

ORIGINAL RESTAURANT



„U VEJVODŮ“



Pilsner Urquell

ORIGINAL RESTAURANT

Přílohy / Omáčky Contorni / Гарнир к блюдам – Salse / Соусы		
Hranolky, krokety, americké brambory Patate fritte, crocchette di patate, patate americane Картофель фри, крокеты, американский картофель	38 Kč	Bramboráčky 3 ks / Frittelle di patate 3x / Драники 3x Kukuřičný klas 1 ks / Pannocchia di mais 1x / Кукурузный колос 1x Majonéza/Tatarka / Maionese/Salsa tartara / Майонез/Татарский соус
Vařené brambory / patate bollite / вареный картофель	38 Kč	Křen, brusinky / Rafano, mirtili rossi / Хрен, клюква
Houskový knedlík, bramborový knedlík Gnocchi di pane, Gnocchi di patate Булочный knedlík, картофельный knedlík	38 Kč	Hořčice / Senape / Горчичный Másló / Burro / Масло
Šťouchané brambory / Patate schiacciate / Картофельное пюре с поджаркой	45 Kč	Sýr / Formaggio / Сыр Barbecue / Barbecue / Барбекью
Dušená zelenina na másle / Verdura al burro / Тушёные овощи на масле	58 Kč	Houbová / Ai funghi / Грибной соус Peřřová / Al pepe / Перечный соус
Teplá brokolice / Broccoli calda / Тёплая брокколи	53 Kč	Zelené olivy / Olive verdi / Зеленые оливки
Rýže / Riso / Рис	38 Kč	Okurky / Cetrioli / Огурец
Listový špenát s česnekem / Spinaci all'aglio / Листовой шпинат с чесноком	58 Kč	Feferonky / Peperoncini / Пеперони
Bílá zelí / červené zelí / Cavolo rosso, bianco / Белая капуста/ красная капуста	38 Kč	Košík chleba / Cestino con pane / Корзинка с хлебом

VINNÝ LÍSTEK / LISTINO VINI / ВИННАЯ КАРТА		
Česká vína / Vini cechi / Чешские вина		Zahraníční vína / Vini esteri / Иностранные вина
Bílá / bianco / белое		
Neuburské - jakostní odrůdové 0,75	270 Kč	Freschello bianco - garganega / trebbiano 0,75
Ryzlink rýnský - jakostní odrůdové 0,75	270 Kč	T.A. Trebbiano bianco 0,75
Tramin červený - jakostní odrůdové 0,75	290 Kč	Freschello rosato - merlot / raboso 0,75
Müller Thurgau - pozdní sběr 0,75	390 Kč	Freschello rosso - merlot / raboso 0,75
		T.A. Sangiovese Puglia rosso 0,75
Červená / rosso / красное		
Cabernet Sauvignon - jakostní odrůdové 0,75	290 Kč	Sparkling wines
Modrý portugal - jakostní odrůdové 0,75	290 Kč	Lambrusco rosso 0,2
Frankovka - pozdní sběr 0,75	390 Kč	Prosecco brut 0,2
Zweigeltrebe - pozdní sběr 0,75	390 Kč	
		Champagne wines
		Champagne Moët & Chandon Brut Imperial 0,375
		Champagne Mumm Brut Cordon Rouge 0,75
		Champagne Moët & Chandon Brut Imperial 0,75

PŘEJEME VÁM DOBRŮU CHUŤ – AUGURIAMO BUON APPETITO – ПРЯТНОГО АППЕТИТА		
COUVERT (pečivo a dochucovací prostředky) je účtován k hlavnímu jídlu a salátu	15 Kč	Jídlo Vám připravíme rovněž s sebou do potravinářského boxu
Il COPERTO (pane e condimenti) viene messo in conto assieme al piatto principale e all'insalata	15 Kč	E' possibile ordinare un pasto da asportare in un contenitore
COUVERT (хлеб, выпечка и приправы) включаются в цену основного блюда и салата	15 Kč	Блюда можно приготовить с собой в пищевой бокс
Jídla, která si odnášíte s sebou z restaurace, jsou určena k okamžité konzumaci.		Hmotnost běžné porce pokrmů a příloh je uvedena v seznamu receptur,
I piatti che portate via con voi dal ristorante sono indicati per una consumazione immediata.		kteřý je na požádání k nahlédnutí.
Блюда, которые Вы берете с собой из ресторана, рекомендуются употребить немедленно.		Il peso di una porzione normale dei cibi e dei contorni è indicato nell'elenco
Hmotnost mas je uvedena v syrovém stavu.		delle ricette che si possono consultare su richiesta.
Il peso della carne è indicato allo stato crudo.		Вес обычной порции основных блюд и гарниров указан в списке рецептур,
Указан вес сырых продуктов до приготовления блюда.		с которым по желанию Вы можете ознакомиться.

Všechny ceny jsou včetně DPH. – Prezzi incluso dell IVA. – Цены уже засчитаны все государственные налоги

Pilsner Urquell original restaurant „U VEJVODŮ“ Jilská 4, Praha 1, www.restauracevejvodu.cz, +420 776 333 877

Dům „U VEJVODŮ“ stojí na místě tří pražských domů, které roku 1403 náležely panu Matěji Pazdzerovi, sládku Mareši Sobkovi a panu Petrovi z Plzně. Později získal tyto domy a všechny je spojil v letech 1717–1757 pan Jan Václav Vejvoda ze Stramberku, primas Starého Města a obhájce Prahy za války sedmileté. Známy hostinec „U VEJVODŮ“ býval střediskem lidí, kteří tvořili všechno to, čím ještě dnes žijeme. Pražská bohéma byla srdcem národní kultury a citění. Malokterá současná gastronomická provozovna se může pochlubit tak dlouholetou tradicí jako tato pivnice „U VEJVODŮ“.

La casa „U VEJVODŮ“ sorge sul luogo ove in precedenza si trovavano tre edifici appartenuti al signor Matěj Pazdera, al birrario Mareš Sobko e al signor Pietro di Pilsen. Più tardi, questi palazzi furono acquistati e riuniti, tra il 1717 e il 1757, dal signor Václav Vejvoda di Stramberk, sindaco della Città Vecchia e difensore di Praga durante la guerra di sette anni. La nota osteria „U VEJVODŮ“ fu luogo di ritrovo di tutta una serie di personaggi che tutt'ora ricordiamo per quanto hanno fatto. La „bohème“ praghese rappresentò anche il cuore della cultura e del comune sentire nazionale. Pochi sono i locali che possono vantare una tradizione così lunga e illustre come il ristorante „U VEJVODŮ“.

Дом „U VEJVODŮ“ стоит на месте трёх пражских домов, которые в 1403 году принадлежали господину Матею Паздеру, пивовару Марешу Собкоу и господину Петру из Пльzni. Позднее приобрёл эти дома и все соединил в 1717–1757 годы господин Ян Вацлав Вейвода из Страмберка, примас Старого Города и защитник Праги во время семилетней войны. Известный трактир „U VEJVODŮ“ был центром народа, который создал все это, чем ещё сегодня живём. Пражская богема была сердцем народной культуры. Немногие из современных гастрономических объектов могут похвалиться долголетней традицией как эта пивница „U VEJVODŮ“.

DOPORUČUJEME VÁM – CONSIGLIAMO – РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ

Švejk restaurant „U Zeleného stromu“ Betlémské náměstí 6, Praha 1, www.uzelenehostromu.eu, +420 776 333 328

Dnešní objekt Plzeňského restaurantu „U zeleného stromu“ se nachází v těsné blízkosti jedné z nejznámějších historických památek Prahy a to Betlémské kaple. Dne 1. března roku 2010 byl po celkové rekonstrukci otevřen nový značkový švejk restaurant „U zeleného stromu“, který se kapacitou 500 míst včetně letní vytápěné zahrádky zařadil do rodiny největších originálních restaurantů s výborným tankovým plzeňským pivem.

L'attuale edificio del ristorante Pilsner „U zeleného stromu“ (All'albero verde) si trova nelle immediate vicinanze di uno dei monumenti storici più noti di Praga, la Cappella di Betlemme. Il 1° marzo 2010, dopo una totale ristrutturazione, è stato aperto il nuovo ristorante Švejk „U zeleného stromu“, che con i suoi 500 posti – compresi quelli all'aperto, riscaldati – si è classificato nella famiglia dei maggiori ristoranti originali della Repubblica Ceca, con un'eccellente birra Pilsner alla spina stoccata in cisterne.

Сегодняшний объект Пльзенского ресторана «У зеленого дерева» находится недалеко от одной из самых известных исторических достопримечательностей Праги – Вифлеемской часовни. После завершения общей перестройки объекта здесь был 1 марта 2010 года открыт новый марочный ресторан Швейк «У зеленого дерева», который – благодаря своей вместительности 500 мест, часть из которых находится в летнем саду с отоплением – вошел в состав самых крупных оригинальных ресторанов в Чешской Республике, где сервируется высококачественное разливное пльзенское пиво.

DOPORUČUJEME VÁM – CONSIGLIAMO – РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ

Švejk restaurant „Malostranská pivnice“ Cihelná 3/103, Praha 1, www.malostranskapivnice.cz, +420 776 330 853

Dnešní objekt Malostranské plzeňské pivnice je postaven na místě bývalé katovny z roku 1664. Tato činnost hrdečnická práva vznikla v době středověku. Po celé toto období byli kati označovani jako nečistí a nepoživatí veskerá občanská práva. Nesměli například sloužit v armádě, nebo vykonávat veřejné úřady. Dne 2. prosince roku 2008 byl po kompletní rekonstrukci otevřen značkový švejk restaurant „Malostranská pivnice“, čímž se začala psát nová historie tohoto domu proslulého výborným tankovým plzeňským pivem.

L'attuale edificio della birreria Pilsner Malostranská si erge sulla ex casa del boia del 1664. Questa attività del diritto penale sorse nel medioevo. Per tutto questo periodo i boia furono definiti come impuri e non godevano quindi di tutti i diritti civili. Per esempio non potevano prestare servizio nell'esercito oppure esercitare uffici pubblici. Il giorno 2 dicembre 2008, dopo un restauro completo è stato aperto il ristorante del marchio Švejk „Birreria di Mala Strana“ il quale ha iniziato a scrivere la nuova storia della casa famosa per l'ottima birra pils preparata in tanks.

Сегодняшний объект Малostrанской пльзенской пивницы был построен на месте, где прежде с 1664 г. стоял дом палача. Это ремесло возникло в связи с уголовным правом в средние века. В течение всего средневековья палачи считались людьми нечестными и, следовательно, не имели всех гражданских прав. Например, они не могли служить в армии или занимать общественные должности. 2 декабря 2008 года после проведения комплексной реконструкции открылся фирменный Швейк-ресторан „Малostrанская пивница“, с этого дня начала писаться новая история этого заведения, известного своим отличным разливным Пльзенским пивом.

DOPORUČUJEME VÁM – CONSIGLIAMO – РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ

HOTEL PRAGUE INN „THE BEST ADDRESS IN PRAGUE“
www.hotelpragueinn.cz

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT



„U VEJVODŮ“

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT