

Dni Kuchni Czeskiej
Od 9 stycznia 2012 do 11 lutego 2012

Przystawki

Smazeny syr s tatarskou omackou – panierowany ser gouda podany z sosem tatarskim (150 g.)
17 zł

Masowy salat – Sałatka z pieczonym rostbiefem, marynowanymi warzywami, świeżymi pieczarkami, na mieszanych sałatach z piwno – musztardowym dresingiem (260 g.)
26 zł

Do przystawek podajemy Skvarkove pogacky – pieczywo ze skwarkami

Polecamy również zestaw przekąsek do piwa
Utopenec - serdelek w marynacie z cebulą i przyprawami,
Hermelin – ser pleśniowy marynowany w oliwie i ziołach,
Topinka – grzanka czosnkowa – zestaw (90 g.)
9 zł

Zupy

Cesnekova polevka – aromatyczna zupa czosnkowa podana z grzankami i żółtym serem (250ml)
10 zł

Kulajda – sycąca zupa z grzybami, ziemniakami, zaprawiona kwaśną śmietaną podana z jajkiem w kłoszulce (300 ml)
15 zł

Dania główne

Vepro knedlo zelo – pieczeń wieprzowa podana z knedlikami ziemniaczanymi i zasmażaną kapustą (170 g./370 g.)
32 zł

Svickova na smetane – polędwica wołowa szpiżowana wędzoną słoniną w śmietanowym sosie z drożdżowymi knedlikami podana z borówką i cytryną (170 g./350 g.)
58 zł

Pecena veprova zebirka s kynutou cmundou – Pieczone żeberka wieprzowe z ciastem ziemniaczanym podane z ogórkiem konserwowym (250 g./380 g.)
29 zł

Pstruch plneny zeleninou s bramborovými spalický – Pstrąg nadziewany warzywami podany z kłuskami ziemniaczano – serowymi pieczony w otulinie z boczku (250 g./350 g.)
35 zł

Desery

Pivni strudl s jablky – strudel piwny z jabłkami, orzechami i rodzynkami (120 g.)
12 zł

Palacinky plnene ovocem a zmarzlinou – Naleśniki z brzoskwińowo – pomarańczowym nadzieniem podane z gałką lodów waniliowych polane czekoladą i oprószone karmelizowanymi migdałami (200 g.)
16 zł

Czeskie piwa butelkowe

Primator	0,5 l.	7 zł
Primator Dark	0,5 l.	7 zł
Primator Weizezbier	0,5 l.	7 zł