



Холодные закуски

БРУСКЕТТА АЛЬ ПОМОДОРО

Легкая закуска из резанных томатов, подается на хрустящей итальянской булке (1)

150 крон/6€

ГРИЛОВАННЫЙ СЫР ХАЛУМИ

Рассольный сыр на гриле с арбузом и мятным соусом песто (7)

250 крон/11€

КАПРЕЗЕ ИЗ СВЕКЛЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Салат из моцареллы, маринованной свеклы и свежего базилика, приправленный оливковым маслом и бальзамико (7)

190 крон/8€

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 80 гр.

Тонко нарезанное говяжье филе, приправленное оливковым маслом с салатом руккола и сыром Gran Moravia (7)

290 крон/11€

Супы и салаты

ТОМАТНЫЙ СУП-ПЮРЕ

Легкий суп-пюре из спелых томатов (7)

150 крон/6€

ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ

Нежный суп-пюре из шампиньонов (1,3)

170 крон/7€

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей с балканским сыром, черными оливками, заправленный оливковым маслом (7)

210 крон/9€

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

Креветки, обжаренные в оливковом масле подаются на салатом миксе (2,12)

360 крон/15€

ЦЕЗАРЬ САЛАТ

Хрустящие листья салата Романо с твердым сыром Gran Moravia, чесночными гренками и оригинальной заправкой (1,3,7,12)

ВЫБЕРЕТЕ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ ЦЕЗАРЬ

Вегетарианский

180 крон/8€

С куриной грудкой

260 крон/11€

С лососем (4)

290 крон/12€

С креветками (2)

320 крон/13€

Все цены представленные в чешских кронах и включают в себя НДС.
В случае предрасположенности к пищевой аллергии или желанием более подробно узнать об ингредиентах каждого блюда, пожалуйста, обратитесь к Вашему официанту.



Паста и ризотто

НЬОККИ СО ШПИНАТОМ

Картофельные ньокки с сочным шпинатом и голубым сыром (1,7)

250 крон/11€

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СВИННОЙ ВЫРЕЗКОЙ

Сливочная паста со свиной вырезкой и белыми грибами (1,3,7)

270 крон/11€

РИЗОТТО СО СВЕКЛОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

Нежное ризотто с козьим сыром, грецкими орехами, кусочками красной свеклы и рукколой (5,7,8)

290 крон/12€

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ

Паста с свежим лососем, цукини, помидорками черри и соусом из лайма (1,3,4,7)

330 крон/14€

С нашего гриля

Нежная

КУРИНАЯ ГРУДКА 200 гр.

Запеченная с помидорами и моцареллой (5,7,8)

310 крон/13€

Сочный

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ 200 гр.

в беконе под горчичным соусом (7,10,12)

390 крон/16€

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК 200 гр.

Классический стейк из говяжьей вырезки (12)

550 крон/23€

РИБАЙ СТЕЙК 200 гр.

из уругвайской премиальной говядины (12)

570 крон/24€

БЛЮДА НА ГРИЛЕ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР:

Соус из белых грибов (7)

Пепперкорн (7)

Соус из голубого сыра (7)

Брусничный соус (7,12)

Все цены представлены в чешских кронах и включают в себя НДС.

В случае предрасположенности к пищевой аллергии или желанием более подробно узнать об ингредиентах каждого блюда, пожалуйста, обратитесь к Вашему официанту.



Национальная Кухня

ГУЛЯШЕВЫЙ СУП В ХЛЕБЕ

густой суп из говядины, приготовленный по старинному семейному рецепту (1)
250 крон/11€

ПЕЧЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА

с карловарскими кнедниками и тушеной кислой капустой (1,3,7)
420 крон/18€

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

томленые в соусе на красном вине, подаваемые с картофельным пюре (1,7,9,12)
490 крон/21€

Традиционный

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

подаваемый с несколькими видами кнедников и поджаренным луком (1,3,7)
350 крон/15€

Рыба

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 200 гр.

под соусом из лайма, подаваемое с
глазированными овощами (4,7,10)
410 крон/17€

ФИЛЕ СУДАКА 350 гр.

под соусом из розового перца, подаваемое с
овощным рататюем (4)
410 крон/17€

Гарнир

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУЧКОМ (7)

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ (7)

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ОТВАРНОЙ РИС

ГРИЛОВАННЫЕ ОВОЩИ (12)

ОВОЩНОЙ САЛАТ от ШЕФ-ПОВАРА

Цена любого гарнира 90 крон/4€

Все цены представлены в чешских кронах и включают в себя НДС.
В случае предрасположенности к пищевой аллергии или желания более подробно узнать
об ингредиентах каждого блюда, пожалуйста, обратитесь к Вашему официанту.



Десерты

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ГОРЯЧИМИ МАЛИНАМИ

(1,7)

110 крон/5€

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

(1,3,7)

150 крон/6€

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

(1,3,7,8)

130 крон/5€

ЖАРЕННЫЕ АНАНАСЫ В КАРАМЕЛИ

130 крон/5€

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

(1,3,7,8)

250 крон/11€

ТАРЕЛКА ЧЕШСКИХ СЫРОВ

(7)

210 крон/9€

Все цены представлены в чешских кронах и включают в себя НДС.
В случае предрасположенности к пищевой аллергии или желанием более подробно узнать об ингредиентах каждого блюда, пожалуйста, обратитесь к Вашему официанту.