

# JÍDELNÍ LÍSTEK

## NĚCO NA CHVŤ

100g	Hovězí tataráček již řádně namíchaný se dvěma kusy topinek a česnekem	109,-
1 ks	Ohnivá podešev Topinka s pikantní masovou směsí z kotletky sypaná strouhaným eidamem	69,-
1 ks	Ohřivaný klobás z vlastní udírny (cca 140g) s čerstvým strouhaným křenem, hořčicí a chlebem	69,-
120g	Náš nakládaný hermelin s papričkou a chlebem	69,-

## POLÉVKY

0,33l	Vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi	38,-
0,33l	Česneková se slaninkou, sýrem a chlebovými krutony	38,-
0,33l	Polévka dle aktuální nabídky	

## SPECIALITY PODÁVANÉ NA DŘEVĚNÉM PRKNĚ A TEPLÉ PÁNVI

1000g	Grilovaná vepřová žebírka v sladkopikantní marinádě podávaná s rozpečeným česnekovo-bylinkovým chlebem Hořčice, čerstvý strouhaný křen, okurek, berani rohy	239,-
150g	Pánev z podpalubi Směs zprudka opečených nudliček z vepřové kotletky, domácí klobásky, cibule, kapie a tvarůžků dochucená česnekem a našim plzeňským pivem	129,-
150g	Staročeská pánev Opečené kousky šťavnaté vepřové panenky s opékanými bramborami a smetanou dochucená česnekem, majoránkou, bazalkou a špetkou chilli	159,-

## HOVĚZÍ MASO

150g	Piava Royal burger v rozpečené sezamové bulce s křupavou anglickou slaninkou, sýrem Cheddar, vaječnou plackou, cibulovými kroužky, rajčetem, křupavým salátem, plátky nakládaného okurku a naši speciální omáčkou na lůžku smažených hranolek	159,-
200g	Steak z marinované hovězi roštěné z mladého býčka grilovaný s bylinkovo-cibulovou krustou	149,-
200g	Tatarský biftek podávaný se 4 ks topinek s česnekem (dle Vašeho přání může být již namichaný)	218,-
1 ks	Topinka s česnekem (pouze k tataráku)	10,-

## VEPŘOVÉ MASO

200g	Šťavnatá filovaná panenka protknutá domácí klobáskou se smetanovou omáčkou z žampionů jako přílohu doporučujeme šťouchané brambory s cibulkou	149,-
200g	Dorůžova pečená panenka ve slaninovém kabátku plněná sušenými švestkami servirovaná se švestkovou omáčkou s červeným vínem jako přílohu doporučujeme pečené rozmarýnové brambory	149,-
300g	Steak z šťavnaté kotletky naložený v barbecue omáčce podávaný s čerstvým křenem, hořčicí a beraním rohem jako přílohu doporučujeme šťouchané brambory s cibulkou a nebo náš rozpečený česnekovo-bylinkový chléb	129,-
200g	Velký smažený řízek z kotletky	109,-

## KUŘECÍ MASO

150g	Kapsa z kuřecích prsíček plněná mozzarellou a bylinkovou fáši smažená v kukuřičných lupincích	119,-
200g	Grilované kuřecí prsíčko s křupavou kůžičkou z domácího chovu servirované s restovanými mladými cibulkami, čerstvými žampiony ovoněné anglickou slaninou na červeném rakvickém víně	129,-

200g	Filovaná roláda z kuřecích prsíček z domácího chovu plněná grilovanou cuketou a sametovým sýrem na lůžku listového špenátu s kapkou smetany a česneku	129,-
200g	Smažená kuřecí prsíčka	109,-

## BEZMASÁ JÍDLA

150g	Smažený eidam	79,-
100g	Smažené olomoucké tvarůžky	89,-
400g	Ratatouille Variace grilované zeleniny na olivovém oleji s česnekem (cuketa, lilek, rajče, paprika, cibule...)	99,-
300g	Bramborové nočky podávané ve smetanovém ragú z pravých hřibů s hoblíčkami parmezánu	119,-

## SALÁTY

350g	Salát Caesar s kuřecími prsíčky Grilovaná kuřecí prsíčka na podestýlce římského salátu s cherry rajčátky, křupavými bylinkovo-česnekovými krutony, parmezánem a domácím ceaser dressingem s příchutí ančoviček	129,-
250g	Řecký salát - přílohový Okurek, rajče, paprika, cibule, balkánský sýr, černé olivy, oliv. olej, koření	59,-
260g	Variace čerstvé míchané zeleniny s citrónovou vinaigrette - přílohový	59,-

Nejen k salátům doporučujeme rozpečenou bylinkovou bagetu

## DEZERTY A SLADKÁ JÍDLA

2 ks	Paláčeky s čerstvým ovocem a domácí šlehačkou sypané vlašskými ořechy BIO	69,-
360g	Domácí kynuté knedlíky s jahodami sypané perníkem a cukrem, máslo	69,-
250g	Domácí bramborové šulánky sypané mákem a cukrem přelitě máslem	69,-
	Další dezerty dle aktuální nabídky	

## DĚTSKÁ JÍDLA

100g	Kuřecí prsíčka na másle	69,-
100g	Smažená kuřecí prsíčka	79,-
75g	Smažený eidam	55,-

## DĚTSKÉ PŘÍLOHY

150g	Vařené brambory maštěné máslem	20,-
100g	Smažené hranolky	24,-

## STUDENÉ OMÁČKY

70g	Tatarská omáčka	18,-
70g	Kečup	18,-

## PŘÍLOHY

(nelze objednat samostatně)

200g	Vařené brambory s máslem	30,-
200g	Opékané brambory (vařené ve slupce)	32,-
200g	Pečené rozmarýnové brambory	35,-
200g	Šťouchané brambory s cibulkou	35,-
200g	Smetanové šťouchané brambory	35,-
200g	Smažené hranolky	30,-
200g	Ratatouille-variace grilované zeleniny na olivovém oleji s česnekem (cuketa, lilek, rajčata, paprika, cibule...)	49,-
1 ks	Pečivo (chléb, rohlík)	5,-
1 ks	Rozpečená bylinkovo-česneková bageta	30,-
1 ks	Rozpečený bylinkovo-česnekový chléb	35,-

## PŘÍLOHOVÉ POCHUTINY A DOPLŇKY

20g	Máslo	10,-
50g	Okurek	10,-
30g	Hořčice	10,-
30g	Křen	10,-
20g	Citron	3,-
20g	Šlehačka	10,-
100g	Berani rohy	20,-
1 ks	Obal – krabice	6,-

**CENY SJEDNÁNY DOHODOU.  
VÁHA PORCE MASA UVEDENA V SYROVÉM STAVU.**

**POLOVIČNÍ PORCE LZE PŘIPRAVIT POUZE V NĚKTERÝCH JÍDEL  
ZA 70 % CENY. ZEPTEJTE SE SVÉHO OBSLUHVJÍČÍHO.**

**DOBA PŘÍPRAVY JÍDEL JE AŽ 50 MINUT, DLE OBSAZENNOSTI  
VŠECH RESTAURAČNÍCH PROSTOR.  
DĚKUJEME ZA POCHOPENÍ**

**NEOBDRŽÍTE-LI PŘI PLACENÍ ÚČET Z POKLADNY,  
JSTE HOSTEM OBSLUHVJÍČÍHO.**

**K PŘÍJEMNÉMU PROŽITÍ OSLAV VAŠICH SVÁTEČNÍCH CHVIL  
VÁM RÁDI VYJDEME VSTRÍC A PŘIPRAVÍME PRO VÁS  
NESTANDARTNÍ NABÍDKU SPECIALIT I MIMO AKTUÁLNÍ  
JÍDELNÍ LÍSTEK VČETNĚ GRILOVÁNÍ NA NAŠÍ ZAHRÁDCE.**

**V PŘÍPADĚ VAŠEHO ZÁJMU KONTAKTUJTE VEDENÍ  
RESTAURACE, KTERÉ S VÁMI PROJEDNÁ PODROBNOSTI  
A PŘIPRAVÍ NABÍDKU DLE VAŠICH POŽADAVKŮ.**