



Закуски

1 шт	Домашний пикантный маринованный гермелин с чесноком и перчиками	75,–
1 шт	Маринованная колбаса с уксусом и луком 2 шт хлеба	75,–
100 г	Домашний Печеночный паштет с маслом, дикой клюквой и хлебом	75,–
100 г.	Утка rillettes - Запеченная утка с утиным салом и луком	85,–
150 г.	Нарезка из свиного колена , запеченного на черном пиве, сервированная с горчицей, яблочным хреном, пикантным соусом и красным перцем	85,–
200 г.	Сыры на дощечке – гермелин, блатяцке злато, нива и айдам, орехи и оливки, 2 ломтика хлеба	95,–
	400 г. – 175,–	

Супы

0,3 л	Чесночный суп с картофелем, копченым мясом и сыром	40,–
0,3 л	Суп дня	25,–

Салаты

250 г.	Овощной салат - паприка, огурец, помидор, салат, чеснок соус	79,–
300 г.	Великий греческий салат - перец, огурцы, помидоры, сыр фета, маслины, красный лук	99,–
300 г	Салат Цезарь с курицей и жареным беконом с чесночными гренками, пармезан	135,–

Пасты

300 г	Домашнее картофельные ноки со шпинатом и саломка лука	115,–
300 г	Таглиателли с лососем , томатным соусом, оливками, каперсами и луком – шалот	135,–
250 г	Спагетти Карбонара - бекон, сыр пармезан, яичный желток и сливки	125,–

Жареные продукты

150 г	Традиционный чешский жареный сыр с домашним картофелем фри и татарским соусом	125,–
200 г	Жареный шницель сделан из (свиной шейки ¹ , свиная отбивная ^{II} или куриной грудки ^{III})	115,–
300 г	Куриный шницель , фаршированный ветчиной и голубой сыром	150,–

Десерт

150 г	Горячая малина с ванильным мороженым и взбитыми сливками	75,–
1 шт	Блинчики с мороженым , шоколадом и взбитыми сливками	55,–
1 шт	Домашний яблочный штрудель	55,–
1 шт	Торт Дня	55,–



Специальности

100 г	Бифштекс по-татарски с различными специями, соусами, с хрустящим тостом и чесноком	140,–
180 г	Бифштекс по-татарски с различными специями, соусами, с хрустящим тостом и чесноком	225,–
250 г	Сочные фаршированные куриные грудки , фаршированные панчеттой и моцареллой, соус песто из базилика	150,–
150 г	«Огненная сковорода» с филе и свиной вырезкой с хрустящим луком и домашним хлебом	165,–
200 г	Креветки на чесноке и чили на ложе из салата с помидорчиками черри, домашние базилик песто и снижение, коктейльный соус, розпёчная багетка	
200 г	Классический Burger - мясо говядины на 80%, 20% свинины, бекон, лук, помидоры, горчица, кетчуп, соленья, салат, самодельный хлеб, картофель фри	165,–
200 г	Чизбургер Royal - мясо говядины на 80%, 20% свинины, бекон, лук, помидоры, сыр падение, соус томатный, сыр чеддер, салат, самодельный хлеб, картофель фри	185,–
350 г	МІХ ГРИЛЬ - для одного 150 г бифштекса, куриная грудка 100 г, 100 г свиной вырезки, жареные овощи картофель-фри, перец и перец и грибным соусом	390,–
500 г	МІХ ГРИЛЬ для двоих - 200 г бифштекса, куриная грудка 200 г, 100 г свиной вырезки, яйца, жареные овощи, картофель фри, перец и перец и грибным соусом	520,–
2200 г	Деревенский МІХ ГРИЛЬ в течение трех или четырех человек- 1 шт жареная свинина заклад, жареные ребрышки 500 г, 200 г свиная шейка, 1 шт буженина колбаса, хрен горчица, квашеная капуста	555,–

Старочешские деликатесы

1 шт	Жаркое из свинины заклад на черном пиве со сливочным хреном и горчицей	215,–
½	Запеченной утки на яблоках с капусты и кнедликов	195,–
150 g	Свичкова - маринованная вырезка на сметане с карловарским кнедликом, лимоном, дикой клюквой и взбитыми сливками	135,–
150 г	Плзеньский гуляш с луком и свежими феферон перчиками, булочные кнедлики	125,–
150 г	Говяжьи щёки в красном вине с корнеплодами и картофельным пюре	135,–
500 г	Жареной свинины мясные ребрышки с луком, подается с сливочным хреном, горчицей пряный овощной соус	165,–
300 г	Сельский деликатес 150 г свиное жаркое с 100 г копченым мясом, 50 г обжаренная ветчинная колбаса, белая капуста и булочный кнедлик	155,–



Мясо из грилья

200 г	Лосось приправлен с крупнозернистой солью и перцем , с чесноком и шпинатом	165,-
150 г	Стейк из индейки с домашним томатным соусом песто, подается с овощами на гриле	145,-
150 г	Куриный стейк „Капрезе“ моцарелла, помидоры, домашний соус песто из базилика	125,-
250 г	Стейк из свиного ошейка , маринованный в специальных специях, дающих мясу сильный копченый вкус, подается с горчицей, хреном со сметаной и перчиком	120,-
400 г	– 170,-	
150 г	Стейк из свиной отбивной на кости , запеченный с итальянским беконом панчетта, сушеными помидорами и моцареллой	140,-
250 г	– 170	
200 г	Жареная свиная вырезка с грибами и сливочным соусом	175,-
200 г	Жареная свиная вырезка с зеленым перцем и овощами из грилья	175,-
150 г	Свиная вырезка на гриле , маринованная в цветных пряностях	125,-
200 г	– 150,- , 250 г – 170,-	
150 г	Стейк из говяжьего филе , слегка пряный, подается с зеленым маслом	195,-
200 г	– 220,-	
150 г	Стейк из говяжьего филе со сливочно - перцовым соусом из маринованного зеленого перца	205,-
200 г	– 255,-, 300 г – 300,-	
150 г	Стейк из говяжьего филе , подается на подушке из зеленой фасоли, итальянского бекона панчетты и сливочного соуса, смягченного взбитым маслом	230,-
200 г	– 280,- , 300 г – 325,-	
200 г	Пряный маринованный стейк из говяжьего антрекота с соусом из сливок, дижонской горчицы, соуса Ворчестер и нарезанного свежего перца чили	190,-
300 г	– 255,-	
200 г	Стейк из говяжьего антрекота со сливочно - грибным соусом и зеленым луком	205,-
300 г	– 270,-	
200 г	Классический английский стейк из говяжьего антрекота с ветчиной на гриле и жареным яйцом	195,-
300 г	– 255,-	

Гарниры

200 г	Вареного картофеля	30,-	200 г	Овощи на гриле Rattatouille	45,-
200 г	Печеный картофель	40,-	3 шт	Картофельные блины	45,-
200 г	картофельное пюре с луком	40,-	200 г	Печеный картофель с кислой сметаной	50,-
150 г	Картошка фри	40,-	150 г	Рис	30,-
150 г	Главная крокеты	40,-	1 шт	Тосты	8,-
160 г	Булочные кнедлики	30,-	1 шт	Корзинка с хлебом	20,-
200 г	Карловарский	30,-	1 шт	хлеб	4,-