



QUALCOSA PER ANTIPASTO

SMAŽENÝ KOZÍ SÝR

Caprino fritto in una panatura alle erbe, servito con fichi freschi, noci pecan tostate, fragole e sciroppo di datteri

CZK

179,-

HOVĚZÍ CARPACCIO

Carpaccio di manzo con maionese alla senape, olio al basilico, capperi, rucola e chips di parmigiano e cheddar

219,-

RESTOVANÁ KACHNÍ JATÝRKA

Fegatini d'anatra soffritti al cognac con pancetta affumicata, cipolla rossa, pera fresca, erbe e noci, servita con baguette tostata

189,-

TATARÁČEK Z LOSOSA

Tartare di salmone marinato nella barbabietola con cipolla primaverile ed erbe fresche, servito con mascarpone e chips di pane ai semi di chia

219,-

DO RŮŽOVA PEČENÝ KOŘENĚNÝ HOVĚZÍ ROASTBEEF

Roastbeef speziato di manzo al forno servito su una bruschetta ai semi di chia con marmellata di cipolle e mirtilli rossi e panna acida all'erba cipollina

219,-

ZUPPE

SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR

Brodo ristretto di gallina con carne, tagliatelle di frittata e verdura

CZK

69,-

POCTIVÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S BRAMBOREM

Zuppa di gulasch con patate

79,-

POCTIVÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S BRAMBOREM V ROZPEČENÉM CHLEBU

Zuppa di gulasch con patate servita in una pagnotta abbrustolita

99,-

PESCE FRESCO

200G PEČENÝ STEAK Z LOSOSA S KRUSTOU Z UZENÉ SLANINY PANCETTA

200g bistecca di salmone al forno con una crosta di pancetta affumicata, servita con purè di patate, spinaci e salsa di barbabietola e panna

339,-

200G STEAK Z ČERSTVÉHO TUŇÁKA

200g bistecca di tonno fresco servita su verdure mediterranee alla griglia con patate grenaille arrosto al sale marino e pesto al basilico

389,-

INSALATE FRESCHE

CAESAR SALÁT

Insalata caesar con carne di pollo, crostini, pancetta arrostita e scaglie di parmigiano e cheddar

199,-

TRHANÉ LISTY SALÁTU S RUKOLOU

Foglie spezzettate d'insalata con rucola, red chard, mozzarella baby, pomodorini ciliegia e olio extravergine d'oliva al basilico

189,-

CZK

GRATINOVANÝ KOZÍ SÝR NA TOASTU

Caprino gratinato su toast servito su foglie sminuzzate d'insalata con rucola, fragole, prosciutto di parma, noci pecan tostate e dressing alla fragola con aceto di limoni verdi

289,-

200G LOSOSOVÝ STEAK

200g bistecca di salmone con crosta di parmigiano, servita su un'insalata di rucola, finocchi, olive della liguria, pompelmo rosso e salsa di caramello all'arancia

319,-

150G GRILOVANÁ HOVĚZÍ URUGUAYSKÁ ROŠTĚNÁ

150g costata di manzo uruguayano alla griglia servita su foglie sminuzzate d'insalata con indivia, peperoni grigliati, pomodorini al forno, ravanelli e dressing di senape al ribes e aceto di lamponi

339,-

DA ABBINARE ALLA BIRRA O AL VINO

SMAŽENÉ CIBULOVÉ KROUŽKY

Rondelle di cipolla fritte in una croccante pastella alla birra con salsa di powidl della casa

139,-

GRILOVANÉ PIKANTNÍ A BÍLÉ MINI KLOBÁSKY

Mini salsicce bianche e piccanti alla griglia servite su un tagliere con cren di mele, senape, cipolline viennesi, salsa di verdura e pane fresco

199,-

NAŠE VEPŘOVÁ ŽEBRA

Costine di maiale della casa arrostiti nella salsa barbecue, servite su un tagliere di legno con verdure sotto conserva e dip freddi

269,-




CZK
PEČENÁ KUŘECÍ KŘIDELKA

Alette di pollo arrosto in una marinata piccante, servite su un tagliere di legno con verdure fresche, dip freddi e baguette abbrustolita

219,-
VEPŘOVÉ KOLENO

Stinco di maiale al forno in una marinata alla birra con cren, senape, cetrioli e pane fresco

289,-
150G NÁŠ SIGNATURNÍ TATARÁK

150g tartare di filetto di manzo della casa servita con pane tostato e aglio

289,-
VÝBĚR Z DOMÁCÍCH SÝRŮ Z FARMY KRASOLESÍ

Selezione di formaggi della malga krasolesí serviti su un tagliere con uva, fragole, noci, marmellata di frutti di olivello spinoso e arance, pane di farro e grano saraceno e baguette ai semi di chia

289,-
CUCINA CECA
NAŠE HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ

Filetto di manzo alla panna con canederli di pane della casa e mirtili rossi

199,-
STAROPRAŽSKÝ HOVĚZÍ GULÁŠ

Gulasch di manzo dell'antica praga con cipolle rosse e canederli di pane della casa

199,-
400G ŠPALÍČKY Z VEPŘOVÉHO BOKU A PLECKA

400g trancetti di fianco e di spalla di maiale arrosto al cumino e aglio, serviti con crauti rossi stufati e canederli di pane e di patate della casa

289,-
KRÁLIČÍ STEHNO PEČENÉ NA HOŘČICI

Coscia di coniglio arrosto alla senape con spinaci e gnocchi di patate della casa saltati su cipolla e pancetta affumicata

299,-
CZK
250G POMALU DUŠENÁ HOVĚZÍ LÍČKA

250g guancia di manzo stufata lentamente con verdure a radice, vino rosso della moravia ed erbe fresche, servita con purè di patate

289,-
KACHNÍ STEHNO

Coscia d'anatra al forno servita con crauti stufati ai mirtili rossi e canederli di patate e cipolla

299,-
200G SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK

200g cotoletta di pollo frita con purè di patate, cetrioli e limone

229,-
SPECIALITÀ "KOTLETA"
400G GRILOVANÁ VEPŘOVÁ KOTLETA

400g cotoletta di maiale alla griglia in una crosta al pepe, servita con fagioli piccanti nel pane abbrustolito, cipolla caramellata e salsa di whisky alle amarene e miele

379,-
200G BIFTEK Z MLADÉHO BÝČKA

200g bistecca di toro giovane al pepe verde con patate gratinate al parmigiano, asparagi soffritti con pancetta affumicata e salsa di vino porto e fichi o di pepe sotto conserva

499,-
400G FILÍROVANÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA

400g coppa di maiale con salsa naturale di senape a grana grossa, insalata di patate e cipolle con salvia fresca e aceto balsamico al miele

359,-
400G HOVĚZÍ T-BONE STEAK

400g t-bone steak di manzo marinata in un mix di pepe e sale marino, servita con pomodorini al forno, patatine fritte e salsa fredda al pepe leggermente affumicata con pancetta inglese

CZK
PEČENÉ KUŘECÍ PRSÍČKO S KŘIDÉLKEM

Petto di pollo al forno con aletta servito con topinambur al burro, asparagi soffritti e salsa cremosa di spugnole

339,-
200G NÁŠ SIGNATURNÍ „KOTLETA“ BURGER

200G "Kotleta" burger di manzo uruguaiano con pancetta al forno, cheddar, cipolla caramellata, pomodoro fresco, ketchup alle erbe e maionese con senape a grana grossa e aglio dolce, servito con patatine fritte

319,-
DESSERT
NAŠE DOMÁCÍ JABLEČNÁ ŽEMLOVKA

Žemlovka della casa – sfornato con mele, ricotta e uvetta, cosparsa di caramello caldo all'anice stellato

149,-
CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée alla becherovka con crosta al caramello, frutta fresca e coulis alla menta

149,-
ANANASOVÉ CARPACCIO

Carpaccio di ananas con fragole fresche e mascarpone montato con cioccolato bianco

149,-
