



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK



STUDENÉ PŘEDKRMY

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

(*anglická slanina, klobása, uzená krkovice, feferonka, okurka, hořčice, křen, pečivo*)

POLÉVKY

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

TEPLÉ PŘEDKRMY

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

BEZMASÁ JÍDLA

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



RYBY

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

TĚSTOVINY

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

BRAMBOROVÉ NOKY

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

Pokrmu připravované zapékáním - doba přípravy cca 35 minut.

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO

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



150g Smažený krůtí řízek „Florida“ (krůtí prsa plněná sýrem a ananášem) 102,-

VEPŘOVÉ MASO

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

HOVĚZÍ MASO

- 200g Andaluský steak s tabaskem 163,-
(řez hovězí roštěné s lilkem, šunkou, rajčaty s ostřejším sosem z tabaska)
- 150g Roštěná blanických rytířů 137,-
(pokrájená roštěná na nudličky s hříbkou, kapií a feferonkami v omáčce z červeného vína)
- 150g Roštěnka s pepřovou omáčkou na širokých nudlích 145,-
(plátek roštěné v omáčce ze smetany a barevného pepře)

VARIACE MAS

- 200g Císařské medailonky 136,-
(medailonky z vepř. panenky a kuř. prsou se šunkou a sýrem s pikantní šťávou s barevným pepřem)
- 250g Grill Mix 126,-
(tomatová směs vepřové panenky, kuřecích prsou a drůbežích jater s cibulí, česnekem, paprikou a kukuřicí, dochucená sójovou omáčkou a směsí pikantního pálivého koření)
- 200g Masové balíčky „Desperádo“ s cherry rajčaty 142,-
(grilované kousky kuřecích prsou a vepřové panenky zabalené v anglické slanině, zdobené cherry rajčaty, v jemné šťávě dochucené cibulí, česnekem, tymiánem a majoránkou)

SPECIALITY ČESKÉ KUCHYNĚ - národní speciality

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



SPECIALITY ČESKÉ KUCHYNĚ - regionální specialita

400g Štrachanda 87,-
(zapečené brambory s uzeným masem, hříbky, česnekem a smetanou - doba příp. cca 35minut)

SPECIALITA ŠÉFKUCHAŘE

400g Zapečený pekáč od šéfkuchaře 299,-
(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 35 minut)

SALÁTOVÉ TALÍŘE

350g /100g Mexický salát 125,-
(kuřecí prsíčka s čerstvou zeleninou, fazolemi a kukuřicí na variaci listových salátů)

350g /100g Ledový salát s variací čerstvé zeleniny a grilovanými kuřecími prsy 106,-

200g /100g Salát California 76,-
(kuřecí nudličky s feta sýrem, olivami a opraženou cibulkou na listcích ledového salátu)

300g/100g Míchaný salát s tuňákem, cibulkou a vejcem 116,-
(tuňák na čínském zelí a čerstvé zelenině zdobený červenou cibulí a vejcem)

300g /100g Ledový salát s kousky smažené nivy a rajčátky, dresink 120,-

SALÁTY

200g Šopský salát (rajčata, okurky, paprika, balkánský sýr) 45,-

200g Míchaný (rajčata, okurka, paprika, cibule) 33,-

200g Okurkový (okurka, zálivka) 26,-

200g Rajčatový (rajčata, cibule, zálivka) 28,-

250g Zelný s kukuřicí (zelí bílé, kukuřice, zálivka) 22,-

MOUČNÍKY

Jahody (200g) s „vaječňákem“ a šlehačkou 44,-

Palačinka s ovocem (150g), šlehačkou a polevou 55,-

Palačinka se zmrzlinou (2 kopečky), šlehačkou a polevou 58,-

Marlenka – medový dort 39,-

Horké maliny (150g) s vanilkovou zmrzlinou(1 kopeček),šlehačkou a polevou 56,-

Jablkový závin (150g) se šlehačkou 28,-

ZMRZLINOVÉ POHÁRY

Zmrzlina se šlehačkou (3 kopečky – dle výběru) 38,-

Lesní víla (2 kopečky ovocné, 1 kopeček vanilkové, borůvky(50g), jahod. poleva, šlehačka) 56,-

Pistácie (2 kop. pistáciové, 1 kop. čokoládové, pistácie(20g), šlehačka, poleva vaj.likér) 61,-

Karamela (2 kop. karamelové, 1 kop. vanilkové, ořšky(20g), šlehačka, karamel. poleva) 56,-



ZELENINOVÁ PŘÍLOHA

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

PŘÍLOHY:

150g	Americké brambory	25,-
150g	Americké brambory – kořeněné	29,-
150g	Hranolky	20,-
150g	Krokety	29,-
300g	Brambory vařené	18,-
200g	Brambory opečené	18,-
250g	Šťouchané brambory	25,-
200g	Smetanové brambory	30,-
200g	Bramboráčky	35,-
150g	Knedlík kynutý	18,-
200g	Knedlík bramborový	18,-
1 ks	Knedlík kynutý/bramborový (plátek)	3,-
150g	Rýže dušená	18,-
2ks	Opečený toast	6,-
1 ks	Rohlík	3,-
1 ks	Chléb	3,-
50g	Tatarská omáčka	10,-
50g	Kečup	10,-
50g	Ďábelská omáčka	10,-
30g	Hořčice – kremžská / obyčejná	8,-

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

APERITIVY

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

ŠUMIVÁ VÍNA

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

DOVOZOVÁ VÍNA

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



VÍNA

odrádová jakostní vína bílá - rozlévaná

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

odrádová jakostní vína červená - rozlévaná

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

MÍCHANÉ NÁPOJE Z VÍNA

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

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

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

OVOCNÉ A SMETANOVÉ LIKÉRY

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

KOŘENĚNÉ LIKÉRY

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

VODKY

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



DESTILÁTY

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

WHISKY & BOURBON

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

RUMY

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

KOŇAK

4 cl	Rémy Martin V. S.	110,-
------	-------------------	-------

OSVĚŽUJÍCÍ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33 l	Frisco	40,-
--------	--------	------

PIVO

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



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33 l	Coca Cola, light, Zero	22,-
0,33 l	Fanta	22,-
0,33 l	Sprite	22,-
0,25 l	Tonic Kinley / Ginger Ale / Bitter Lemon / Bitter Grapefruit	22,-
0,20 l	Cappy juice – dle nabídky	24,-
0,25 l	Bonaqua perlivá / jemně perlivá / neperlivá	18,-
0,33 l	Mattoni grand – perlivá / jemně perlivá	20,-
0,33 l	Mattoni grand s příchutí	22,-
0,33 l	Aquila – ledový čaj - broskev / citron / zelený	22,-
0,33 l	Aquila – neperlivá	20,-
0,40 l	Kofola točená	22,-
0,10 l	Soda	5,-
0,25 l	Semtex	45,-
0,25 l	Red Bull	60,-

TEPLÉ NÁPOJE

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

K PÍVU

85g	Chips - dle nabídky	25,-
100g	Arašídý	20,-
60g	Mandle	28,-
80g	Pistácie	34,-



100g	Tyčky dlouhé	18,-
43g	Tyčky tenké	10,-

CIGARETY

dle aktuální nabídky na baru

MENU BOX 10,-

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.

ZNAČKY ZARUČUJÍCÍ KVALITU





Coca-Cola



TimeWarp

Berentzen