



POLÉVKY

01	Hovězí vývar s nudlemi (1,3,7,9,10)	0,33 l	39,- Kč
02	Krkonošské kyselo (1,3,6,8)	0,33 l	59,- Kč
03	Pikantní dršťková (1,3,5,8)	0,33 l	59,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

při změně přílohy ze základní (knedlík, rýže, brambor na hranolky, krokety, bramboráčky příplatek 20,-)

01	Svíčková na smetaně (z ořechu hovězí kýty) domácí houskové knedlíky, brusinky, citron, šlehačka (1,10)	150 g	194,- Kč
02	Vepřový guláš s krájenou červenou cibulí, houskové knedlíky (1,4,8,6)	150 g	154,- Kč
03	Opečený Bratwurst s máslovou bramborovou kaší a kyselou okurkou (1,3,6,9)	150 g	139,- Kč
04	Kuřecí medailonky na žampionech ve smetanové omáčce s hranolky julienne (1,3,6,7,10,11)	150 g	169,- Kč
05	Pavlišovský vepřový řízek s houskovými knedlíky a se zelím (1,3,7,9,12)	150 g	159,- Kč
06	Smažený hermelín v trojobalu, petrželkové brambory s máslem, domácí tatarská omáčka (1,3,6,7,12)	120 g	164,- Kč
07	Smažený kuřecí řízek, vařené brambory pažitkou, kyselá okurka (1,3,5,6,8)	150 g	154,- Kč

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

01	.		
02	T-BONE STEAK (z vepřové panenly a kotlety s kostí plemene DUROC) se šťouchanými brambory s restovanou anglickou slaninou a jarní cibulkou, cognacová omáčka se zeleným pepřem (1,3,5,8)	350 g sk	299,- Kč
03	.		
04	TEXAS PORK STEAK (řez z vepřové kotlety s kostí plemene DUROC, marinovaný v bylinkách), podávaný v naší Demi-Glace se steakovými hranolky (1,3,5,8)	350 g sk	319,- Kč
05	.		
06	TOMAHAWK STEAK (steak z vepřové kotlety s kostí na pomerančovém pepři), podávaný v naší demi glace s belgickými rustikálními hranolky (Rustic fries) (1,3,5,8)	350 g sk	319,- Kč

NAŠE PIVO

11,5°	P&W ORIGINAL BEER (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky) (1) <i>(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové)</i>	0,4 l	44,- Kč
11°	Staropramen (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák) (1)	0,5 l	39,- Kč
12°	Hoegaarden (1,12) <i>belgické, světlé svrchně kvašené pšeničné pivo, podávané s limetkou</i>	0,5 l	79,- Kč