Předkrmy – Starters

1 80g Hovězí carpaccio na rukolovém salátu,
hobliny parmazánu, ořechový olej / 7, 8a-h, 10* 245,-
80g Beef carrpacio on rocket salad, parmesan shavings, walnut oil

2 80g Do zlatova vypečené kachní škvarky zalité do sádla,
cornichons okurky, perlové cibulky, chléb / 1a, 3, 7* 165,-
80g Golden goose cracklings,cornichons cucumbers,
small onions, onion bread

3 125g Mozzarella, rajčata, olivový olej, balzamiko, bazalka / 7* 185,-
Mozzarella, tomatoes, olive oil, balsamic, basil leaves

Polévky – Soups

4 Valašská kyselice / 1a, 7* 95,-
Wallachian sauerkraut soup

5 Silný vývar z hovězího žebra, řezané nudle, játrový nok / 1a, 3, 7, 8a-h, 9* 95,-
Strong beef rib broth, noodles, liver nok

6 Hrášková krémová polévka s celerovou slámou,
lanýžový olej, prach z červené řepy / 7, 9* 95,-
Creamy pea soup with celery straw, beetroot dust

Hlavní jídla – Main dishes

7 150g Tatarský biftek, topinky / 1a, 3, 4, 6, 7, 8a-h, 9, 10* 390,-
150g Tartar steak, toast

8 Svíčková na smetaně, houskový knedlík, 285,-
šlehačka, brusinky / 1a, 3, 7, 8a-h, 9, 10, 12*
Marinated roast beef in a vegetable cream sauce,
bread dumplings, whipped cream, cranberries

9 Smažené řízečky z vepřové panenky, 259,-
selský bramborový salát / 1a, 3, 7, 8a-h, 9, 10*
Crumbed pork schnitzel, rustic potatoe salad

10 Těstoviny, cherry rajčata, sušená rajčata, 225,-
pesto, rukola, parmazán / 1a, 3, 7, 12*
Pasta, cherry tomatoes, dried tomatoes, pesto, rucola, parmesan cheese

11 Šafránové linguine s krevetami, cuketa, čerstvé chilli, cherry rajčata,
hobliny parmazánu,bazalka / 1a, 4, 10, 12* 335,-
Saffron linguine with shrimps, zucchini, fresh chilli, parmesan cheese, basil

12 Kuřecí kousky na thajský způsob, rýže / 3, 7, 12* 295,-
Thai chicken, rice

13 Valašský jehněčí guláš se zeleninou a bramborem, chléb / 1a, 9, 12* 345,-
Wallachian lamb stew with vegetable and potatoe, bread

14 ¼ Pečená kachna, kysané bílé zelí, bramborový knedlík / 1a, 3, 7, 12* 355,-
1/4 Roast duck, sauerkraut, bread dumpling

15 Caesar salát, kuřecí prsa, parmazán / 1a, 3, 4, 7, 8a-h, 10, 12* 255,-
Caesar salad, chicken breast, parmesan cheese

16 200g Steak, cukrový hrášek, baby karotka, perlové cibulky, batátové hranolky, citrónovo – limetková omáčka se smetanou

- Steak z žlutoploutvého tuňáka / 3, 4, 7, 8a-h, 12* 535,-
- Steak z kuřecích prsou/ 3, 7, 8a-h, 12* 335,-

200g Steak, sugar snap peas, baby carrots, pearl onions, lemon-lime sauce with cream

- *Tuna steak*
- *Chicken breast steak*

17 200g Steak, fazolkovo – cuketové ragů, belgické hranolky se slupkou, rozmarýnová omáčka

- Steak z vepřové panenky / 1a, 7* 390,-
- Steak z hovězí svíčkové / 1a, 7* 535,-

200g Steak, bean and zucchini ragout, belgian chips, rosemary sauce

- *Pork tenderloin steak*
- *Beef steak*

Dětské menu – Children´s menu

18 Polévka z kravičky, nudle / 1a, 3, 7, 9* 270,-
100g Kuřecí řízek v cornflakes, bramborová kaše, kompot / 1a, 3, 7, 12*
Kopeček zmrzliny, lentilky / 1a, 3, 7, 8a-h*
Poultry broth, noodles
Chicken schnitzel in cornflakes, mashed potatoes, steweed fruits
Ice cream, smarties

Dezerty – Desserts

19	Panna cotta, ovoce lesní směs / 7* *Panna cotta, forest fruit*	115,-
20	Jablečný závin, vanilková zmrzlina / 1a, 3, 7, 8a-h* *Apple pie, vanilla ice cream*	115,-
21	Hruškový závin, vanilková zmrzlina / 1a, 3, 7, 8a-h* *Pear pie, vanilla ice cream*	115,-
22	Vanilková zmrzlina, horké maliny / 1a, 3, 7, 8a-h* *Vanilla ice cream, hot raspberries*	139,-
23	Palačinky, ovoce lesní směs, šlehačka / 1a, 3, 7* *Pancakes, forest fruit, whipped cream*	165,-

Něco k pivu – Something to beer

24	Námi nakládaný hermelín, chili, česnek, chléb / 1a, 7*	105,-
25	Námi nakládaný utopenec, chili, chléb / 1a*	95,-
26	Krajíc chleba, vepřové škvarky, jarní cibulka, chili / 1a*	85,-
27	Pečená vepřová žebra na černém pivu a medu, pečená cibule, beranní rohy, hořčice, ďábelská omáčka, chléb /1a, 3, 7, 10*	255,-
28	Cibulové kroužky, barbeque omáčka / 1a, 3, 8s-h*	95,-
29	Bramborové chipsy, česnekový dip / 3, 7*	95,-

Menu

Hlavní jídla jsou připravovány s porcí masa na 170g

Main meals are prepared using meat portions of 170g

Pro náročnou a složitou přípravu pokrmů našeho jídelního lístku,
minimální čekací doba 30 minut

For demanding and complex food preparation,
minimum waiting time 30 minutes

*Seznam alergenů poskytne obsluha na vyžádání zákazníka
*A list of allergens will be provided by the staff upon customer request.

Přejeme Vám dobrou chuť
We wish you bon apetit