

POLÉVKY

- | | | |
|--|--------|---------|
| 01 Ruský boršč se zakysanou smetanou (1,3,8,9) | 330 ml | 59,- Kč |
| 02 Hovězí vývar s těstovinou (1,3,7,9,10) | 0,33 l | 39,- Kč |

HOTOVÁ JÍDLA

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

- | | | |
|---|---------------|----------|
| 01 Svičková na smetaně (z vyzrálé špičky ořechu, rump heart, plemene Simentall, Bottswana) domácí houskové knedlíky, brusinky, citron, šlehačka (1,10) | 150 g | 229,- Kč |
| 02 Vepřové kostky na žampionech, houskové knedlíky (1,3,6,9) | 150 g | 134,- Kč |
| 03 Buřtguláš (bramborový guláš s uzeninou), pečivo (1,3,5,6,10) | 260 g | 119,- Kč |
| 04 Kuřecí medailonky se sýrem, opečené brambory, domácí tatarská omáčka (1,3,6,8) | 150 g | 179,- Kč |
| 05 Pečené huso-kachní stehno Barbarie v jemném výpeku s bramborovými knedlíky a se zelím (1,3,6,7,9) | 320 g sk 1 ks | 199,- Kč |
| 06 Smažené rybí filé z aljašské tresky, bramborový salát (1,4,6,7,10) | 150 g | 159,- Kč |
| 07 Dozlatova smažený sýr, hranolky julienne, domácí tatarská omáčka (1,3,5,8) | 150 g | 164,- Kč |

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

- | | | |
|---|-------|----------|
| 01 . | | |
| 02 ARGENTINA RUMPSTEAK (z vyzrálé kýty plemene Aberdeen Angus, Argentina), v naší, domácí Demi-Glace, podávaný s Rustic Fries (belgické hranolky se slupkou) a omáčkou Cafe de Paris (1,3,6,8,9) | 300 g | 399,- Kč |
| 03 . | | |
| 04 BRAZILIAN RIB EYE (z vyzrálého vysokého roštěnce plemene Aberdeen Angus, Brazílie, grass feed), podávaný v cognacové omáčce se zeleným pepřem a se šťouchanými brambory s jarní cibulkou a anglickou slaninou (3,5,6,9) | 300 g | 399,- Kč |
| 05 . | | |

NAŠE PIVO

- | | | |
|---|-------|---------|
| 11,5° P&W ORIGINAL BEER (nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky) (1)
(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové) | 0,4 l | 44,- Kč |
| 11° Staropramen (tankový, nepasterizovaný, světlý ležák) (1) | 0,5 l | 39,- Kč |