

## Studené předkrmy

160g	<b>Broskev plněná kuřecím salátem se žampióny</b>	57,-
200g	<b>Sýrový talíř</b> (smažený eidam, hermelín, uzený sýr, niva, lučina s petrželkou)	93,-
200g	<b>Obložený talíř</b> (šunka, hercules, uzená krkovice, eidam, čerstvá zelenina)	76,-
100g	<b>Krájená čabajková klobása s variací sterilované zeleniny</b> (cibulka, kozí roh, kyselá okurka, pečivo)	74,-
100g	<b>Pikantní nakládaný hermelín, čerstvá zelenina, pečivo</b>	62,-
150g	<b>Mastné prkénko</b> (anglická slanina, klobása, uzená krkovice, feferonka, okurka, hořčice, křen, pečivo)	68,-

## Polévky

0,5l	<b>Domácí kuřecí vývar s jarní zeleninou a křupavými krutonky</b>	28,-
0,5l	<b>Česnečka s uzeným masem, sýrem a opraženým chlebem</b>	44,-
0,5l	<b>Hovězí vývar s masem a nudlemi</b>	36,-
0,5l	<b>Slovácká zelňačka s pikantní klobásou a smetanou zdobená šlehačkou</b>	46,-

## Teplé předkrmy

100g	<b>Hemenex</b> (zapečená šunka s vejci – 2 ks), zeleninová přízdoba	52,-
150g	<b>Drůbeží jatýrka „Éčko“</b> (restovaná játra na cibulce se sýrem)	45,-
2ks	<b>Zbojnické toasty</b> (s pikantní masovou směsí a zapečené sýrem)	62,-
2ks	<b>Hermelínové toasty s brusinkami</b>	71,-
120g	<b>Šumavská topinka</b> (míchaná vejce – 2 ks, sýr)	41,-
120g	<b>Grilovaná klobása</b> (s křenem, hořčicí s paprikami a kozím rohem)	51,-
120g	<b>Smažený sýr se šunkou</b>	64,-
300g	<b>Gratinovaná miska s lilkem, klobásou, rajčaty, cuketou a mozarellou</b>	89,-
50g	<b>Smažený Camember s pomerančem a brusinkovým terčem</b>	59,-

## Bezmasá jídla

100g	<b>Niva zapečená v bramborákovém těstě</b>	82,-
150g	<b>Sýrová Jehla</b> (eidam, hermelín, uzený sýr, niva)	89,-
250g	<b>Gurmánské žampióny s tyrolskou omáčkou</b> (smažené žampióny plněné sýrem s pikantní majonézovou omáčkou)	96,-
120g	<b>Grilovaný lilek s toasty</b> (plátky lilku s česnekovo – bylinkovým žervé)	89,-
400g	<b>Chilli fazole „Arizona“</b> (ostrá tomatová omáčka se směsí zeleniny – fazole, cibule, kukuřice, paprika, hrášek, mrkev)	65,-
400g	<b>Hříbkové rizoto se smetanou sypané parmazánem</b>	92,-
400g	<b>Zapečené smetanové brambory</b>	78,-

## Ryby

150g	<b>Lososový steak na grilu s bylinkovým máslem</b>	117,-	(dle váhy-dopl.10g-6,-Kč)
150g	<b>Lososový steak s listovým špenátem</b>	126,-	(dle váhy-dopl.10g-6,-Kč)
150g	<b>Lososový steak s křenovou Lučinou</b>	134,-	(dle váhy-dopl.10g-6,-Kč)
200g	<b>Filé z tresky s přeliven z Nivy a anglické slaniny</b>	96,-	
200g	<b>Zapečená treska s cherry rajčaty a Mozarellou</b>	106,-	
200g	<b>Smažená treska v sýrové strouhance</b>	89,-	

## Těstoviny

400g/120g	<b>Spaghetti Millanese</b>	95,-	(kuřecí nudličky s česnekem, listovým špenátem ve smetanové omáče, sypané parmazánem)
400g/120g	<b>Spaghetti Palermo</b>	106,-	(Vepř. panenka s orestovanou čerstvou zeleninou a zeleninovou om.Pindžur, sypané parmazánem)
400g/120g	<b>Tagliatelle con pollo</b>	124,-	(široké nudle, kuřecí maso s hříbkou a smetanovou omáčkou, sypané parmazánem)

## Bramborové noky

200g/100g	<b>Bramborové noky s krůtím masem a špenátem</b>	119,-	(zapečené noky sýrem se smetanou a listovým špenátem)
200g/100g	<b>Bramborové noky s kuřecím masem a cherry rajčátky</b>	129,-	(zapečené noky v tomatovo – smetanové omáče s bazalkou a cherry rajčaty)
200g/100g	<b>Bramborové noky s lososem a smetanou</b>	132,-	(bramborové noky s orestovaným lososem, cuketou a kapari v jemné smetanové omáče)

**Pokrmu připravované zapékáním – doba přípravy cca 35 minut.**

## Kuřecí a krutí maso

200g	<b>Valdštejský kuřecí mēšec</b>	119,-
	(kuřecí prsa plněná šunkou, vejci, žampiony a hráškem s přírodní šťávou)	
150g	<b>Kuřecí mēšec „Valmont“</b> (kuřecí prsa plněná nivou, šunkou a špenátem)	97,-
150g	<b>Kuřecí steak „Parma“</b> (pikantně kořeněná kuřecí prsa se šunkou a sýrem)	108,-
150g	<b>Kuřecí prsíčka Saltimbocca</b>	114,-
	(kuřecí prsíčka ve slaninovém župánku na brokolici s přelivem ze zakysané smetany)	
150g	<b>Kuřecí Kung-Pao</b>	96,-
	(směs kuřecího masa, cibule, pórku, kapie a oříšků, ochucená soj.omáčkou a vínem)	
150g	<b>Kuřecí rarášci s pikantní omáčkou</b>	97,-
	(tomatová omáčka s bylinkami a tabaskem)	
150g	<b>Kuřecí „Ondráš“</b> (kuřecí prsa v bramborákovém těstě)	99,-
150g	<b>Smažený kuřecí řízek v sezamu</b> s citrónem	91,-
200g	<b>Krutí steak „Rokfor“</b>	118,-
	(grilovaná krutí prsa s pikantní nivovou omáčkou s cibulkou, zjemněná smetanou)	
150g	<b>Krutí nudličky na kari s hříbky, olivami a smetanou</b>	121,-
200g	<b>Kardinálova kapsa</b>	132,-
	(smažená krutí prsa naplněná šunkou, žampiony, sýrem a česnekovým máslem)	
150g	<b>Smažený krutí řízek „Florida“</b> (krutí prsa plněná sýrem a ananasem)	102,-

## Vepřové maso

200g	<b>Pečená panenka s listovým špenátem</b>	186,-
	(zprudka opečená vepřová panenka – medium s listovým špenátem, žampiony ve smetanové omáčce a bramboráčky)	
200g	<b>Panenka s brusinkovým přelivem, praženou slaninou a šťouchanými brambory s cibulkou</b>	174,-
	(středně propečená vepřová panenka s jemnou brusinkovou omáčko)	
150g	<b>Panenka s liškovou omáčkou na barevných nudlích</b>	176,-
150g	<b>Mexické medailonky</b>	135,-
	(vepřová panenka s cibulí, klobásou a kozími rohy s ostrou omáčkou)	
200g	<b>Steak z vepřové krkovice na rozpečeném chlebu s omáčkou BBQ</b>	125,-
150g	<b>Vepřová kotleta na fazolových luscích s anglickou slaninou</b>	129,-
	(přírodní kotleta s fazolkami, slaninou a toasty)	
200g	<b>Vepřový steak Aramiss</b>	120,-
	(zprudka opečená vepř.kýta s anglickou slaninou, kukuřicí a soj.omáčkou sypaná sýrem)	

## Hovězí maso

200g	<b>Andaluský steak s tabaskem</b> (řez hovězí roštěné s lilkem, šunkou, rajčaty s ostřejším sosem z tabaska)	<b>163,-</b>
150g	<b>Roštěná blanických rytířů</b> (pokrájená roštěná na nudličky s hříbkou, kapií a feferonkami v omáčce z červeného vína)	<b>137,-</b>
200g	<b>Roštěnka s pepřovou omáčkou na širokých nudlích</b> (plátek roštěné v omáčce se smetanou a barevného pepře)	<b>139,-</b>

## Variace mas

200g	<b>Císařské medailonky</b> (medailonky z vepř.panenky a kuř.prsou se šunkou a sýrem s pikantní šťávou s barevným pepřem)	<b>126,-</b>
250g	<b>Grill Mix</b> (tomatová směs vepřové panenky, kuřecích prsou a drůbežích jater s cibulí, česnekem, paprikou a kukuřicí, dochucená sójovou omáčkou a směsí pikantního pálivého koření)	<b>126,-</b>
200g	<b>Masové balíčky „Desperádo“ s cherry rajčaty</b> (grilované kousky kuřecích prsou a vepřové panenky zabalené v anglické slanině, zdobené cherry rajčaty, v jemné šťávě dochucené cibulí, česnekem, tymiánem a majoránkou)	<b>142,-</b>

# Speciality české kuchyně

## Národní speciality

150g	<b>Smažený vepřový řízek s citronem</b>	<b>78,-</b>
300g	<b>Bramborák s uzeným masem a salátem z kysaného zelí</b>	<b>72,-</b>
150g	<b>Candát na kmíně</b>	<b>199,-</b>

## Regionální speciality

400g	<b>Štrachanda</b> (zapečené brambory s uzeným masem, hříbky, česnekem a smetanou – doba přípravy cca 35minut)	<b>87,-</b>
------	--	-------------

## Specialita šéfkucháře

400g	<b>Zapečený pekáč od šéfkucháře</b> (hovězí roštěná, vepřová panenka, kuřecí prsa a drůbeží játra s anglickou slaninou, houbami, cibulí, fazolovými lusky a brambory, dochucené oregánem a chilli a to vše zapečené v sýrové krustě – doba přípravy cca 35minut)	<b>299,-</b>
------	---	--------------

## Salátové talíře

350g/100g	<b>Mexický salát</b> (kuřecí prsíčka s čerstvou zeleninou, fazolemi a kukuřicí na variaci listových salátů)	<b>125,-</b>
350g/100g	<b>Ledový salát s variací čerstvé zeleniny a grilovanými kuřecími prsy</b>	<b>106,-</b>
200g/100g	<b>Salát California</b> (kuřecí nudličky s feta sýrem, olivami a opraženou cibulkou na lístcích ledového salátu )	<b>76,-</b>
300g/100g	<b>Míchaný salát s tuňákem, cibulkou a vejcem</b> (tuňák na čínském zelí a čerstvé zelenině zbobený červenou cibulkou a vejcem)	<b>116,-</b>
300g/100g	<b>Ledový salát s kousky smažené nivy a rajčátky, dresink</b>	<b>110,-</b>

## Saláty

200g	<b>Šopský salát</b> (rajčata, okurky, paprika, balkánský sýr)	<b>45,-</b>
200g	<b>Míchaný</b> (rajčata, okurka, paprika, cibule)	<b>33,-</b>
200g	<b>Okurkový</b> (okurka, zálivka)	<b>26,-</b>
200g	<b>Rajčatový</b> (rajčata, cibule, zálivka)	<b>28,-</b>
250g	<b>Zelný s kukuřicí</b> (zelí bílé, kukuřice, zálivka)	<b>22,-</b>

## Moučníky

<b>Jahody(200g) s „vaječňákem“ a šlehačkou</b>	<b>44,-</b>
<b>Palačinka s ovocem(150g), šlehačkou a polevou</b>	<b>55,-</b>
<b>Palačinka se zmrzlinou( 2 kopečky), šlehačkou a polevou</b>	<b>58,-</b>
<b>Marlenka – medový dort</b>	<b>39,-</b>
<b>Horké maliny(150g) s vanilkovou zmrzlinou(1 kopeček), šlehačkou a polevou</b>	<b>56,-</b>
<b>Jablkový závin se šlehačkou</b>	<b>28,-</b>

## Zmrzlinové poháry

<b>Zmrzlina se šlehačkou</b> (3 kopečky – dle výběru)	<b>38,-</b>
<b>Lesní víla</b> (2 kopečky ovocné, 1 kopeček vanilkové, borůvky(50g), jahod. poleva, šlehačka)	<b>56,-</b>
<b>Pistácie</b> (2 kop. pistácieové, 1 kop. čokoládové, pistácie(20g), šlehačka, poleva vaj.likér)	<b>61,-</b>
<b>Karamela</b> (2 kop. karamelové, 1 kop. vanilkové, oříšky(20g), šlehačka, karamel. poleva)	<b>56,-</b>

## Zeleninové přílohy

250g	Dušená fazolky s anglickou slaninou	40,-
200g	Dušená brokolice	30,-
200g	Dušená zelenina s kukuřicí	25,-

## Přílohy

150g	Americké brambory	25,-
150g	Americké brambory – kořeněné	29,-
150g	Hranolky	20,-
150g	Krokety	29,-
200g	Brambory vařené	18,-
200g	Brambory opečené	18,-
250g	Šťouchané brambory	20,-
200g	Smetanové brambory	30,-
200g	Bramboráčky	35,-
150g	Knedlík kynutý	18,-
200g	Knedlík bramborový	18,-
1ks	Knedlík kynutý/bramborový	3,-
150g	Rýže dušená	18,-
2ks	Opečený toast	6,-
1ks	Rohlík	3,-
1ks	Chléb	3,-
50g	Tatarská omáčka	10,-
50g	Kečup	10,-
50g	Ďábelská omáčka	10,-
30g	Hořčice	8,-

## Nápojový lístek

### Aperitivy

0,1l	Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	40,-
0,1l	Cinzano Bianco/Rosso/Extra Dry	40,-
0,1l	Campari Bitter	60,-
0,05l	Portské Royal Oporto Towny	40,-

### Šumivá vína

0,75l	Bohemia Sekt - demi	180,-
0,75l	Bohemia Sekt - rosé	190,-
0,75l	Bohemia Regia - sec	190,-
0,75l	Chateau Radyně - brut	230,-

### Dovozová vína

0,2l	Lambrusco Rosso (Itálie)	30,-
------	--------------------------	------

## **Vína**

### **odrůdová jakostní vína bílá - rozlévaná**

0,2l	Müller Thurgau	28,-
0,2l	Veltlínské zelené	28,-

### **odrůdová jakostní vína červená - rozlévaná**

0,2l	Frankovka	28,-
0,2l	Modrý Portugal	28,-

### **Míchané nápoje z vína**

0,2l	Vinný střik 0,1 vína, 0,1 sody	19,-
0,3l	Vinný střik 0,1 vína, 0,2 sody	24,-
0,3l	Vinný střik 0,2 vína, 0,1 sody	33,-
0,4l	Vinný střik 0,2 vína, 0,2 sody	38,-
0,5l	Vinný střik 0,2 vína, 0,3 sody	43,-
0,5l	Vinný střik 0,3 vína, 0,2 sody	52,-

**Nabídku odrůdových vín s přívlastkem, vín ročníkových a archivních naleznete ve vinném lístku.**

## Ovocné a smetanové likéry

4cl	Blue Curacao	30,-
4cl	Amareto	30,-
4cl	Puškin Time Warp - dle nabídky	30,-
4cl	Polar Limes - dle nabídky	30,-
4cl	Berentzen - dle nabídky	30,-
4cl	Bailey's	50,-
4cl	Božkov – Vaječný likér	20,-
4cl	Božkov –Griotte, Pepermint	20,-

## Kořeněné likéry

4cl	Becherovka	35,-
4cl	Fernet Stock / Citrus / 8 000	30,-
4cl	Magister	30,-
4cl	Ďábelský krvesaj	30,-
4cl	Jägermeister	45,-

## Vodky

4cl	Vodka Amundsen	30,-
4cl	Vodka Finlandia	40,-
4cl	Vodka Absolut	40,-

## Destiláty

4cl	Slivovice – Stock Excellent	40,-
4cl	Meruňkovice - Jelínek	40,-
4cl	Gin Beefeater	40,-
4cl	Tequila silver – dle nabídky	50,-
4cl	Tequila gold – dle nabídky	55,-
4cl	Metaxa*****	50,-

## **Whisky& Burbon**

4cl	<b>Ballantines</b>	50,-
4cl	<b>Grant's</b>	50,-
4cl	<b>Johnnie Walker Red</b>	50,-
4cl	<b>Jameson</b>	50,-
4cl	<b>Tullamore Dew</b>	50,-
4cl	<b>Chivas Regal 12 Premium Scotch</b>	70,-
4cl	<b>Jim Beam</b>	50,-
4cl	<b>Four Roses</b>	50,-
4cl	<b>Jack Daniels</b>	70,-

## **Rumy**

4cl	<b>Tuzemský Božkov</b>	30,-
4cl	<b>Captain Morgan Spiced Gold</b>	35,-
4cl	<b>Bacardi Carta Blanca (bílý)</b>	40,-
4cl	<b>Malibu</b>	40,-

## **Koňak**

4cl	<b>Rémy Martin V. S.</b>	110,-
-----	--------------------------	-------

## **Osvěžující alkoholické nápoje**

0,33l	<b>Frisco</b>	40,-
-------	---------------	------

## **Pivo**

0,5l	<b>Pilsner Urquell 12° světlé točené</b>	<b>31,-</b>
0,3l	<b>Pilsner Urquell 12° světlé točené</b>	<b>20,-</b>
0,2l	<b>Pilsner Urquell 12° světlé točené</b>	<b>20,-</b>
0,5l	<b>Gambrinus 10° světlé točené</b>	<b>22,-</b>
0,3l	<b>Gambrinus 10° světlé točené</b>	<b>15,-</b>
0,2l	<b>Gambrinus 10° světlé točené</b>	<b>15,-</b>
0,5l	<b>Kozel 11° tmavé lahvové</b>	<b>22,-</b>
0,5l	<b>Řezané</b>	<b>22,-</b>
0,3l	<b>Řezané</b>	<b>15,-</b>
0,5l	<b>Radegast Birell točený</b>	<b>19,-</b>
0,3l	<b>Radegast Birell točený</b>	<b>14,-</b>

## **Nealkoholické nápoje**

0,33l	<b>Coca Cola / light / Zero</b>	<b>22,-</b>
0,33l	<b>Fanta</b>	<b>22,-</b>
0,33l	<b>Sprite</b>	<b>22,-</b>
0,25l	<b>Tonic Kinley / Ginger Ale / Bitter Lemon / Bitter Grapefruit</b>	<b>22,-</b>
0,2l	<b>Cappy juice – dle nabídky</b>	<b>24,-</b>
0,25l	<b>Bonaqua perlivá / jemně perlivá / neperlivá</b>	<b>18,-</b>
0,33l	<b>Mattoni grand – perlivá / jemně perlivá</b>	<b>20,-</b>
0,33l	<b>Mattoni grand s příchutí</b>	<b>22,-</b>
0,33l	<b>Aquila – ledový čaj - broskev /citron / zelený</b>	<b>22,-</b>
0,33l	<b>Aquila – neperlivá</b>	<b>20,-</b>
0,4l	<b>Kofola – točená</b>	<b>22,-</b>
0,10l	<b>Soda - rozlévaná</b>	<b>5,-</b>
0,25l	<b>Semtex</b>	<b>45,-</b>
0,25l	<b>Red Bull</b>	<b>60,-</b>

## Teplé nápoje

7g	Espresso, mléko, cukr	28,-
7g	Espresso Piccollo, mléko, cukr	28,-
7g	Latte Macchiato, cukr	38,-
7g	Latte Macchiato, cukr s příchutí kokos /ořech /piña colada / cinnamon	42,-
7g	Cappuccino Italiáno, cukr	32,-
7g	Turecká káva, cukr	20,-
7g	Vídeňská káva, cukr	32,-
7g	Alžírská káva, cukr (Vaječný likér 2cl)	45,-
7g	Irská káva, cukr (Tullamore Dew 2cl)	58,-
7g	Ledová káva (1 kopeček zmrzliny, šlehačka)	45,-
0,1l	<b>Horká čokoláda La Vita (dle nabídky)</b>	<b>39,-</b>
0,2l	<b>Studená čokoláda La Vita (dle nabídky)</b>	<b>39,-</b>
1ks	Čaj s citrónem, cukr (dle nabídky)	20,-
	Grog, cukr (Tuzemák 4cl)	35,-
	Grog, cukr (Griotte 4cl)	32,-
	Svařené víno (víno 2dcl)	35,-

## **K pivu**

85g Chips - dle nabídky	25,-
100g Arašídny	20,-
60g Mandle	28,-
80g Pistácie	34,-
100g Tyčky dlouhé	18,-
43g Tyčky tenké	10,-

## **Cigarety**

**dle aktuální nabídky na baru**

Personál restaurace Vám přeje dobrou chuť a těší se na Vaší další návštěvu.

Za poloviční porci účtujeme 70% ze základní ceny pokrmu.  
Doba přípravy minutkových jídel 20-30 minut, u složitějších jídel i déle.

Číšník je povinen Vám při placení předložit tištěný účet.