



POLÉVKY

01	Pikantní gulášovka (1,3,6,7,12)	330 ml	59,- Kč
02	Krupicová s vejcem (1,3,6,7,9)	0,33 l	39,- Kč

HOTOVÁ JÍDLA

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

01	Dozlatova smažený sedlčanský hermelín, vařené brambory s pažitkou a domácí tatarská omáčka (1,3,6,7)	120 g	159,- Kč
02	Hovězí guláš s krájenou červenou cibulí, houskové knedlíky (1,4,8,6)	150 g	159,- Kč
03	Kuřecí medailonky se sýrem v jemném výpeku, opečené brambory (1,3,6,8)	150 g	164,- Kč
04	Pečený vepřový vrabec, houskové knedlíky, zelí (1,5,6,9)	150 g	149,- Kč
05	Smažený kuřecí řízek, vařené brambory pažitkou, kyselá okurka (1,3,5,6,8)	150 g	149,- Kč
06	Svíčková na smetaně (z ořechu hovězí kýty) domácí houskové knedlíky, brusinky, citron, šlehačka 1 (1,10)	150 g	199,- Kč

SPECIALITY

doba přípravy steaků, specialit a burgerů cca 30 minut

01	.	.	.
02	AUSTRALIAN RUMPSTEAK (z vyzrálého hovězího plemene Black Angus, Austrálie), v naší, domácí Demi-Glace, podávaný s grilovanými rajčátky, gratinovanými brambory se smetanou a omáčkou Cafe de Paris (1,3,6,8,9)	300 g	399,- Kč
03	.	.	.
04	BRAZILIAN STRIPLOIN (z vyzrálého roštěnce plemene Aberdeen Angus, Brazílie), podávaný v naší, domácí Demi-Glace se steakovými hranolky a omáčkou Cafe de Paris (1,3,6,8,9)	300 g	399,- Kč
05	.	.	.

NAŠE PIVO

11,5° P&W ORIGINAL BEER (1)	0,4 l	42,- Kč
(nefiltrovaný ležák Kozlovy putyky, vařený v Klenotu, Pivovarských domech Hradec Králové)		
11° Staropramen (1)	0,5 l	39,- Kč
(tankový, nepasterizovaný, světlý ležák)		