



Jídelní listek (Menu)

Každé jídlo je originál a proto doba přípravy může být delší než 25 minut.
Mějte proto prosím trpělivost, neboť naším přáním je zavděčit se Vaším mlsným jazýčkům.

POLOVIČNÍ PORCE JSOU LEVNĚJŠÍ POUZE O 20,- Kč
(HALF PORTIONS ARE ONLY 20,- CZK CHEAPER)

Hmotnost masa je uvedena v syrovém stavu. Po tepelné úpravě je váha
v průměru o 5 dkg menší.

Zeleninová obloha je zahrnuta v ceně pokrmu.
Vegetable is included in the price of meal.

Předkrmů (Starters)

1 ks Chléb s domácím sádlem, cibulí [1]
1 piece Bread with homemade lard, onions

0,3l Česnečka (šunka, sýr, osmažený chléb) [3,7]
0,3l Garlic soup (ham, cheese, fried bread)

2 ks Topinka s česnekem [1]
2 piece Toast with garlic



Alergeny u jídel jsou uvedeny číselným kódem v závorce



Kuřecí maso (Chicken meat)

200g Kuřecí steak „Jen tak“

200 g *Chicken steak „just so“*

200g Kuřecí steak se žampiony a sýrem [7]

200 g *Chicken steak with mushrooms and cheese*

250g Kuřecí steak (ananas, niva) [7]

250 g *Chicken steak (pine-apple, blue cheese)*

250g Kuřecí steak (niva a olivy) [7]

250 g *Chicken steak (blue cheese and olives)*

250g Plněná kuřecí prsíčka špenátem a slaninou [7]

250 g *Chicken breasts stuffed with spinach and bacon*

200g Kuřecí rarášky (kuř. maso v těstíčku) [1,3]

200 g *Chicken tricksters (chicken meat in piquant dough)*

200g Smažený kuřecí řízek [1,2]

200 g *Fried chicken steak*

200g Kuřecí prsa s bylinkovou smetanovou omáčkou [1,7]

200 g *Chicken breast with herbal cream sauce*

200g Kuřecí Corny steak [1,3] (kuřecí steak v kukuřičných lupíncích)

200 g *Chicken Corny steak (Chicken steak in corn flakes)*

Vepřové maso (Pork meat)

200g Vepřová kotleta/krkovice na grilu, pepřová omáčka [1,7]

200 g *Pork cutlet on the grill with pepper cream sauce*

200g Přírodní vepřový řízek se žampiony a sýrem [7]

200 g *Pork steak with mushrooms and cheese*

200g Vepřová kotleta b.k./krkovice s nivou a ořechy [7,8]

200 g *Pork cutlet with blue cheese and nuts*

200g Durintská kotleta/krkovice (slanina, cibule, sýr) [7]

200 g *Cutlet „Durint“ (bacon, onion, cheese)*

200g Ďáblovo pohlazení (cibule, paprika, kečup) [1,7]

200 g *Devil's touch (onion, peppers, ketchup)*

200g Smažený vepřový řízek [1,3]

200 g *Fried pork steak*

200g Vepřová kotleta/krkovice na grilu (opečená slanina, volské oko) [1,7]

200 g *Pork cutlet on the grill, fried bacon, fried egg*

2 ks Ďábelská topinka [1]

2 piece *Devils toast*





Hovězí maso (Beef meat)

250g Biftek se šunkou a vejcem [1,3]

250 g *Beef steak with ham and egg*

250g Pepper steak s teplou pepřovou omáčkou [1,7]

250 g *Pepper steak with warm pepper sauce*

Ryby (Fish)

150g Losos na grilu [4]

150 g *Grilled salmon*

100g Pstruh po Mlynářsku, dle váhy [4]

100 g *Miller's trout (by weight)*

Bezmasé pokrmy (Vegetarian)

200g Smažený sýr „Eidam“ [1,3,7]

200 g *Fried cheese „Eidam“*

200g Smažený sýr „po Pastýřsku“ (se šunkou) [1,3,7]

200 g *Fried cheese „po Pastýřsku“ (with ham)*

100g Smažený Hermelín [1,3,7]

100 g *Fried cheese Hermelin*

200g Dušená zelenina, máslo [7]

200 g *Stewed vegetable, butter*

200g Zapečená brokolice se sýrem a kari [7]

200 g *Roasted broccoli with cheese and curry*





Těstoviny (Pasta)

400g Těstoviny Franco [1,7] (kuřecí maso, žampiony, šunka, smetana)

400 g *Pasta Franco* (chicken meat, mushrooms, ham, cream)

400g Těstoviny ala Sizilliana [1] (kuřecí maso, rajčata, cibule, papriky, kečup)

400 g *Pasta ala Sicilians* (chicken, tomatoes, onions, peppers, ketchup)

Speciality podniku (Special offer)

200g Hradní bílá paní [1,7,8]

(v. panenka, jablko, ořechy, rum, smetana)

200 g *Castle White Lady*

(pork, loin, apple, walnuts, rum, cream)

200g Královské medailónky [1,7]

(v. panenka, žampiony, šunka, smetana, brandy)

200 g *King's medallion*

(pork loin, mushrooms, ham, cream, brandy)

200g Staročeské copánky s pepřovou omáčkou [1,7]

(vepřová panenka)

200 g *Old-Czech Plaits with pepper sauce* (pork loin)

200g Medailónky pánů z Lípy [7]

(v. panenka, šunka, sýr, žampiony)

200 g *Medallions of lords from Wahoos*

(pork loin, ham, cheese, mushrooms)

500g Trojboj (maso 3 barev na grilu)

500 g *Triathlon* (3 types of grillet meat)





Zeleninové saláty (Salads)

400g Zeleninový salát s kuřetem

400 g *Vegetable salad with chicken meat*

200g Šopský salát [7]

200 g *Vegetable salad with Balcan cheese*

400g Zeleninový salát s grilovaným Hermelínem

400 g *Vegetable salad with grilled Camembert cheese*

Přílohy (Side-dish)

200g Hranolky (French fries)

200g Americké brambory (American potatoes)

200g Bramborové lupínky (Potato chips)

200g Bramborové lupínky s nivou [7]

(Potato chips with blue cheese)

200g Krokety (Potato crockets)

1 ks Bramboráček [1,3] (1 piece Potato dough)

2 ks Chleba [1] - (2 pieces Bread)

Omáčky (Sauce)

1dcl Tatarská omáčka

1dcl *Tatar sauce*

1dcl Kečup

1dcl *Ketchup*

1,5dcl Česneková omáčka

1,5dcl *Garlic sauce*

1,5dcl Teplá pepřová smetanová omáčka [1,7]

1,5dcl *Warm pepper cream sauce*



Moučníky, dezerty (Sweets and Desserts)

150g Palačinky s ovocem, zmrzlinou a šlehačkou [1,3]

150 g Pancakes with fruit, ice-cream and whipped cream

150g Palačinky se šlehačkou a skořicovým cukrem [1,3,7]

150 g Pancakes with whipped cream and cinnamon sugar

150g Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou [7]

150 g Cup of ice-cream, fruit and whipped cream

150g Jablka smažená ve vinném těstíčku, šlehačka [1,7]

150 g Fresh apples fried in wine dough with whipped cream



Příjemné posezení a dobrou chuť Vám přeji
Tomkovi