

Меню

Выберите кнопку слева

Меню

Перед битвой

80 г.	Домашний гусиный паштет от Поэта с нежным охлажденным грушевым соусом с добавлением коньяка Godet paradise и сушеной канадской брусникой, лепешка со шкварками	119,-
80 г.	Румяные ломтики жареной свиной филейной вырезки а-ля ростбиф в маринаде из трав, пряностей и оливкового масла с соусом Jack Daniels, теплые булочки	
80 г.	Абсолютно уникальное карпаччо с фисташковым соусом песто собственного производства, оливковым маслом, гигантскими каперсами, рукколой и стружками пармезана, теплые булочки	195,
100 г.	Татарский бифштекс для суженого, смешанный по рецепту Поэта сковородки с добавлением коньяка, обжаренные тосты	195,-
100 г.	Татарский бифштекс из лосося для суженой с пряным маслом и рукколой, теплые булочки	149,-
100 г.	Очищенные маринованные тигровые креветки в лаймовом сиропе и травах с домашним соусом 1000 островов, теплые булочки	148,-
100 г.	Утиная печенка ala orega, запеченная на противне в утином сале, теплые булочки	119,-
3 шт.	До хруста обжаренные тонкие домашние колбаски с дижонской горчицей и хреном	129,-
100 г.	Французский козий сыр на теплом деревенском хлебе с маринованным красным перцем, чесноком, фисташковым соусом песто, измельченными оливками, соусом бальзамико и молотым черным перцем	165,-
7 шт.	Сударыни улитки в чесночном бальзаме, гратинированные в пряном масле, теплые булочки	198,-

Сад Поэта

150 г. малый	Прелестные томатки черри с вишенками из моццареллы на свежих листьях салата с соусом песто собственного приготовления и свежим базиликом	99,-
300 г. большой		196,-
150 г. малый	Старый добрый шопский салатик с балканским сыром	75,-
300 г. большой		145,-
150 г. малый	Греческий салат с черными оливками и сыром фета	85,-
300 г. большой		165,-
150 г. малый	Салат из свежих овощей	70,-
300 г. большой		139,-
150 г. малый	Салат Поэта сковородки (виноград, персик, дыня, паприка, огурец, помидоры, ледовый салат, моццарелла, соус-коктейль)	99,-
300 г. большой		199,-

(К каждому салату мы подготовим стейк по Вашему выбору с нашего гриля)

350 г.	Кубики из курятины с пармезаном в салате из свежих овощей с фисташковым соусом песто	178,-
350 г.	Обжаренные полоски говяжьей филейной вырезки в ацтекских пряностях на свежих листьях салата с томатами черри и соусом Jack Daniels	199,-
350 г.	Теплый козий сыр с веером вяленой ветчины на свежих листьях салата с каперсами и вялеными томатами, приправленный соусом бальзамико	195,-
350 г.	Филе лосося, запеченное в пряном масле, со свежими овощами, рукколой и лаймовым соусом	195,-
350 г.	Большой салат с маринованными тигровыми креветками, черными оливками и соусом 1000 островов собственного приготовления	195,-

(Салаты мы купаем в в медово-лимонном соусе собственного приготовления с приправами)

Супы из наших кипящих котлов

Настоящий чешский крепкий говяжий бульон с домашними печеночными фрикадельками, лапшой и овощами	49,-
Французский чесночный крем-суп с сырными крутонами	55,-
Наш моравский суп из кислой капусты с домашними колбасками и копченым коленом (заправленный сметаной)	65,-
Мой буйабес (морские и пресноводные рыбки, креветки, морепродукты, белое вино, коньяк, специи, булочка)	149,-

Вегетарианские лакомства

200 г. Сингапурское фирменное блюдо: тофу стейк с овощами, приготовленный в сковороде вок, с жасминовым рисом	199,-
200 г. Мини-шницели из тофу стейка с домашним картофельным салатом и соусом тартар	195,-
200 г. Тофу стейк из «вырезки» с кнедlichem из белого хлеба и брусникой	195,-
300 г. Грибное ризотто со сливками и жасминовым рисом	229,-
(посыпанное сыром моццарелла и пармезан, под пряным соусом с трюфелем и базиликом)	
300 г. Бабушкины макароны с овощами, обжаренными на гриле, томатами черри и рукколой, посыпанные пармезаном	180,-

Чехия прекрасная, Чехия моя!

200 г. Обласканная Поэтом говяжья филейная вырезка, приправленная моравским медом, с брусникой и кнедlichem из белого хлеба	185,-
1/2 Печеная утка по-старочешски с белокочанной капусткой, кнедlichem из белого хлеба, хрустящим лучком (каждый день свежая)	295,-
200 г. Свиной шницель из филейной вырезки с домашним картофельным салатом и огурцом	198,-
250 г. Старочешский пир (утка, копчености, свинина, колбаска, белокочанная капуста, кнедлички: из белого хлеба, карловарский, со шпигом, драмик)	295,-
1 шт. (около 1300 г.) Колено по рецепту Виноградских панов, запеченное с луком, чесноком и яблоками, с горчицей и хреном (каждый день свежее)	249,-
200 г. Мини-шницели из кабаньего окорока с картофельным пюре, обжаренным беконом и соусом тартар собственного приготовления	299,-
200 г. Кабаний окорок в чесноке со шпинатом в сливках, кнедlichem со шпигом и луком	299,-
200 г. Стейк из кабана, запеченный на пряном масле, под бархатным соусом из лисичек, домашнее картофельное пюре	299,-
200 г. Рагу с мясом кабана в сливках с карловарским кнедlichem и брусникой	269,-
200 г. Гуляш из лани с обжаренной колбаской и домашним кнедlichem со шпигом, посыпанный лучком	269,-
200 г. Рагу из лани под соусом из белых грибов и трюфелей, домашний карловарский кнедличек	299,-

Поэт сковородки на рыбалке

200 г. Свежая рыбка с рынка, охлажденная во льду, подается с картофелем в сливках и соусом из креветок	325,-
200 г. Филе норвежского лосося, жаренное на оливковом масле, со шпинатом в сливках и картофелем с зеленым луком	295,-
200 г. Рулет из судака с ракушками святого Иакова под трюфельным соусом с картофелем и зеленым луком	399,-
200г. Шницели из судака с домашним картофельным салатом, соусом тартар и лимоном	295,-
200 г. Ракушки святого Иакова на шпажке попеременно с креветками, с картофельным пюре, лаймовым соусом песто и рукколой	590,-
200 г. Тигровые креветки по-французски в чугунной сковороде под соусом «1000 островов», хрустящая булочка с пряным маслом	290,-
По заказу сделанному за 24 часа, мы приготовим для Вас свежего омара по французскому рецепту с рисом для паэльи, французскими багетами, пряным маслом, креветочным соусом и майонезом 100 г.	180,-

Фирменные блюда Поэта сковородки

200 г. Куриная грудка, обжаренная на гриле, в густом соусе из белых грибов с картофельным пюре, бекончиком и сметанкой	195,-
200 г. Медальоны из курицы, маринованные со свежими пряными травами, на холме из домашних тальятелли с томатной пастой «полпа» и соусом песто с рукколой	199,-
200 г. Грудка индейки, обжаренная на гриле, шпигованная вяленой ветчиной и миндалем, с рататуем и подливкой из розового перца	198,-
200 г. Грудка индейки «Лондон», фаршированная грецкими орехами и сыром с синей плесенью, обернутая кукурузными листьями, картофель в сливках	195,-
200 г. Тайские шашлычки из настоящей говяжьей филейной вырезки и курятины с жасминовым рисом и овощами, приготовленными в сковороде вок, под соусом sweat chilli	295,-

200 г.	Лаваш! Лаваш? Лаваш (гигантская хрустящая лепешка из Армении, фаршированная пикантной мясной смесью с луком и сыром моццарелла и пармезан, на свежих листьях салата с капельками меда и острыми перчиками чили, со сметаной и травами, как любит Поэт сковородки)	285,-
200 г.	«Три мушкетера» (медальоны из свиной филейной вырезки с гратинированным козым сыром, всеером вяленой ветчины и лесными ягодами, с портвейном и картофельными лепешечками)	295,-
200 г.	«Тайна лорда» (свиная филейная вырезка, шпигованная вяленой ветчиной и миндалем, под сливочным соусом с лисичками, домашнее картофельное пюре с беконом)	299,-
200 г.	Шведская корона с сюрпризом (гратинированное до румяной корочки картофельное пюре, свиная филейная вырезка с грибным ассорти и беконом, посыпанная сыром пармезан и моццарелла, украшенная королевской лилией)	325,-
200 г.	«Меч Поэта сковородки» (маринованное мясо: говяжья филейная вырезка, свиная филейная вырезка и курятина, подается на шпажке попеременно с кусочками домашних колбасок, лука и бекона, с драниками, под соусом из черного перца)	295,-
200 г.	«Беее!» (маринованная баранья вырезка под бархатным соусом из трав и чеснока, подается со шпинатом в сливках и картофельным пюре)	398,-
200 г.	«Призрак Оперы»	420,-
300 г.	(бифштекс с утиной печенкой аlá Орега с цуккини, обжаренным на гриле, и печеным картофелем)	490,-
200 г.	«Бифштекс милой Франции» с картофелем в сливках	420,-
300 г.	(филейная вырезка из быка, гратинированная козым сыром, с вяленой ветчиной и золотой грушкой, маринованной в коньяке Godet)	490,-
200 г.	«Полено для короля Иржи» с картофельным пюре (говяжья филейная вырезка	420,-
300 г.	с ломтиком бекона, утиной печенкой, яблоком, виноградом и брусникой)	490,-
200 г.	«Бифштекс для Рудольфа II»	420,-
300 г.	(под трюфельным соусом с белыми грибами, домашнее картофельное пюре)	490,-
400г.	«Бонжур месье Шатобриан» (с овощами, обжаренными на гриле, соусом из черного перца, соусом деми-глас, картофелем в сливках и картофелем фри для стейков???)	990,-

Поэтический гриль

- А	200 г. Свиная филейная вырезка	149,-
-	300 г. Свиная филейная вырезка	199,-
	200 г. Бифштекс из быка	320,-
	300 г. Бифштекс из быка	420,-
- В	Жареные шампиньоны (лук, бекон)	50,-
-	Жареная фасоль (лук, бекон)	50,-
	Капуста брокколи на пару (с маслом)	50,-
	Овощи, вареные на пару(морковь, брокколи, кукуруза)	60,-
	Пикантная подливка из черного перца	50,-
		50,-
	Сливочный соус с лисичками, трюфельный соус с белыми грибами,	60,-
	острый соус Поэта сковородки	
	Соус «1000 островов»	50,-
	Соус Jack Daniels	40,-
	Соус тартар собственного приготовления	40,-
	Фисташковый соус песто собственного приготовления	50,-
	Брусника	40,-
		40,-
		40,-
- С	Картофель с петрушкой и сливочным маслом	40,-

- Картофель в сливках с зеленым луком	50,-
Домашнее картофельное пюре	
Картофельные лепешечки с луком	40,-
Картофельная лепешка по-старочешски	40,-
Картофель фри для стейков	40,-
Кнедлик из белого хлеба	40,-
Домашний кнедличек со шпигом	40,-
Домашняя выпечка 1 шт.	40,-
Белокочанная капуста	5,-
Шпинат в сливках	40,-
Жасминовый рис	40,-
Овощи, обжаренные на гриле	40,-
	60,-

МИКС-ГРИЛЬ I 799,-

- 200 г. Куриная грудка
- 200 г. Свиная вырезка
- 200 г. Бифштекс
- 2 шт. Домашняя колбаска
- Два гарнира и два соуса по Вашему выбору

МИКС-ГРИЛЬ II 990,-

- 200 г. Палтус
- 200 г. Лосось
- 300 г. Меч-рыба
- Шашлык из креветок
- Два гарнира и два соуса по Вашему выбору

Гарниры подаются только к главному блюду. Отдельно подаются только минимум 4 вида гарниров из пунктов B и C.

После битвы (десерты)

«Изнеженный вкус» – наш крем-брюле с клубникой	109,-
«Сладкий сон Белой Пани» (ванильное мороженое с горячей малиной и взбитыми сливками)	99,-
Блины от тещи с черникой и сладкими сливками	99,-
Тарелка свежих сезонных фруктов с двумя видами сорбета и куском желе	129,-
«Возлюбленное» клубнично-банановое фондю с шоколадом и ликером Baileys	148,-
Мороженое, обжаренное в миндальной корочке, с клубничной подливкой и взбитыми сливками	99,-

Десерт

200 г. Доска сыров с виноградом и домашним мармеладом	225,-
200 г. Доска колбас и вяленой ветчины с кремжской горчицей	225,-

Куверт (домашняя выпечка – 3 вида, домашнее бутербродное масло, приправы): 20,-

Праздничное меню

Для особых торжественных случаев, ради абсолютно неповторимых гастрономических впечатлений

:: Блюда из королевских морей:

- «Пан Икра» с кремом de fresh и пошированными яйцами в шардоне – сырны тосты
- Нежные ракушки святого Иакова в сливочной вуали с травами – булочки с маслом-live
- Утонченное рагу из краба с домашней пастой -live
- Рыбка - просто сказка под голландским соусом с миндалем и трюфельными клецками -live- актуальное предложение
- Мой буйабес
- Омар в дружной компании гигантских креветок и чешских раков, все вместе ala paráda по рецепту Поэта сковородки -live
- Сладкое наваждение напоследок

live – ЗАКУПЛЕНО ЖИВЫМ!

3000,- за персону. С лангустом -live- вместо омара – 6000,-

Минимум 4 персоны, заказывать нужно за 7 дней!

К КАЖДОМУ БЛЮДУ РЕКОМЕНДУЕМ ПОДХОДЯЩИЕ ВИНА, НО ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ САМИ

:: Секретная кухня Рудольфа Второго::

- портвейн
- гусиный паштет собственного приготовления с брусникой на золотой груше
- гусиная печенка в кальвадосе с яблочками в карамели на обжаренном ломтике хлеба
- фазан с домашней каштановой начинкой
- утиная грудка в портвейне с трюфельными крокетами
- суп из курятины с кнедниками из булки
- мясо косули в сливках, карловарский кнедлик
- «кабан в шиповнике», кнедличек со шпигом
- оленина в вине, миндальные крокеты
- галантин из гуся с краснокочанной капусткой, картофельная лепешечка
- домашние пышечки с подливкой из яичного ликера
- черничный кнедличек с черничной подливкой
- домашний сорбет в шоколадной чашке

2000- за персону, минимум 6 персон, заказывать нужно за 5 дней

К ЭТИМ БЛЮДАМ МЫ БУДЕМ РЕКОМЕНДОВАТЬ КОНКРЕТНЫЕ ВИНА

Блюда для торжественных случаев

:: «Умница-красавица, вымирающий вид»

(целиком запеченные гусь или утка (или оба вместе) по-старочешки)

Утка, копчености, колбаски - (3,5 кг.) – 949,-

Гусь, копчености, колбаски - (4,5 кг.) - 1249,-

(пригоршня капусты белой и красной, кнедликов из белого хлеба, картофельных, со шпигом и драников) - (на персону) 100,-

Заказ за 24 часа, на одну и более персон.

:: **Королевский поросенок** - (20 - 25 кг.) – за 1 кг. 400,-

(хрен, острые перчики, драники, капуста с хреном, огурцы, горчица, выпечка, кнедлик из белого хлеба, капуста краснокочанная и белокочанная) – (на 1 персону) 100,-

Заказ за 5 дней, на одну и более персон.

Праздничное меню для свадеб и закрытых мероприятий

1

закуска: Праздничное куриное ассорти с домашней булочкой 545,-

главное блюдо: Меч Поэта сковородки

(говяжья и свиная филейная вырезка, курятина, домашние колбаски, бекон, лук, драник, печеный картофель, полудикий рас)

грибной соус /соус Jack Daniels

десерт: «Сладкий сон Белой пани»

(ванильное мороженое с горячей малиной и взбитыми сливками)

2

закуска: гусиный паштет собственного приготовления по заказу Рудольфа II с золотой грушей, купающейся в портвейне с брусникой и миндалем 590,-

главное блюдо: «Тайна лорда»

(свиная филейная вырезка с начинкой из вяленой ветчины и миндаля под сливочным соусом с лисичками, gratinированный картофель с пармезаном)

десерт: горячий шоколадный кексик с ванильным мороженым и лесными ягодами

3

закуска: Моравская утиная печенка «Годобож» а-ля опера с каплей коньяка	545,-
Главное блюдо: Курятина на шпаге «Арамис»	
с домашней колбаской, беконом, луком и паприкой, с картофелем в сливках, пряный соус	
десерт: «Изнеженный вкус» – наш крем-брюле с клубникой	
4	
закуска: С любовью маринованный в цельном оливковом масле с травами лосось на ложе из листьев салата, зачарованный икрой в озере сметаны	590,-
Главное блюдо: «Царь Соломон»	
(филе лосося, обжаренное на гриле в оливковом масле, с пряностями и соусом из креветок, картофель с петрушкой)	
десерт: торт Тирамису со взбитыми сливками	
5	
закуска: деликатесное ассорти из креветок под соусом «1000 островов» в гнезде из листьев ледового салата, украшенных икрой	690,-
главное блюдо: «Бифштекс для Рудольфа II»	
под трюфельным соусом с белыми грибами, с картофельным пюре	
десерт: блины от тещи с черникой и сладкими сливками	
6 - «вегетарианское»	
закуска: помидорчики с вишенками из моццареллы на свежих листьях салата с соусом песто собственного приготовления и свежим базиликом	545,-
главное блюдо: Сингапурский деликатес из тофу и овощей с полудиким рисом	
десерт: торт Тирамису со взбитыми сливками	
7	
закуска: божественно маринованные медальоны из свиной филейной вырезки, раскинувшиеся на салате, с вялеными томатами и соусом Jack Daniels	545,-
главное блюдо: изнеженная говяжья филейная вырезка для Верочки с брусничкой, взбитыми сливками и кнедличком из белого хлеба	
десерт: черничные кнедлички для княгини Либуши из творожного теста с черничной подливкой и взбитыми сливками	
8	
закуска: Разрумянившиеся от смеха ломтики говяжьей филейной вырезки а-ля ростбиф с очень нежным крем-соусом из хрена и огурчиками	690,-
Главное блюдо: Бифштекс Поэта сковородки – фирменное блюдо для испанского короля	
Говяжья филейная вырезка, фаршированная маринованными утиными грудками, под коньячно-брусничным соусом, украшенная королевской лилией и шпажкой с фруктами, подается с полудиким «ореховым» рисом	
десерт: горячий шоколадный кекс с ванильным мороженым и лесными ягодами	
9	
закуска: ветчина «Богемия» на кости, яблочный хрен, огурец	
главное блюдо: Блюдо рыцарской щедрости на мече	
(утка, копчености, свинина, колбаска, красная капуста, кнедлики: из белого хлеба, карловарский, со шпиготом, draniki)	590,-
десерт: домашний творожно-черничный торт со взбитыми сливками	

закуска: Сливочный козий сыр с медово-ореховым соусом песто, виноградом и мармеладом из инжира

Главное блюдо: «Хрустик поджаристый»

Маринованная в аргентинской приправе куриная грудка, шпигованная вяленой ветчиной и сливочным сыром, обернутая кукурузными листьями с добавлением миндаля, картофель в сливках, соус Jack Daniels 590,-

десерт: «Изнеженный вкус» – наш крем-брюле с клубникой

На заказ можно приготовить любой суп, например:

Свадебный бульон – лапша, овощи, мясо, фрикадельки из печени / Королевский бульон – лапша, овощи, мясо

Моравский из кислой капусты / Дворцовый луковый / Суп-крем из брокколи / Суп-крем из спаржи

Суп королевских морей / Суп-крем из шпината и т.д.

.....цена порции супа около 50,-

Закуски и десерты можно комбинировать по договоренности. На заказ можно составить любое меню.

Куверт (домашняя выпечка – 3 вида, домашнее бутербродное масло, приправы): 20,-

За более подробной информацией обращайтесь к нашему персоналу. Заказы принимаются не позднее чем за 48 часов и не менее чем на 4 персоны

Фуршеты

Фуршет Рудольфа Второго от Поэта сковородки

1. Велкам дринк Aurelius cross (портвейн из Леховиц).
2. На зеркалах подаются домашние паштеты, домашние торты «Добош» по-венгерски, торттики из ветчины и сыра, рудольфинские сырные шарики
3. Язык «в складку», особым образом маринованный, под соусом из сливок и хрена, лосось «в складку» под медово-горчичным соусом с укропом, блюдо из щуки под лимонным соусом, копченый угорь в масле с икорными тортками
4. Ветчина на кости «в складку», маринованная в меде с острым перцем чили, переложенная черносливом
5. Три вида домашних колбасок, зажаренных до хруста
6. Домашние копчености из нашей коптильни
7. Старозаветный гуляш по рецепту Поэта сковородки/ драники
8. Изнеженное рагу из оленины в сливках/ карловарский кнедличек
9. Печеная в кипрском вине куриная ножка по-рудольфински
10. Галантин из утки, фаршированный гусиной печенкой, краснокочанная капуста с брусникой
11. Гвоздь вечера: целый запеченный королевский поросенок с пражской ветчиной на кости, обложенный домашними ливерными и кровяными колбасками

12. Домашние мини-тортики (4 вида)
- 13..Большое королевское фруктовое блюдо, живописно разложенное на зеркале
14. Императорское овощное блюдо, подается на зеркале
15. Домашняя выпечка (4 вида) + хлеб
16. Домашние маринованные овощи (огурцы, лук, острые и сладкие перчики и т.д.)
17. Домашние маринады, соусы, драники

Фуршет Поэта сковородки:

1. Велкам дринк - Bohemia sekt
2. Тортики «Добош» по-венгерски из ветчины и сыра, французские канапе, пикантные мини-бутербродики, сырныи шарикки и другие мини-закуски, подаются на зеркале
3. Большое королевское фруктовое блюдо
4. Большое овощное блюдо «Президент»
5. Татарский бифштекс, как его смешивает Поэт сковородки, из настоящей говяжьей филейной вырезки и из лосося
6. Морепродукты, маринованные в оливковом масле с тихоокеанскими специями
7. Куриные ножки в соусе чили с медом
1. Фуршетные мини-шницели:
 - а) куриные в тройной панировке
 - б) из свиной филейной вырезки в кукурузных листьях
10. Тайские шашлычки
11. Домашние колбаски, зажаренные до хруста – 3 вида
12. Стирочешский гуляшик по рецепту Поэта сковородки
13. Золотой гвоздь вечера: ветчина Богемия
14. Домашние маринады и соусы, маринованные овощи, хрен, горчица, подливки, домашняя выпечка, драники, тосты, кнедличек со шпигом
15. Домашние мини-тортики
- 16..Моравские сыры на выбор
17. Напитки (смотри «Напитки»)

Приготовим любые фуршеты по Вашим пожеланиям

С уважением, Поэт сковородки

Край Йозефа Лады от Поэта сковородки:

*Домашнее и только домашнее!-
паштеты,
ветчина
зельц,
колечки,
ливерные колбаски*

кроваые колбаски
буженина
шкварки
сальце
суп из свежей убоины
колбаски
гуляшик
до хруста зажаренная свиная грудинка
свиная вырезка, обжаренная до розового цвета
отбивные из Постржижжии
шницели огромные, как ворота
уточки и гуси,
целый поросенок в пиве
ветчина Богемия
хрустящий хлеб и выпечка
картофельные лепешки,
картофельное пюре
кнедличек со штигом
капустка
хрен, горчица,
маринованные овощи
ходские пироги и штрудель
и блины с черникой
и клубничные кнедлики
и бочонки пива
и кувшины вина
и абрикосовая самогонка
и сливовица

И сигара под занавес!

ВЕЛКАМ ДРИНК НЕ ВКЛЮЧЕН в цену фуршета

Турфирмы

1

суп: Говяжий бульон с фрикадельками и лапшой

150 **главное блюдо:**

г. (А) - Старопражский гуляш, *кнедличек из белого хлеба*

(В) - Говяжья филейная вырезка в сливках, *кнедличек из белого хлеба, брусника* 250,-

(С) - «Моравский воробей» (кусочки жареной свинины), *белокочанная капуста, картофельный кнедличек*

(D) - Куриная ножка в черном пиве, *красная капуста, кнедлик со штигом*

десерт: Домашний торт с лесными ягодами и взбитыми сливками

2

закуска: салат из свежих овощей с сыром

150 **главное блюдо:**

г. (А) - Курятина на шпате «Арамис» с *пряным соусом и драниками (куриная грудка, домашняя колбаска, лук, паприка)*

(В) - Куриный кармашек, как любит рыцарь Кокодак, *картофель в сливках (куриный кармашек, свежий шпинат, ветчина, сыр)* 300,-

(С) - Грудка индюка, обжаренная на гриле, *со спаржей и сырным соусом, картофель с петрушкой*

(D) - Жареный куриный или свиной шницель, *картофельное пюре, огурец*

десерт: Домашний яблочный штрудель со взбитыми сливками

3

Суп: Моравский суп из кислой капусты с колбаской и копченостями

главное блюдо:

(A) - 1/3 печеной утки, *краснокочанная капуста, кнедлик из белого хлеба*

(B) - Старопражское блюдо (200 г.): *свинина, копчености, утка, колбаска, капуста белокочанная+краснокочанная, различные кнедлики, драник*

350,-

(C) - Свиная филейная вырезка в картофельной лепешке (200 г.), *домашний капустный салат с острым перчиком*

десерт: Творожный торт с черникой

4

100 **закуска:** Салат-коктейль из курятины с домашней булочкой

г. **главное блюдо:**

(A) - Печеное филе лосося, *креветочный соус, картофель с зеленым луком*

(B) - «Полено для короля Иржи» из говядины (*яблоко, коньяк, красное вино, гусиная печенка, брусника, gratinированный картофель*)

150

г. (C) - Баранина в свежих травах, *листовой шпинат, картофельное пюре*

450,-

(D) - Утиная грудка в розмарине *с лесными ягодами в груше с миндалем, крокеты*

десерт: Домашние блины с черникой и сладкими сливками

Напитки

Выберите кнопку слева

Безалкогольные напитки и пиво

Безалкогольные напитки		Горячие напитки	
Содовая вода (0,1 л)	10	Эспрессо Dallmayr	40
Кока кола (0,2 л)	35	Эспрессо без кофеина	40
Кока кола light (0,2 л)	35	Капучино	45
Фанта - апельсин (0,33 л)	35	Кофе латте	45
Спрайт (0,2 л)	35	Кофе по-ирландски	85
Kinley имбирь (0,25 л)	40	Кофе по-алжирски	75
Kinley Bitter лимон (0,25 л)	40	Кофе по-венски	50
Kinley Bitter грейпфрут (0,25 л)	40	Кофе глясе	50
Ice tea - лимон (0,2 л)	30	Кофе по-турецки	40
Ice tea – персик (0,2 л)	30	Горячий шоколад	60
Ice tea – зеленый чай (0,2 л)	30	Глинтвейн	50
Вонаqua без газа (0,25 л)	30	Чай London / Dallmayr	35
Вонаqua с газом (0,25 л)	30	Кофе гляссе с мороженым и взбитыми сливками	70
Red Bull (0,25 л)	80	Шарик мороженого	30
Aloe Vera (0,18 л)	49		
Mattoni (0,33 л)	30		
		Пиво	
		Pilsner Urquell 12% (0,3 л)	30
		Pilsner Urquell 12% (0,5 л)	40
		Kozel черное в бутылке (0,5 л)	40

Mattoni слабогазированная (0,33 л)	30	Radegast birell безалкогольное(0,33 л)	40
Evian (0,33 л)	100		
Aquila (0,75 л)	80	Аперитив (0,1 л)	
Perrier (0,75 л)	100	Sanbitter (безалкогольный)	50
Mattoni (0,75 л)	80	Campari	90
Соки Сарру (0,2 л)	40	Martini Bianco	70
- апельсин		Martini Rosso	70
- груша		Martini Extra Dry	70
- яблоко		Sandeman sherry (50 г.)	65
- клубника		(dry, medium, cream)	
- черная смородина		Royal oporto (50 г.)	65
- абрикос		(ruby, white, extra dry)	
- грейпфрут			
- мультивитамины			

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

АПЕРИТИВ (0,1 л)

Campari bitter
 Martini bianco
 Martini rosso
 Martini dry
 Martini bitter
 Sandeman sherry (50 г.)
 Royal oporto (50 г.)

Согнакс (40 г.)

Courvoiser V.S.
 Courvoiser V.S.O.P.
 Courvoiser K.O. Imperial
 Hennessy V.S.
 Hennessy V.S.O.P.
 Godet Paradise

Бренди (40 г.)

Metaxa

Ром (40 г.)

Bacardi light
 Bacardi gold
 Havana 3 years

Водка (40 г.)

Absolut
 Absolut citron
 Stolichnaja
 Smirnoff red
 Koskenkorva peach

Джин (40 г.)

Beefeater

Текила (40 г.)

Olmeca gold
 Olmeca silver
 Mazcal Gusano rojo

Кальвадос (40 г.)

Loret

Scotch Whisky (40 г.)

J. Walker red Label
 Balantine's Finest
 Grant's
 Teacher's

Irish Whisky (40 г.)

Jameson
 Tullamore dew

American Bourbon Whisky (40 г.)

Jim Beam
 Four Roses
 Jack Daniels

Виски - 12 лет (40 г.)

J. Walker black Label
 Chivas regal
 Ballantine's Gold Seal

Single Malt Whisky - 15 лет (40 г.)

Glendroach 100% Matured in sherry casks

Ликеры (40 г.)

Becherovka
 Fernet Stock
 Fernet Stock citrus
 Fernet Stock orange
 Jägermeister
 Malibu
 Baileys
 Kahúla
 Bols of blue Curacao
 Bols Advocat
 Absinth 60%
 Southern Comfort
 Cointreau
 Grappa Ramazzotti
 Slivovice Fleret 50%
 Meruňkovice Fleret 50%
 Magister Stock
 Berentzen

Коктейли

Жаркая любовь	(Campari, Fernet Stock, грейпфрутовый сок, лимон)	119,-
Spiced Cuba libre	(Captain Morgan Spiced, лайм, лимонный сок, Кока кола)	109,-
Caipirinha	(кашаса, лайм, коричневый сахар)	109,-
Margarita	(текила, ликер triple sec (тройной сухой), лимонный сок)	109,-
Martini cocktail	(джин beefeater, martini dry)	99,-
Mojito	(bacardi, мята, коричневый сахар, лайм)	119,-
Piña colada	(bacardi, кокосовый сироп, крем-ликер, ананасовый сок)	109,-
High Society	(джин Beefeater, Campari, персиковый и грейпфрутовый сироп)	129,-
Tequila sunrise	(текила, лимонный сок, апельсиновый сок, гренадин)	109,-
Coconut fruit	(Malibu, Pisang Ambon, апельсиновый сок, ананасовый сок)	119,-

Безалкогольные:

Miami	(Сироп из перечной мяты, лимонный сок, сахарный сироп, ананасовый сок)	75,-
Кабриолет 911	(сироп Cugasaо, лаймовый сироп, грейпфрутовый сок, тоник)	75,-
Красная подводная лодка	(персиковый сироп, лаймовый сироп)	75,-
Big apple 3	(гренадин, апельсиновый сок, яблочный сок, содовая вода)	75,-
Черничный шейк	(мороженое, черника, тростниковый сахар, молоко, веточка мяты)	79,-
Винограды ночная Америка	(мультивитаминный сок, сок из черной смородины, лесные ягоды, лайм)	100,-

Моравские вина

Вина в розлив

- Трамин красный марочный – Винные подвалы Lechovice

0,2 л - 39,- 0,5 л - 98,- 1,0 л - 196,-

- Каберне Совиньон марочный - Винные подвалы Lechovice

0,2 л - 39,- 0,5 л - 98,- 1,0 л - 196,-

Трамин красный поздний сбор сухое - Винные подвалы Lechovice 0,18 л 98,-

Руландское белое поздний сбор полусухое - Винные подвалы Lechovice 0,18 л 78,-

Франковка поздний сбор сухое - Винные подвалы Lechovice 0,18 л 78,-

Руландское синее поздний сбор сухое - Винные подвалы Lechovice 0,18 л 84,-

Белые вина

Трамин красный марочный – Винные подвалы Lechovice 0,75 л 240,-

Шардоне выбранные грозди полусухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Палава выбранные грозди полусухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Совиньон поздний сбор сухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Аурелиус поздний сбор сухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Руландское серое поздний сбор сухое - Винные подвалы Lechovice 0,75 л 395,-

Трамин красный поздний сбор сухое - Винные подвалы Lechovice 0,75 л 395,-

Розовые вина

Zweigeltrebe Rosé полусладкое - Винные подвалы Lechovice 0,75 л 325,-

Красные вина

Modrý portugal марочное - Винные подвалы Lechovice 0,75 л 240,-

Alibernet поздний сбор сухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Dornfelder поздний сбор сухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Мерло поздний сбор сухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Modrý Portugal поздний сбор сухое - Винные подвалы Lechovice 0,75 л 395,-

Каберне Совиньон поздний сбор сухое - Винзавод Krist Milotice 0,75 л 420,-

Десертное вино из Моравии

«Крест Ауэра» – крепленое красное вино типа портвейн 0,05 л 50,-

«Крест Ауэра» – крепленое красное вино типа портвейн 0,75 л 370,-

Шампанское и игристые вина

Bohemia sekt piccolo 0,2 л 100,-

Bohemia sekt Kirk Royal 0,2 л 120,-

Bohemia sekt Demi, Brut, Rosé 0,75 л 290,-

Bohemia sekt Prestige Demi, Brut, Rosé 0,75 л 490,-

Taittinger Brut Réserve Champagne 0,75 л 2200,-

Louis Roederer Brut Champagne 0,75 л 2200,-

Зарубежные вина

ФРАНЦИЯ – белые вина

Cadet d'Ос Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Ос 390,-

Chablis AOC, Louis Jadot, Bourgogne 890,-

ИТАЛИЯ – белые вина

Orvieto Doc., Le Chiantigiane, Umbrie 390,-

Pinot Grigio Igt., Zenato, Veneto 590,-

ИСПАНИЯ – белые вина

Castello Jumilla Macabeo, Bodegas Bleda, Jumilla 390,-

ЧИЛИ – белые вина

Tocornal Chardonnay, Cono Sur, Central Valley 390,-

Chardonnay Varietal, Cono Sur, Central Valley 449,-

Santa Digna Sauvignon blanc, Miguel Torres, Central Valley 590,-

АВСТРАЛИЯ – белые вина

db Selection Chardonnay, De Bortoli Wines 449,-

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ – белые вина

Saint Clair Sauvignon Blanc, Vicars'Choice, Marlborough 790,-

ЧИЛИ – розовое вино

Santa Digna Cabernet Sauvignon rosé, Miguel Torres, Central Valley 490,-

ФРАНЦИЯ – красные вина

Cadet d'Oc Cabernet Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc 390,-

Mouton Cadet rouge, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 690,-

Bourgogne AOC Pinot Noir, Louis Jadot 590,-

Châteauneuf-du-Pape rouge, Château Mont Redon, Côtes-du-Rhône 1500,-

ИСПАНИЯ – красные вина

Faustino I Grand Reserva, Bodegas Faustino Martín, Rioja 1249,-

Ibéricos Crianza, Miguel Torres, Rioja 590,-

Celeste, Miguel Torres, Ribera del Duero 990,-

Sangre de Toro, Miguel Torres, Каталония 490,-

ИТАЛИЯ – красные вина

Chianti DOCG, Le Chiantigiane, Тоскана 390,-

АРГЕНТИНА – красные вина

Trivento Shiraz-Malbec, Bodegas Trivento, Mendoza 390,-

Trivento Reserve Syrah, Bodegas Trivento, Mendoza 590,-

ЧИЛИ – красные вина

Tocornal Merlot, Cono Sur, Central Valley 390,-

Organic Cabernet Sauvignon-Carmenere, Cono Sur, Colchagua Valley 590,-

Santa Digna Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Central Valley 690,-

АВСТРАЛИЯ – красные вина

db Selection Shiraz, De Bortoli Wines 449,-

- *Вина объемом 0,75 л., если не указано иное*