

**Offerta speciale
Offre de extraordinaire
Специальное**



/per 4 persone/ **Pranzo di nozze ecco** **1111 Kč**

anatra al forno, 300 g di carne di maiale al forno,
300 g carne affumicata casalinga, 100 g salsicce piccanti ai ferri,
3 tipi di canederli e 2 tipi di crauti

/pour 4 personnes/ **Au mariage fchèque** **1111 Kč**

le canard braisé, 300 g de porc, 300 g de collier boucané maison,
100 g de saucisse pimentée grillée,
3 sortes de boulettes de pâte et 2 sortes de choux

/4-х человек/ **На чешской свадьбе** **1111 Kč**

Запечённая утка, 300 г запечённой свинины, 300 г домашнего
копчёного ошейка, 100 г острой жареной колбасы,
3 сорта кнеликов и 2 сорта капусты



2 ks **Codini di maiale alla griglia con salsa di aglio e salsa piccante** .. **145 Kč**

Queues de porcs grillées, sauce à l'ail, sauce diabolique
Свинные хвостики на гриле с чесночным и дьявольски острым соусом

1 ks **Stinco affumicato con salsa di rafano piccante e senape, insalata di crauti piccati/per 2 persone/** **333 Kč**

Genou boucané avec du raifort et de la moutarde,
salade pimentée de choux / pour 2 personnes /
Копчёное колено с хреном и горчицей,
пикантный капустный салат, /для 2 персон/

**Antipasti
Hors-d'oeuvre
Закуски**

- 50 g** **Lingua affumicata con insalata di lenticchie** **65 Kč**
Langue boucanée avec salade aux lentilles
Копчёный язык с чечевичным салатом
- 5 ks** **„Prugne ubriache“ - prugne seche marinate nella slivovice (grappa di prugne) e avvolte nella pancetta affumicata** **95 Kč**
«Prunes ivres» - pruneau mariné à l'eau-de-vie de prunes et enveloppée de bacon
Пьяные сливы - сушёный чернослив маринованный в сливовице и обернутый в английский бекон
- 2 ks** **„Zampini d'orso“ (toast con misto di carne piccante)** **65 Kč**
«Pattes d'ours» (toasts avec mélange de viande piquant)
«Медвежий лапки» (тренки с пикантной мясной смесью)
- 4 ks** **Crostini di pane fritti con formaggio alla birra** **65 Kč**
4 tranches de pains grillés avec du fromage de bière fouettée
4 шт – Тренки со взбитым пивным сыром
- 4 ks** **Crostini di pane fritti con roastbeef e salsa tartara** **95 Kč**
4 tranches de pains grillés avec du roastif et de la sauce tartare
4 шт – Тренки с ростбифом и татарским соусом
- 150 g** **Wurstel alla birra nera non filtrata „OLDGOTT“ prodotta dal nostro birrifico artigianale** **85 Kč**
Saucisses à la bière semi-brune non filtrée «OLDGOTT» de notre brasserie
Сардельки на полутемном нефильтованном пиве «OLDGOTT» / «ОЛДГОТТ» / из нашего мини-пивовара



- 100 g** **Prosciutto di Praga, salsa di rafano piccante, senape e cetriolo sottaceto** **95 Kč**
Jambon de Prague à l'os, raifort, moutarde, concombre
Пражская ветчина от косточек, хрен, горчица, огурец
- 250 g** **Salsiccia extra con senape e salsa di rafano piccante** **99 Kč**
Cigare d'un demi-mètre (saucisse) avec de la moutarde et du raifort
Полуметровая сизара с горчицей и хреном
- 150 g** **Coppa della casa con cipolla e aceto** **65 Kč**
Fromage de tête de maison avec oignon et vinaigre
Зельц по-домашнему с уксусом и луком
- 200 g** **Piatto misto della birreria (prosciutto, lingua affumicata, salsiccia, coppa)** **139 Kč**
Nachoir de brasserie (jambon, langue boucanée, saucisse, fromage de tête)
Дощечка пивовара (ветчина, копчёный язык, колбаса, зельцы)
- 200 g** **Variation dei formaggi cechi (Eidamer, formaggio affumicato, formaggio niva, formaggio hermelin)** **139 Kč**
Variétés de fromages tchèques (cidam, fromage fumé, niva /type roquefort/, hermelin /type camembert/)
Ассорти чешских сыров (эйдямский, копченый, рокфор, камамбер)
- 100 g** **Formaggi misti marinati in olio e birra** **75 Kč**
Mélange de fromages marinés à l'huile et à la bière
Смесь сыров маринованных в растительном масле и пиве



Zuppe
Soupes
Супы

Brodo di gallina con carne e tagliatelle della casa39 Kč
Consommé de poule avec viande et vermicelles de maison
Куриный бульон с мясом и домашней лапшой

Zuppa di cipolle alla birra con crostini al formaggio39 Kč
Soupe à l'oignon et à la bière avec des croûtons au fromage
Пивной луковый суп с сырными крутонами

Zuppa casalinga di patate e funghi39 Kč
Soupe de pomme de terre maison avec des champignons
Домашний картофельный суп с грибами



**Pesce, cervo
Poissons, gibier
Рыбы, зверина**

150 g Cinghiale arrostito all'aglio con gnocchi di patate e spinaci **165 Kč**
Sanglier rôti à l'ail, boulettes de pâte aux pommes de terre et épinards
Запеченное с чесноком мясо дикого кабана, с кнедликами

200 g Bistecca di cinghiale di Budějovice con mela frita, mirtilli rossi e patate fritte **290 Kč**
Steak de sanglier de Budejovice, pomme rôtie, airelles rouges, frites
Будеевицкий стейк из дикого кабана с печеным яблоком, брусникой и картофелем фри



200 g Filetti di carpa di Třeboň con patate schiacciate **240 Kč**
Filets de carpe de Trebon avec de la purée de pomme de terre
Филе из требоньского карпа с толченым картофелем

200 g Filetto di salmone fresco con pesto al basilico, patate lesse **290 Kč**
Filet de saumon au pesto dr basilic, pommes de terre
Филе из цвежего лосося с базиликовым песто, варёный картофель

300 g/ks Anche di fagiano alla cacciatora; gnocchi di patate, gnocchi di lardo e crauti rossi **240 Kč**
Cuisses de faisan à la manière «sauvage»
boulettes de pommes de terre, boulettes de pâte à lard, choux rouge
Фазаньи окорочки по-охотничьему с кнедликами из картофельного теста, кнедликами со шпиком и красной капустой

200 g Petto d'anatra grigliato, salsa d'arancia, patate fritte a rondelle **290 Kč**
Magret de canard grillé, sauce à l'orange, tolar de pomme de terre
Филе утиной грудки на гриле под апельсиновым соусом с картофельными «толарами»
(жареный картофель, нарезанный кружочками)



Lo chef Eduard Kolda consiglia
Le chef de cuisine Eduard Kolda Vous
Шеф-повар Eduard Kolda рекомендует

Specialità della casa
Spécialités
Фирменные блюда

- 1 ks** Stinco di maiale al forno alla birra nera, salsa di rafano piccante, senape, peperone sottaceto 333 Kč
Jarret de porc avec sauce à la bière brune, le raifort, la moutarde, le piment
Печёное свиное колено на тёмном пиве, хрен, горчица, жгучий



- 150 g** Cotoletta di maiale del mastro birraio con salsa alla birra, pancetta, cipolla fritta e patate fritte 195 Kč
Côtelette de porc pané de M. le brasseur avec sauce à la bière maison, bacon et oignons frits, frites
Свиной шницель господина пивовара с домашним соусом из пива, шпика и жареного лука, картофель-фри

Budvar – birra bionda non pastorizzata a 12° saccarometrici, spinata direttamente dalla cisterna
Budvar – 12° lager non pasteurisée, à la pression directement de la cuve
Будвар – 12° светлый непастеризованный лагер, разливаемый прямо из цистерны

- 200 g** Steak al pepe verde, patate al forno 333 Kč
Steak à la sauce au poivre vert, pommes de terre
Бифштекс с соусом из зелёного перца, картофельные монетки

- 150 g** Spezzatino di manzo e maiale „U Medvídků“ con prosciutto, panna, funghi e frittelle di patate e aglio 190 Kč
Sauté de filet de bœuf et jambon de porc avec du jambon, de la crème et aux champignons, galettes de pommes de terre maison
Медвежье соте из говяжьей вырезки и свиного окорока с ветчиной, сливками и шампиньонами, домашние картофельные draniki

- 250 g** Collo di maiale marinato alle erbe accompagnato con una salsa leggera al rafano piccante, patate schiacciate 270 Kč
Steak de porc mariné aux fines herbes avec une fine sauce au raifort, purée de pommes de terre
Шейка свинины, маринованная с пряными травами, под нежным соусом из хрена с толченым картофельным



Lo chef Eduard Kolda consiglia
Le chef de cuisine Eduard Kolda Vous recommande
Шеф-повар Eduard Kolda рекомендует

Insalate Salades Салаты

- 200 g** Insalata di crauti con rafano piccante **40 Kč**
 Salade de choux épicée au raifort
 Пикантный салат из капусты с хреном
- 200 g** „ Insalata greca“ con pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla,
 olive e formaggio tipo feta **60 Kč**
 «Salade grecque» tomates, concombre, poivron, oignon, olives, fromage feta
 «Греческий салат» помидоры, огурцы, перец, лук, оливки, балканский сыр
- 300 g** „ CESAR“ 4 tipi di insalata, scaglie di parmigiano e crostini, dressing **129 Kč**
 Salade «CESAR» de 4 sortes de laitues fraîches, copeaux de parmesan
 et croûtons, dressing
 «Цезарь» – ассорти из 4-х видов свежего салата, тертый пармезан с гренками
 и дрессингом



- 300 g** „Insalata estiva“ - insalata mista con panna acida
 e spiedino di pollo **149 Kč**
 «Salade d'été» - mélange de feuille de salades avec
 de la crème aigre et brochette de poulet
 «Летний салат» смесь листовых салатов
 с кислой сметаной и куриной шпажкой



Consigliamo di accompagnarlo
 al dolce o come digestivo.
 Recommandé de servir avec les desserts
 ou comme digestif.
 Рекомендуем подавать к десерту
 или как джеcтив.



X-BEER 33 è la birra con la gradazione più forte al mondo.
 Eccelle per il suo gusto di malto con un gradevole retrogusto
 amaro. L'alto contenuto di alcol e zucchero insieme ad un alta
 luppolazione rende molto più veloce l'assimilazione dell'alcool
 nel sangue. La X-BEER 33 fermenta 6 mesi in botti di rovere
 che potrete vedere nella parte posteriore del ristorante.

X-BEER 33, suivant la gamme de degrés, est la bière la plus
 forte du monde entier. Elle se distingue par son goût de malt,
 agréablement amer. La haute teneur en alcool et en sucre, avec
 un fort houblonnage, active d'une façon énergique l'absorption
 de l'alcool dans le sang. X-BEER 33 fermente pendant 6 mois
 dans les pièces de chêne que vous pouvez apprécier dans
 l'espace arrière du restaurant.

X-BEER 33 - самое плотное пиво в мире, это очень крепкое
 пиво с высокой концентрацией солодового сусла. Отличается
 природным солодовым вкусом с приятным горьким
 послевкусием. Высокое содержание алкоголя и сахара,
 вместе с высококачественным хмелем, значительно
 ускоряют проникновение алкоголя в кровь. X-BEER 33
 дозревает в течение 6 месяцев в дубовых бочках,
 которые Вы сможете осмотреть в задней части ресторана.



Nápojový lístek

Smluvní ceny ○ Ceny jsou konečné

Aperitivy / Aperitif / Aperitifs

Cinzano /bianco, rosso/	0,1	49 Kč
Campari	0,1	75 Kč

Pivo / Bier / Beer

Budvar 12° světlý ležák	0,5	39 Kč
Budvar 12° tmavý ležák	0,5	39 Kč
Budvar 12°	0,3	24 Kč

Lahvové pivo / Flaschenbier / Bottled Beer

Bud 16°/super strong/	0,33	39 Kč
Oldgott 13° /polotmavý/	0,33	50 Kč
„1466“ 14° /světlý/	0,33	50 Kč
Budvar Free /nealkoholické pivo/	0,33	29 Kč

Odrůdová vína bílá / Weisswein / White Wines

Müller Thürgau /jakostní, suché/	0,2 l	56 Kč
Veltlínské zelené /jakostní, suché/	0,2 l	56 Kč
Ryzlink rýnský /pozdní sběr, suché/	0,75 l	290 Kč
Veltlínské zelené /výběr z hroznů, polosladké/	0,75 l	290 Kč

Odrůdová vína červená / Rotwein / Red Wines

Modrý Portugal /jakostní, suché/	0,2 l	56 Kč
Svatovavřínecké /jakostní, suché/	0,2 l	56 Kč
Frankovka /pozdní sběr, suché/	0,75 l	290 Kč
Zweigeltrebe – rosé /kabinet, polosladké/	0,75 l	290 Kč

Lihoviny / Spirituosen / Spirits

Absolut vodka	0,05	65 Kč
Ballantines Whisky	0,05	65 Kč
Jameson	0,05	65 Kč
Four Roses	0,05	65 Kč
Gin Beefeather	0,05	65 Kč
Captain Morgan Rum	0,05	65 Kč
Martel V.S	0,05	99 Kč
Jägermeister	0,05	65 Kč
Baileys	0,05	65 Kč

Sekty / Schaumwein / Sparkling Wines

Bohemia Sekt demi /brut/	0,75	240 Kč
--------------------------	------	--------

Česká klasika

Tschechische Spezialitäten / Czech spirits










Becherovka	0,05	49 Kč
Becherovka Lemond	0,05	45 Kč

R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries

Slivovice Jelínek	0,05	49 Kč
Hruškovice (Williams)	0,05	49 Kč
Třešňovice	0,05	49 Kč
Meruňkovice	0,05	49 Kč
Pivní pálenka	0,05	49 Kč
„Tuzemák“	0,05	40 Kč
Fernet Stock	0,05	49 Kč
Fernet Stock Citrus	0,05	49 Kč
Absinth 70 %	0,05	75 Kč
Griotka	0,05	45 Kč

Nealkoholické nápoje / Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

 Coca-Cola	0,33	35 Kč
 Coca-Cola light	0,33	35 Kč
 Fanta	0,33	35 Kč
 Sprite	0,33	35 Kč
 Kinley	Kinley Tonic – Water, Ginger Ale	0,25 35 Kč
 Cappy	Juice Cappy dle výběru	0,20 35 Kč
 NESTEA	Nestea (ledový čaj)	
	– citrón, broskev, zelený	0,20 35 Kč
 bonaqua emotion	Bonaqua – neperlivá, jemně perlivá	0,25 29 Kč
 RÖMERQUELLE	Römerquelle – neperlivá, perlivá	0,75 75 Kč

Teplé nápoje / Warme Getränke / Hot Beverages

Káva espresso		39 Kč
Cappuccino		44 Kč
Čafé Latte		49 Kč
Čaj EILLES Tee /podle nabídky/		39 Kč

Ceny kontroloval vedoucí: Ing. J. Göttfel