

U zlaté konvice





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, tlačěnka, 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 Svičková 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, jablečným 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 Dijonsenf dressing, 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,-

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,- |



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 arrostiti | 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 arrostiti, 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 arrostiti 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,- |



TAPAS ANTES DE LA SOPA

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 1. | 3uds | Champiñones empanados 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 empanada, 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 empanado para dos o uno bien goloso, con rábano picante y mostaza | 499,- |
| 28. | 6uds | Alitas de pollo empanadas con ensalada de col, salsa picante y crema agria | 259,- |
| 29. | 12uds | Alitas de pollo empanadas 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 pimienta, 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 Hermelin 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, aïelles, 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 699,-
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, aïelles, 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
épices 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,-



ΜΙΚΡΑ ΦΑΓΗΤΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΥΠΑ

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

ΣΟΥΠΕΣ

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

ΤΣΕΧΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΓΙΑ ΚΑΛΟΦΑΓΑΔΕΣ

- 200 γρ. Μοσχαρίσιο φιλετο με κρέμα γάλακτος, σταφίδες και ντάμπλιγκ - Σβιτσκοβα 299,-
- 200 γρ. Πικάντικος μοσχαρίσιος γκούλας με γαρνιτούρα κρεμύδι και ποικιλία ντάμπλιγκ και πατατό κρέπα 299,-
- 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,-
- 200 γρ. Σνίτσελ με ρώσικη σαλάτα 299,-
- 200 γρ. Παραδοσιακή τσέχικη κρέπα πατάτας γεμιστή με καπνιστό κρέας και λάχανο 299,-
- 300 γρ. Κοτόπουλο φούρνου με πατατό πουρές και λαχανικά 299,-
- 1/2 Ξεκοκαλισμένη ψητή πάπια με λάχανο και τρία είδη ντάμπλιγκ 429,-
- 1/4 Ψητή πάπια με πικάντικο ριζότο με μανιτάρια και λαχανικά 299,-
- 150 γρ. Αρνάκι μπούτι με δεντρολίβανο και πατατό πουρέ 399,-
- 200 γρ. Ψητό σπιτισιακό λουκάνικο, πατάτο πουρές με μπείκον 259,-

ΚΡΕΑΤΑ ΨΗΤΑ ΣΤΟ ΤΖΑΚΙ ΜΑΣ

- Γουρουνόπουλο σχάρας ΟΛΟΚΛΗΡΟ 6999,-
- 300 γρ. ψητό γουρουνόπουλο με ψητές πατάτες, σαλάτα, τουρσιά, μουστάρδα και χρένο 469,-
- Χοιρινό γόνατο σχάρας για δύο ή ένα μεγάλο καλοφαγά με χρένο και μουστάρδα 499,-
- 6 κμ Φτερούγες κοτόπουλου στη σχάρα με λαχανό σαλάτα, σάλτσα πικαντική και ξινή κρέμα 259,-
- 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 μπέικον με φασόλια και πεππερ σάλτσα με πατάτες ο γκρατέν 469,-
34. Τιγανισμένο φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με μπλε τυρί πίνια, ψητές πατάτες 399,-
35. 500γρ. Σούβλα για τους gourmet για δύο άτομα (χοιρινό κρέας, μοσχарίσιο 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 ντρεσσιנג 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 κολιάντρο 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 μπέικον, σκορδό σάλτσα 229,-
45. 200γρ. Ρούκολα (ρόκα μινιόν) με πικαντικά κομματάκια μοσχарίσιου 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 κρεμμύδι 59,-
53. Πατάτες τηγανιτές (τσιπς) 59,-
54. Ρύζι 59,-
55. Ντάμπλιγκ ψωμιού, πατάτας, μπέικον 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, сервированное на деревянной дощечке (ветчина, венгерская колбаса салями, зельц, копчености) 229,-
3. 200г Ассорти из сыров, сервированное с маслинами и фруктами 199,-
4. 120г Пикантный домашний маринованный сыр Гермелин 179,-
5. 120г Пивной сыр с луком 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 луком, 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, gratinированный 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, gratinированный картофель 399,-

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

38. Омлет по-староместски (картофель, шпинат, грибы, лучок, яйца, сыр) 299,-
39. Пирог 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. Gratинированный 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びりびり味付け | 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 | びりびり肉味のパン揚げ、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 | びりびり牛肉グヤーシュ、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、 びりびりソース、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、 びりびりソース、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克蘭ベリ 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 | キバナズ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, - |

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 | 105,- |
| 0,04l | Vodka 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 Sapphire | 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 Añejo Blanco | 105,- |
| 0,04l | Havana Reserva | 145,- |
| 0,04l | Havana 7 years | 145,- |
| 0,04l | Calvados | 105,- |
| 0,04l | Kahlúa | 115,- |
| | Redbull + Absolut vodka | 185,- |

PIVO / BEER

| | | |
|------|--|-------|
| 0,5l | Pilsner Urquel ležák / lager | 95,- |
| 1 l | Pilsner Urquel ležák / lager | 175,- |
| 0,5l | Velkopopovický kozel 12° černé (dark) | 95,- |
| 1l | Velkopopovický kozel 12° černé (dark) | 175,- |
| 0,5l | Řezané pivo (mixed - light and dark) | 95,- |
| 0,5l | Radler (beer + lemonade) | 110,- |
| 0,5l | Radegast Birrel 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 | Svažené 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,- |



