


Předkrmny / Vorspeisen / Starters

100 g	<i>Tatarák z čerstvého lososa s koprem a dijonskou hořčicí, toast</i> Salmon tartar with dill and dijon mustard, toast Frisch Lachs-Tartar mit Dill und dijon Senf, toast	189 Kč
125 g	<i>Mozarela s cherry rajčátky, pestem a olivovým olejem, grissini</i> Mozarela with cherry tomatoes, olive oil and grissini Mozzarella mit Kirschtomaten, Olivenöl und Grissini	89 Kč

Polévky / Suppen / Soups

0,3 l	<i>Consomé z hovězí oháňky s restovanou zeleninou na másle</i> Beef tail consomé with roasted vegetable Rindconsomé mit geröstete Gemüse	69 Kč
		
0,3 l	<i>Květákový krém s přepáleným máslem a krutonky</i> Cauliflower creamy soup with melted butter and croutons Blumenkohlsuppe, überbrenere Butter, Croutons	59 Kč

Vysvětlivky: Consomé - Silný tmavý vývar
Consommé - Strong dark beef broth
Grissini - Italské pšeničné tyčinky
Grissini - Italian breadsticks

Hlavní jídla / Main courses

150 g ***Fish and chips Tři Věžičky*** 199 Kč
Fisch und Pommes

200 g ***Grilované kachní prsíčko, pyré z červeného zelí*** 210 Kč
Jako přílohu doporučujeme štouchané brambory

Grilled duck breast, red cabbage purée/ As supplement we recommend mashed potatoes

Entenbrust gegrillt, Rotkohlpüree Als Beilage empfohlen wir gestampfte Kartoffeln



1 ks ***Kuřecí prsíčko supreme připravené metodou sous vide na grilované zelenině s omáčkou demi glace*** 189 Kč

Chicken breast supreme Sous - vide with grilled vegetable and sauce demi-glace

Hühnerbrust Supreme Sous-vide mit gegrillte Gemüse und demi-glacesauce



100 g ***Míchaný tatarský biftek z hovězí svíčkové s topinkami*** 199 Kč
Mixed tartar steak from beef sirloin with toasts

Echtes Tatarbeefsteak gemischt, serviert mit Knoblauchbrotscheiben

200 g ***Hovězí biftek s pepřovou nebo žampionovou omáčkou*** 349 Kč
Jako přílohu doporučujeme steakové hranolky

Beef sirloin steak with pepper or champignon sauce / as supplement we recommend steak fries

Rindsteak mit Pilz oder Pfeffersauce, empfohlene Beilage Pommes Frites

Vysvětlivky: **Fisch and chips** - Tradiční britské jídlo - čerstvá ryba v panku strouhance podávaná s hranolkami

Kuřecí prsíčko supreme - tento pojem se vztahuje ke způsobu naporcování masa, jde o prsíčka s částí křídla s kůží

Chicken breast supreme - this term refers to the way meat is cut, it is a breast with a part of the wing with the skin

Sous vide - je způsob pomalého vaření masa ve vakuu. V důsledku toho je maso daleko šťavnatější a zachovává si více přírodních chutí.

Sous vide - is a way of slowly cooking in a vacuum. As a result, meat is more juicy and preserves more natural flavours.

Demi glace - silná hnědá omáčka. Základní recept na omáčku demi-glace přinesl francouzský šéfkuchař Auguste Escoffier.

Demi glace - strong brown sauce. The basic recipe for demi-glace sauce was brought by French chef Auguste Escoffier.

Speciality

200 g ***Cheeseburger se steakovými hranolky - hovězí chuck roll, cheddar, slanina, cibule, okurka, ledový salát, rajče*** 199 Kč

Cheeseburger with french fries

Cheeseburger mit Pommes frites

200 g ***Steak z čerstvého lososa na citrónovém tymiánu jako přílohu doporučujeme dijónské brambory*** 239 Kč

Fresh salmon steak on lemond thyme / As a supplement we recommend dijon potatoes

Lachssteak mit Zitronenthymian, als Beilage empfohlen wir Dijonkartoffeln



150 g ***Hovězí frikasé z pravé svíčkové se smetanovým pórkem a žampiony*** 219 Kč

Jako přílohu doporučujeme pečený brambor

Beef frias made of real sirloin with cream leek and mushroom/ As a supplement we recommend roasted potatoes

Rindstreifen mit Rahmporree und Champignons

150 g ***Grilované kuřecí nudličky se zeleninou a barbecue omáčkou*** 169 Kč

Jako přílohu doporučujeme bylinkovou bagetu

Grilled chicken noodles with vegetables and barbecue sauce/ As a supplement we recommend herb baguette

Hänchenstreifen gegrillt mit Gemüse und barbecuesauce

300 g ***Pečené vepřové koleno se salátem coleslaw a pečenou celou bramborou se zakysanou smetanou*** 189 Kč

Roast pork knuckle with coleslaw salad and roasted whole potato with sour cream

Gegrillte Schweinshaxe mit Coleslawsalat und gebackene Kartoffel mit Sauerrahm

Vysvětlivky: **Chuck roll** - vyzrálé přední maso z hřbetu mezi krkem a vysokým roštěncem.

Frikasé - pokrm z drobně krájeného dušeného masa

Barbecue omáčka - hustá, lehce pikantní omáčka s typicky kouřovou vůní

Coleslaw - Zelný salát s majonézou a mrkví

120 g ***Kuřecí stripsy na míchaném listovém salátu s česnekovým dipem a vařeným vejcem*** 159 Kč

Chicken strips on a mixed lettuce with garlic dip and boiled egg

Panierte Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat mit Knoblauch-dip und Ei

200 g ***Vepřové medajlonky z panenky na letní grilované zelenině s rozmarýnem a omáčkou demi glace*** 229 Kč

Pork medallions of tenderlion on summer grilled vegetables with rosemary and demi glace sauce

Schweinemedailles mit Sommergemüse und Rosmarin und Demi-glacesauce

200 g ***Hovězí biftek s cibulovou marmeládou a bramborovou slámou*** 349 Kč



Jačo přílohu doporučujeme steakové hranolky

Beef Steak with Onion Marmalade and Potato Straw/ As a supplement we recommend steak fries

Rindsteak mit Zwiebelmarmelade und Strohkartoffeln, als Beilage empfohlen wir Pommes Frites

200 g ***Grilovaný steak z vepřové krkovičky s fazolkami se slaninou, cibulí a omáčkou demi glace*** 189 Kč



Jačo přílohu doporučujeme pečené brambory

Grilled pork neck steak with beans with bacon, onion and demi glace sauce/ As a supplement we recommend baked potatoes

Gegrilltes Schweinesteak mit grünen Bohnen, Speck, Zwiebel und demi glace sauce, als Beilage empfohlen wir Bratkartoffeln

200 g ***Grilované kuřecí prsíčko suprême, připravené metodou sous vide, s žampionovou omáčkou*** 189 Kč



Jačo přílohu doporučujeme steakové hranolky

Grilled chicken breast prepared by sous vide method with champignon sauce/ As a supplement we recommend french fries

Gegrillte Hähnchenbrust suprême mit Champignonsauce

Vysvětlivky: **Supreme** - tento pojem se vztahuje ke způsobu naporcování masa, jde o prsíčka s částí křídla s kůží

Supreme - this term refers to the method of meat cutting, it is a breast with a part of a wing with a skin

Sous vide - je způsob pomalého vaření masa ve vakuu. V důsledku toho je maso daleko šťavnatější, zachovává si víc přírodních chutí.

Sous vide - is a way of slowly cooking meat in a vacuum. As a result, meat is more juicy, preserving more natural flavors.



220 g	<i>Domáci tagliatele s rajčatovou salsou a kuřecím masem, parmazán</i>	179 Kč
	Home tagliatelle with tomato salsa and chicken meat, parmesan	
	Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatosauce und Hühnerfleisch, Parmesankäse	
220 g	<i>Domáci tagliatele s rajčatovou salsou, parmazán</i>	149 Kč
	Home tagliatelle with tomato salsa, parmesan cheese	
	Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatosauce, Parmesankäse	
120 g	<i>Smažený sýr</i>	99 Kč
	<i>Jako přílohu doporučujeme steakové hranolky</i>	
	Deep-fried cheese / as supplement we recomend steak fries	
	Panierter Edamer, als Beilage empfohlen wir Pommes Frites	
200 g	<i>Smažený kuřecí řízek</i>	165 Kč
	<i>Jako přílohu doporučujeme steakové hranolky</i>	
	Fried chicken/as supplement we recommend french fries	
	Panierter Hühnerschnitzel empfohlene Beilage Pommes Frites	
200 g	<i>Smažený řízek z vepřové krkovičky s citronem</i>	170 Kč
	<i>Jako přílohu doporučujeme vařené brambory maštěné máslem</i>	
	Pork neck fried in breadcrumbs /as supplement we recomend boiled potatoes	
	Schweineschnitzel (Halsfleisch) empfohlene Beilage Salzkartoffeln	

Saláty / Vegetable salads / Gemüse Salaten

Rajčatový salát 49 Kč
Tomato salad/Tomatensalat

Okurkový salát 49 Kč
Cucumber salad/Gurkensalat

Míchaný zeleninový salát 55 Kč
Mixed vegetable salad/Gemischter Gemüsesalat

Šopský salát s balkánským sýrem 69 Kč
Mixed vegetable salad with feta cheese/Gemischter Gemüsesalat mit Griechischer Käse



Římský salát s Caesar dresinkem a kuřecím masem 159 Kč
Caesar salad with dressing und chicken
Caesar salat mit Dressing und Hühnerfleisch



Římský salát s Caesar dresinkem a lososem 199 Kč
Caesar salad with dressing und salmon
Caesar salat mit Dressing und Lachs



Přílohy / Side dish/ Beilagen



Vařené brambory maštěné máslem 30 Kč
Cooked potatoes/Salzkartoffeln

Pečené brambory 30 Kč
baked potatoes / Bratkartoffeln

Steakové hranolky 38 Kč
French fries/Pommes Frites

Štuchané brambory 35 Kč
Mashed potatoes / gestampfte Kartoffeln

Dušená rýže 30 Kč
Rice/ Rise

Rozpečená bageta - česneková nebo bylinková 30 Kč
Baguette on the grill - garlic or with herbs



Pečená brambora se zakysanou smetanou 35 Kč
Baked potato with sour cream / gebackene Kartoffel mit Sauerrahm



Pepřová omáčka 30 Kč
Pepper sauce / Pfeffersauce

Žampionová omáčka 30 Kč
Champignon sauce / Champignonsauce



Salát Coleslaw

Coleslaw salad / Salat Coleslaw

30 Kč



Grilovaná zelenina

Grilled vegetables / gegrillte Gemüse

45 Kč

Tatarská omáčka

Tartar sauce/Remoulade

25 Kč

Kečup

Ketchup

25 Kč

Pikantní omáčka

Spicy sauce / pikante Remoulade

25 Kč

Vysvětlivky: Caesar dresink - dresink s parmezánem, ančovičkami, citronovou šťávou, vinným octem, olivovým olejem, česnekem a černým pepřem

Desserts / Dessert / Desserts

Smetanové mascarpone s čerstvými jahodami a mátou

Creamy mascarpone with fresh strawberries and mint

Rahmmascarpone mit Erdbeeren und Minze

79 Kč

Domácí borůvkový dort se šlehačkou

Blueberries cake with whipped cream

Blaubeerentorte mit Schlagsahne

69 Kč

Palačinky s marmeládou a šlehačkou

Pancakes with jam and whipped cream

Pfannkuchen mit Marmelade und Schlagsahne

59 Kč

Zmrzlinový pohár s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

Vanilla ice-cream sunda with whipped cream

Eisbecher mit Vanilleeis und Schlagsahne

59 Kč

Zmrzlinový pohár s čokoládovou zmrzlinou a šlehačkou

Chocolate ice-cream sunda with whipped cream

Eisbecher mit Schokoladeneis und Schlagsahne

59 Kč

Dětský zmrzlinový pohár

Children Sunda / Kindereisbecher

39 Kč

Kopeček zmrzliny

Ice cream ball/Eiskugel

15 Kč