

## Tradiční české menu



### Předkrm

Polévka dle denní nabídky  
nebo  
Chléb s domácí škvarkovou pomazánkou a cibulkou

### Hlavní chod

Pikantní hovězí guláš s cibulkou a domácím houskovým knedlíkem  
nebo  
Konfitované husí stehno s červeným a bílým zelím, houskový a bramborový knedlík  
nebo  
Svíčková na smetaně s domácím houskovým knedlíkem

### Desert

Domácí jablečný závin se šlehačkou

Cena 499,- Kč

## Polévky

|                                                     |           |       |
|-----------------------------------------------------|-----------|-------|
| Domácí polévka (dle denní nabídky)                  | 1-14.     | 69 Kč |
| Domácí hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi | 1,3,6,7,9 | 69 Kč |

## Předkrmy

|       |                                                                |               |        |
|-------|----------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| 100 g | Celerový salát s jablky, rozinkami a ořechy                    | 3,7,8,9       | 99 Kč  |
| 50 g  | Tartar z islandského lososa, opečený toast                     | 1,3,4,5,10,11 | 179 Kč |
| 100 g | Domácí játrová paštika s brusinkami, opečený toast             | 1,3,7,8       | 159 Kč |
| 100 g | Carpaccio z chobotnice, toast                                  | 1,2,4         | 229 Kč |
| 120 g | Variace tří druhů sýra, máslo, ořechy, chutney, čerstvé pečivo | 1,3,5,7,10,11 | 179 Kč |

## Saláty

|       |                                                                        |              |        |
|-------|------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|
| 200 g | Polníčkový salát s kuřecími stripsy, cherry rajčaty a jogurtovým dipem | 1,3,5,7,10   | 199 Kč |
| 200 g | Variace listových salátů s pečeným kozím sýrem a jablky                | 1,3,5,7,10   | 229 Kč |
| 300 g | Fitness salát s grilovanými kuřecími kousky, jogurtový dresink         | 1,3,5,7,8,10 | 249 Kč |
| 300 g | Caesar salát s grilovaným kuřecím masem, hoblinky parmezánu, panchetta | 1,3,5,7,10   | 249 Kč |
| 200 g | Salát z červené řepy s kozím sýrem a ořechy                            | 1,2,5,7,8,11 | 199 Kč |

## Vegetariánská jídla

|       |                                                                    |               |        |
|-------|--------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| 200 g | Zeleninový kuskus s kozím sýrem (tandoori koření, hrášek, paprika) | 3,5,7,8,11    | 229 Kč |
| 200 g | Grilovaná zelenina s bazalkou a cherry rajčátky a parmezánem       | 1,2,3,7,10,11 | 229 Kč |
| 200 g | Houbové risoto s hoblíčkami parmezánu                              | 3,5,7,8       | 229 Kč |
| 300 g | Špagety aglio olio peperoncino s parmezánem                        | 1,2,3,5,6,8   | 229 Kč |

V případě Vašeho zájmu Vám rádi jídlo zabalíme s sebou – termo box 15,- Kč.

Poloviční porce účtujeme 70% ceny.

# Šéfkuchař doporučuje

|       |                                                                                                                                                                                                            |                  |        |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|
| 150 g | Tatarský biftek z pravé svíčkové s topinkami                                                                                                                                                               | 1,3,5,7,8,10     | 269 Kč |
| 200 g | Biftek z pravé svíčkové připravený na grilu<br>s koriandrovobrusinkovou omáčkou a cuketovými proužky<br>(nebo s omáčkou ze zeleného pepře, telecí demi glace)<br>(nebo s houbovým ragú, telecí demi glace) | 5,7,8,9,10,11    | 569 Kč |
| 400 g | Anglický biftek z pravé svíčkové s křupavou slaninou a vejcem<br>(pro 2 osoby, doba přípravy 35 minut), servírováno kuchařem                                                                               | 3,5,7,9,10,11    | 949 Kč |
| 200 g | Jehla „Zlatá Lípa“ se šalotkovým přelivem a steakovými hranolky<br>(hovězí svíčková, vepřová panenka)                                                                                                      | 3,5,7,9,10,11    | 449 Kč |
| 150 g | Hovězí nudličky „Stroganoff“ z pravé svíčkové s bramborovými špeclemi                                                                                                                                      | 3,5,7,9,10,11    | 399 Kč |
| 200 g | Panenkové dukátky na portském víně s rozmarýnem a grilovanou zeleninou                                                                                                                                     | 5,7,8,9,10,11,12 | 399 Kč |

## K těmto jídlům doporučujeme ochutnat nejlepší červená vína z naší vinotéky

|        |                                                  |         |
|--------|--------------------------------------------------|---------|
| 0,75 l | Rosso di Montepulciano D.O.C. Salcheto – Toscana | 790 Kč  |
| 0,75 l | Baron Phillippe de Rothschild – Bordeaux         | 790 Kč  |
| 0,75 l | Grands Vins du Palais – Chateauneuf du Pape      | 1650 Kč |

Pokud vám naše vína zachutnají, můžete si je zakoupit domů s 15% slevou.

# Naše rybí speciality

|       |                                                                                                                          |                   |        |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|
| 150 g | Závitok z islandského lososa v kabátku z panchetty<br>a rukolovým salátkem                                               | 3,4,5,7,8,9,10,11 | 329 Kč |
| 150 g | Steak z islandského lososa podávaný s míchaným salátkem                                                                  | 3,4,5,7,8,9,10,11 | 329 Kč |
| 150 g | Do křupava pečený filet z candáta<br>na smetanovo-porkovém ragú                                                          | 3,4,5,7,8,9,10,11 | 329 Kč |
| 150 g | Filet z candáta na roštu s kroupovým rizotem na bílém víně, parmazán                                                     | 3,4,5,7,8,9,10,11 | 399 Kč |
| 150 g | Pečený filet z candáta s ořechovou krustou<br>podávaný na lůžku z listového špenátu                                      | 3,4,5,7,8,9,10,11 | 329 Kč |
| 200 g | Filet z pražmy královské s marockou tapenádou, s kuskusem,<br>granátovým jablkem a pistáciovými oříšky dle Jamie Olivera | 1,3,4,5,7,8,10,11 | 449 Kč |

## K těmto jídlům doporučujeme ochutnat nejlepší bílá vína z naší vinotéky

|        |                                                   |        |
|--------|---------------------------------------------------|--------|
| 0,75 l | Pinot grigio Borgo Molino D.O.C.                  | 429 Kč |
| 0,75 l | Corsaire Réserve du President, Chardonnay         | 429 Kč |
| 0,75 l | Chateau Nardique la Graviere, Entre - Deux - Mers | 429 Kč |

Pokud vám naše vína zachutnají, můžete si je zakoupit domů s 15% slevou.

## Dětská jídla / Něco malého

|       |                                                                   |                   |        |
|-------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|
| 70 g  | Kousky lososa pečené na másle s vařenými brambory                 | 3,5,7,8,10,11     | 229 Kč |
| 200 g | Špagety s domácí rajčatovou omáčkou sypané sýrem                  | 1,2,3,5,6,7,8     | 229 Kč |
| 70 g  | Smažený sýr s vařeným bramborem, tatarská omáčka                  | 1,3,7,9,10        | 199 Kč |
| 70 g  | Smažený kuřecí řízek s bylinkovou strouhankou, šťouchané brambory | 3,4,5,7,8,9,10,11 | 199 Kč |
| 200 g | Špagety carbonara                                                 | 1,2,3,5,6,7,8     | 229 Kč |

## Dezerty

|      |                                                            |              |        |
|------|------------------------------------------------------------|--------------|--------|
| 2 ks | Domácí jablečný závin se šlehačkou                         | 1,3,5,7,8,11 | 149 Kč |
| 4 ks | Domácí lívance se švestkovými povidly a zakysanou smetanou | 1,3,5,7,8,11 | 169 Kč |
| 2 ks | Palačinky s čerstvým ovocem a domácí šlehačkou             | 1,3,5,7,8,11 | 169 Kč |
|      | Italské tiramisu                                           | 1,3,5,7,8,11 | 149 Kč |
|      | Panna cotta s karamellem a ovocem                          | 1,3,5,7,8,11 | 149 Kč |
|      | Zmrzlinový pohár s ovocem a domácí šlehačkou               | 1,3,5,7,8,11 | 149 Kč |
|      | Vanilková zmrzlina s ovocnou redukcí                       | 1,3,5,7,8,11 | 149 Kč |

## Přílohy

|       |                                      |       |        |
|-------|--------------------------------------|-------|--------|
| 200 g | Steakové hranolky                    | 1     | 69 Kč  |
| 200 g | Smažené bramborové krokety           | 1     | 69 Kč  |
| 200 g | Šťouchané brambory s jarní cibulkou  | 1     | 69 Kč  |
| 200 g | Vařené brambory                      | 1,7   | 69 Kč  |
| 160 g | Houskový knedlík                     | 1,3,7 | 69 Kč  |
| 200 g | Bramborový knedlík                   | 1,3   | 69 Kč  |
| 150 g | Rýže                                 |       | 69 Kč  |
| 150 g | Kuskus                               |       | 69 Kč  |
| 150 g | Bramborové špecle                    | 1,3,7 | 69 Kč  |
| 150 g | Grilovaná zelenina                   |       | 129 Kč |
| 1 ks  | Bagetka s olivovým olejem a česnekem | 1,3,7 | 59 Kč  |
| 1ks   | Bagetka s bylinkovým máslem          | 1,3,7 | 59 Kč  |

Seznam alergenů:

1-obiloviny obsahující lepek, 2-korýši, 3-vejce, 4-ryby, 5-podzemnice olejná (arašídý), 6-sojové boby, sója, 7-mléko, 8-skořápkové plody (mandle, ořechy ...), 9-celer, 10-hořčice, 11-sezamová semena, sezam, 12-oxid siřičitý a siřičitany, 13-vlčí bob(lupina), 14-měkkýši