

## POLÉVKY

|                                                   |        |         |
|---------------------------------------------------|--------|---------|
| 01 Zelňačka s klobásou (1,3,6,9,12)               |        | 49,- Kč |
| 02 Cibulová krémová s opečenou houskou (1,3,9,10) | 0,33 l | 49,- Kč |
| 03 Hovězí s těstovinou (1,3,6,8,9)                | 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 Hovězí guláš s krájenou červenou cibulí, houskové knedlíky (1,4,8,6)                                                                                 | 150 g | 164,- Kč |
| 03 Vepřová plec na žampionech, vařené brambory (1,3,6,9)                                                                                                | 150 g | 139,- Kč |
| 04 Kuřecí medailonky se sýrem, opečené brambory, domácí tatarská omáčka (1,3,6,8)                                                                       | 150 g | 179,- Kč |
| 05 Dozlatova smažený sedlčanský hermelín, vařené brambory s pažitkou a domácí tatarská omáčka (1,3,6,7)                                                 | 120 g | 164,- Kč |
| 06 Bramborové gnocchi v sýrové omáčce s brokolicí a kuřecími kousky (1,6,7,10)                                                                          | 260 g | 149,- 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)<br>(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové) | 0,4 l | 44,- Kč |
| 11° Staropramen (1)<br>( tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)                                                                                              | 0,5 l | 39,- Kč |