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

50.	Πουρές με κρέμα γάλακτος και μπέικον	59,-
51.	Πατάτες ο γκρατέν	59,-
52.	Πατάτες τσιγαρισμένες με κρεμύδι	59,-
53.	Πατάτες τηγανιτές (τσιπς)	59,-
54.	Ρύζι	59,-
55.	Ντάμπλιγκ ψωμιού, πατάτας, μπέϊκον	59,-
56.	Ψωμί	49,-

ЛЕГКАЯ ЗАКУСКА ПЕРЕД СУПОМ

1.	3шт.	Шампиньоны в шубке из бекона, фаршированные сыром Горгонзола и приготовленные на гриле, багет с чесноком	179,-
2.	200г	Ассорти из копченостей, сервируемое на деревянной дощечке (ветчина, венгерская колбаса салями, зельц, копчености)	229,-
3.	200г	Ассорти из сыров, сервируемое с маслинами и фруктами	199,-
4.	120г	Пикантный домашний маринованный сыр Гермелин	179,-
5.	120г	Пивной сыр с лучком и поджаренным чесночным хлебом	179,-
6.	100г	Запеченный козий сыр, подаваемый с медом, красной свеклой и грушами	229,-
7.	120г	Шпикачки, запеченные в черном пиве, подаваемые с хреном	179,-
8.	120г	Пикантные ломтики обжаренного хлеба, с мясом, посыпанные сыром	179,-
9.	120г	Копченое филе сельди с красной свеклой	229,-
10.	120г	Колечки лука, обжаренные в пивном тесте, подаваемые с холодным соусом	179,-

СУПЫ

11.	Крепкий куриный бульон с домашней лапшой и овощами	79,-
12.	Чесночный суп по-старочешски, подаваемый с ломтиком поджаренного хлеба	79,-
13.	Суп согласно меню дня	79,-

ЧЕШСКИЕ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ УРМАНОВ

14.	200г	Отварная говядина, с дрессингом из дижонской горчицы, толченый картофель	299,-
15.	200г	Жаркое из филе говяжьей вырезки под сливочным соусом, подаваемое с брусникой и кнедликами из дрожжевого теста с добавлением булочки	299,-
16.	200г	Пикантный говяжий гуляш, сдобренный лучком, подаваемый с ассорти из кнедликов и картофельными лепешками	299,-
17.	500г	Противень по-мещански для двух персон (свинина, копчености, мясо птицы, колбаска), подаваемый с краснокочанной и белокочанной капустой, и с ассорти из кнедликов с картофельными лепешками	699,-
18.	200г	Жареный свиной шницель, подаваемый с картофельным салатом	299,-
19.	200г	Картофельная лепешка по-старочешски, фаршированная копченым мясом и тушеной капустой	299,-
20.	300г	Запеченная курица, подаваемая с картофельным пюре и овощами	299,-
21.	1/2	Запеченной утки, подаваемой с капустой и тремя видами кнедликов	429,-
22.	1/4	Запеченной утки, подаваемой с рисом, запеченным с грибами и овощами	299,-
23.	200г	Нога молодого барашка, запеченная с розмарином, подаваемая с картофельным пюре	399,-
24.	200г	Домашняя колбаска, приготовленная на гриле, толченый картофель с беконом	259,-

МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ В НАШЕМ КАМИНЕ

25.		Целый Поросенок, запеченный на вертеле	6 999,-
26.	300г	Запеченного поросенка, подаваемого с печеным картофелем, листьями салата, нарванными на кусочки вручную, маринованными овощами, яблочным хреном и горчицей	469,-
27.		Свиная ножка (свиное колено), приготовленная на гриле, подаваемая с хреном и горчицей для двух персон или для одного хорошего едока	499,-
28.	6шт.	Куриные крылышки-гриль, подаваемые с капустным салатом, пикантным соусом и сметаной	259,-
29.	12шт.	Куриные крылышки-гриль, подаваемые с капустным салатом, пикантным соусом и сметаной	399,-

СТЕЙКИ ОТ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА

31.	250г	Филе-миньон из говядины с овощами-гриль	649,-
32.	200г	Бифштекс, подаваемый с соусом по собственному выбору (перечный, дижонский, грибной)	599,-
33.	200г	Филейная свиная вырезка в шубке из бекона, подаваемая со стручками фасоли и перечным соусом, гратинированный картофель	469,-
34.	200г	Жареная куриная грудка, фаршированная голубым сыром и ветчиной, запеченный картофель	399,-
35.	500г	Гурманский шампур для двух персон (свиное, говяжье, куриное мясо, колбаска, проложенные сладким перчиком, лучком и печеным картофелем)	799,-

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

36.	200г	Филе форели, приготовленное с чесноком, быстро обжаренный картофель с лучком и брюссельской капустой	399,-
37.	200г	Лосось, приготовленный на гриле, подаваемый с салатом и дрессингом Цезарь, гратинированный картофель	399,-

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

38.	Омлет по-староместски (картофель, шпинат, грибы, лучок, яйца, сыр)	299,-
39.	Пироги с начинкой из картофеля и капусты, сметана	299,-
40.	Жареный сыр Гермелин с брусникой, картофель-фри	299,-

САЛАТЫ

41.	200г	Салат из помидоров с маслинами и кориандром	179,-
42.	250г	Шопский/балканский салат	179,-
43.	200г	Салат с грушами, сыром Горгонзола, орешками и ореховым дрессингом	229,-
44.	200г	Салат из нарванных вручную листьев салата, огурцов, сладкого перца, помидоров и кусочков куриных грудок, запеченных в шубке из бекона, чесночный дрессинг	229,-
45.	200г	Салат из листьев руколы, с пикантными кусочками сочной говяжьей вырезки и с сыром	259,-

ДЕСЕРТЫ

46.	Блинчики, фаршированные творогом, подаваемые с фламбированными фруктами	179,-
47.	Ассорти из разных видов штруделя и мороженого	179,-
48.	Пышки, подаваемые с заварным ванильным кремом	179,-
49.	Мороженое на выбор	159,-

ГАРНИРЫ

50.	Толченый картофель с беконом	59,-
51.	Гратинированный картофель	59,-
52.	Картофель, жареный с лучком	59,-
53.	Картофель-фри	59,-
54.	Рис	59,-
55.	Кнедлики из дрожжевого теста с добавлением булочки, картофельные кнедлики, кнедлики с добавлением шпика	59,-
56.	Свежая выпечка	49,-

前菜

1.	3コ	ゴルゴンゾラチーズ入り網焼きのきのこ、ベーコン巻き、ニンニクバゲットパン	179, –
2.	200g	肉屋さんプレート（ハム、ハンガリーサラミ、詰め肉、スモーク肉）	229, –
3.	200g	チェコチーズ類にオリーブとフルーツ	199, –
4.	120g	自家製カマンベールチーズのぴりぴり味付け	179, –
5.	120g	ビールチーズに玉ねぎとニンニク味のパン揚げ	179, –
6.	100g	蜂蜜付けヤギチーズ焼き、赤カブと洋ナシ	229, –
7.	120g	黒ビール焼きの肉詰めソフトサラミ、洋わさび	179, –
8.	120g	ぴりぴり肉味のパン揚げ、チーズのふりかけ	179, –
9.	120g	スモークニシン（魚）に赤カブ	229, –
10.	120g	ビール味の生地に包んだオニオンリングにコールドソース	179, –

スープ

11.	自家製ヌードルと野菜入りのチキンコンソメ	79, –
12.	昔ながらチェコ風のニンニクスープにパン揚げ	79, –
13.	日替わりスープ	79, –

グルメチェコ料理

14.	200g	ディジョン・マスタードドレッシングにゆでた牛肉、味付けマッシュポテト	299, –
15.	200g	サーロイン肉にクリームソース、クランベリー、蒸しパン類スライス「クネドリーキ」	299, –
16.	200g	ぴりぴり牛肉グヤーシュ、玉ねぎふりかけ、「クネドリーキ」類合わせとポテトパン焼き	299, –
17.	500g	2人前の町人肉盛り合わせ（豚肉、スモーク肉、鶏肉、ソーセージ）赤キャベツと白キャベツ、「クネドリーキ」類合わせとポテトパン焼き	699, –
18.	200g	豚カツにポテトサラダ	299, –
19.	200g	昔ながらチェコ風のポテトパンケーキにスモーク肉とキャベツ煮物	299, –
20.	300g	チキン丸焼きにマッシュポッテトと野菜	299, –
21.	1/2	ダック焼き、キャベツと三種類のクネドリーキ	429, –
22.	1/4	ダック焼き、きのこと野菜入りのチャーハン風ライス	299, –
23.	200g	ローズマリー付けの子羊のニー肉、マッシュポテト	399, –
24.	200g	網焼きの自家製ソーセージ、ベーコン入り味付けマッシュポテト	259, –

暖炉焼きのお肉料理

25.		網焼きの子豚丸	6 999, –
26.	300g	網焼きの子豚に焼きポテト、青葉っぱサラダ、野菜ピクルス、アップル入り洋わさびとマスタード	469, –
27.		網焼きの豚ニー肉、洋わさびとマスタード（1人や2人の大食家前）	499, –
28.	6コ	網焼きの鶏手羽肉、キャベツサラダ、ぴりぴりソース、サワークリーム	259, –
29.	12コ	網焼きの鶏手羽肉、キャベツサラダ、ぴりぴりソース、サワークリーム	399, –

シェフのステーキ

31. 250g	ヒレ・ミニヨンの網焼き、網焼きの野菜	649, –
32. 200g	牛ステーキにお好みのソース（ペッパー、ディジョン、きのこ）	599, –
33. 200g	ベーコン巻きの豚のヒレ肉、緑豆、ペッパーソース、ポテトグラタン	469, –
34. 200g	ブルーチーズとハム入りのチキンムネ肉フライ、焼きポテト	399, –
35. 500g	2人前のグルメ串（豚肉、牛肉、鶏肉、ソーセージ、パプリカ、玉ねぎ、焼きポテト）	799, –

魚スペシャル

36. 200g	ニンニク味マスフィレ、玉ねぎとケール入りポテト揚げ	399, –
37. 200g	網焼きのサーモンにサラダ、シーザードレッシング、ポテトグラタン	399, –

ベジタリアン料理

38. 旧市街風オムレツ（ポテト、ほうれん草、きのこ、卵、チーズ）	299, –
39. ポテトとキャベツいりピロシキ、サワークリーム	299, –
40. カマンベールチーズフライにクランベリーとフライポテト	299, –

サラダ

41. 200g	トマトサラダにオリーブとコリアンダー	179, –
42. 250g	ブルガリア風サラダ（きゅうり、パプリカ、トマト、塩辛いチーズ）	179, –
43. 200g	洋ナシ、ゴルゴンゾラチーズ、胡桃入りサラダにくるみアジドレッシング	229, –
44. 200g	青葉っぱサラダ、きゅうり、パプリカ、トマト、チキン肉さいころ入り、ニンニクドレッシング	229, –
45. 200g	キバナスズシロサラダにぴりぴりジューシーサーロインさいころとチーズ入り	259, –

デザート

46. チーズ入りパンケーキにフランベフルーツ	179, –
47. パイ類にアイスクリーム付け	179, –
48. バニラソースにさいころの甘パン	179, –
49. アイスクリーム類	159, –

付け合せ料理

50. ベーコン入り味付けマッシュポテト	59, –
51. ポテトグラタン	59, –
52. 玉ねぎいりポテト揚げ	59, –
53. フライポテト	59, –
54. ライス 59, –	
55. クネドリーキ類・蒸しパン類、ポテト類、ベーコン類	59, –
56. パン	49, –

喝汤前的小菜

1.	3个	戈贡佐拉奶酪、白蘑菇、 熏肉卷，大蒜法棍	179,–
2.	200g	熏肉品选择（火腿、匈牙利香肠、 捷克粗香肠、熏肉）	229,–
3.	200g	捷克奶酪，橄榄，水果	199,–
4.	120g	捷克白霉辣奶酪	179,–
5.	120g	啤酒奶酪，洋葱，大蒜炸面包	179,–
6.	100g	羊奶酪，蜂蜜，红甜菜，梨子	229,–
7.	120g	黑啤香肠，辣根	179,–
8.	120g	辣肉炸面包，奶酪	179,–
9.	120g	熏鱼，红甜菜	229,–
10.	120g	炸的啤酒生面团洋葱环，凉酱	179,–

汤类

11.	鸡肉、蔬菜、面汤	79,–
12.	古代捷克蒜汤，炸面包	79,–
13.	当日汤 79,–	

美食家的捷克菜选择

14.	200g	煮牛肉，法国迪庄芥末酱，土豆泥	299,–
15.	200g	煮牛肉，牛奶酱，酸果蔓，面包馒头	299,–
16.	200g	辣炖牛肉，洋葱，各种馒头，炸土豆饼	299,–
17.	500g	市民盘/双人（猪肉、熏肉、鸡肉、香肠）， 酸洋白菜，酸洋红菜， 各种馒头，炸土豆饼	699,–
18.	200g	维也纳猪排，土豆沙拉	299,–
19.	200g	古代捷克炸土豆饼，熏肉，煮酸洋白菜	299,–
20.	300g	烤鸡，土豆泥，蔬菜	299,–
21.	1/2	烤鸭，酸洋红菜，三种馒头	429,–
22.	1/4	烤鸭，烤米饭，蘑菇，蔬菜	299,–
23.	200g	羊腿，迷迭香，土豆泥	399,–
24.	200g	烤香肠，土豆泥，熏肉	259,–

我壁炉里烤的肉

25.	全烤猪 6 999,–		
26.	300g	烤猪，烤土豆，青菜，泡菜， 苹果辣根，芥末	469,–
27.	烤猪脚（单人或双人），辣根，芥末		499,–
28.	6个	烤鸡翅，洋白菜沙拉，辣酱，酸奶	259,–
29.	12个	烤鸡翅，洋白菜沙拉，辣酱，酸奶	399,–

厨师长的肉排

31.	250g	麦戈纽肉片，烤蔬菜	649,–
32.	200g	牛排，自己选择的酱（胡椒味的，迪庄味的，蘑菇味的）	599,–
33.	200g	猪里脊肉、熏肉、小绿豆，胡椒酱，烤土豆	469,–
34.	200g	鸡胸肉、蓝奶酪、火腿，烤土豆	399,–
35.	500g	美食家肉串（猪肉，牛肉，鸡肉，香肠，辣椒，洋葱，烤土豆）	799,–

鱼类

36.	200g	蒜味鳟鱼片，炸土豆，洋葱，卷心菜	399,–
37.	200g	烤三文鱼，罗马酱，烤土豆	399,–

素菜

38.	老城欧姆蛋（土豆、菠菜、蘑菇、鸡蛋、奶酪）	299,–
39.	素馅饼（土豆、酸盐白菜、酸奶）	299,–
40.	炸白霉奶酪，酸果蔓，薯条	299,–

沙拉

41.	200g	西红柿沙拉，橄榄，香菜	179,–
42.	250g	辣椒、黄瓜、咸奶酪沙拉	179,–
43.	200g	梨子、戈贡佐拉奶酪、核桃沙拉，核桃酱	229,–
44.	200g	青菜、黄瓜、辣椒、西红柿、鸡肉、熏肉沙拉，蒜酱	229,–
45.	200g	芝麻菜、辣牛肉、奶酪沙拉	259,–

甜点

46.	酸奶酪，炸水果卷	179,–
47.	苹果卷，冰淇淋	179,–
48.	香草酱甜小包子	179,–
49.	冰淇淋选择	159,–

盘餐

50.	熏肉土豆泥	59,–
51.	烤土豆 59,–	
52.	洋葱炸土豆	59,–
53.	薯条	59,–
54.	米饭	59,–
55.	面包馒头，土豆馒头，熏肉馒头	59,–
56.	面包	49,–

NÁPOJE

ROZLÉVANÁ VÍNA / WINE BY THE GLASS

0,2l	Bílé víno odrůdové - jakostní	99,-
0,2l	Červené víno odrůdové - jakostní	99,-

APERITIVY / APERITIV

0,1l	Cinzano - Bianco, Rosso, Extra dry, Bitter	115,-
0,1l	Sandeman Sherry - Dry seco, Medium dry	115,-
0,1l	Sandeman Porto - Rich ruby	115,-
0,05l	Campari bitter	115,-
0,1l	Porto „10 y“	160,-

ČESKÉ DESTILÁTY / CZECH SPIRITS

0,04l	Božkov tuzemský	95,-
0,04l	Becherovka / Becherovka Lemond	95,-
0,04l	Fernet Stock / Citrus	95,-
0,04l	Slivovice	95,-
0,04l	Slivovice Kosher	115,-
0,04l	Borovička	95,-
0,04l	Hruškovice	95,-
0,04l	Griotte	95,-
0,04l	Absinth	105,-

WHISKY A BOURBON

0,04l	Johnie Walker Red Label	105,-
0,04l	Ballantine´s	105,-
0,04l	Jameson	105,-
0,04l	Tullamore Dew	105,-
0,04l	Jim Beam	105,-
0,04l	Jack Daniels	140,-

WHISKY BLENDED PREMIUM

0,04l	Johnie Walker Black Label, 12 years old	140,-
0,04l	Johnie Walker Gold Label, 18 years old	285,-
0,04l	Johnie Walker Blue Label	510,-
0,04l	Ballantine´s Gold, 12 years old	145,-
0,04l	Jameson 1780, 12 years old	145,-
0,04l	Dimple 15 years old	145,-
0,04l	Chivas Regal	145,-
0,04l	Jameson 12 Years	145,-
0,04l	Glenfiddich 18Years	285,-
0,04l	Bushmills 10 Years	145,-

COGNAC / BRANDY

0,04l	Metaxa 5 stars	115,-
0,04l	Armagnac V.S.O.P.	145,-
0,04l	Martell V.S.	145,-
0,04l	Courvoisier V.S.	145,-
0,04l	Grand Marnier	145,-
0,04l	Hennessy V.S.	145,-

LIKÉRY A DESTILÁTY LIGUEURS AND SPIRITS

0,04l	Captain Morgan Spiced Gold	105,-
0,04l	Bacardi - light, dark	105,-
0,04l	Vodka - Stolichnaya, Crystal, Smirnoff, Wyborowa, Absolut	105,-
0,04l	Russkij Standard	105,-
0,04l	Amaretto Disaronno	145,-
0,04l	Grappa La Bianca	105,-
0,04l	Pastis	105,-
0,04l	Gin Beefeater / Gin Bombay Saphire	145,-
0,04l	Tequila Olmeca – Silver (Bianco), Gold (Reposado)	145,-
0,04l	Bailey´s	115,-
0,04l	Cointreau	145,-
0,04l	Jägermeister	145,-
0,04l	Sambuca	105,-
0,04l	Havana Club Aňejo Blanco	105,-
0,04l	Havana Reserva / Havana 7 years	145,-
0,04l	Calvados	105,-
0,04l	Kahlúa	115,-
Redbull + Absolut vodka		185,-

PIVO / BEER

0,5l	Krušovice 12° ležák / lager / Krušovice 11° černé (dark)	95,-
1 l	Krušovice 12° ležák / lager / Krušovice 11° černé (dark)	175,-
0,5l	Řezané pivo (mixed - light and dark)	95,-
0,5l	Radler (beer + lemonade)	110,-
0,5l	Zlatopramen NÁ nealkoholické (nonalcoholic)	70,-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

0,2l	Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic, Soda	70,-
0,2l	Juice - orange, apple, tomato, grapefruit, black currant	70,-
0,25l	Red Bull,Red Bull Sugar Free	80,-
0,25l	Bitter lemon Kinley	70,-
0,25l	Ginger Ale Kinley	70,-
0,25l	Bonaqua - neperlivá, jemně perlivá	70,-
0,75l	Romerquelle Water - neperlivá, perlivá	110,-
0,33l	Evian	80,-
0,2l	Ice tea Nestea - lemon, peach	70,-
0,25l	Smirnoff Ice	100,-

TEPLÉ NÁPOJE / HOT DRINKS

0,2l	Čaj (tea)	80,-
0,2l	Horká čokoláda (hot chocolate)	80,-
0,2l	Svařené víno (mulled wine)	100,-
0,2l	Grog (4cl Rum tuzemský)	100,-

KÁVA / COFFEE

Espresso	70,-
Cappuccino	90,-
Vídeňská káva / Espresso with whipped team	90,-
Alžírská káva (vaječný koňak) / Algerian coffee (egg cognac)	100,-
Irská káva (2 cl Irské whisky) / Irish coffee (2 cl whisky)	100,-