



## Spisekort Kolde forretter

1) 50g Skinkerulle med peberød	190,-
4) 50g Norsk laks, smør, toast	290,-
5) 50g Rejercocktail, toast	190,-
6) 50g Hele sort kaviar, toast, smør, citron	190,-
8) 100g Ostetallerken	240,-
9) 150g Kold forretstallerken, skinke, ost, pikant pølse, smør, agurk	290,-

### Supper

11) 0,33l Kyllingbullion med nudel og kød	70,-
12) 0,33l Bonde kartoffelsuppe	70,-
14) 0,33l Asparagsuppe	70,-
111) 0,33l Kartoffel suppe i brød	150,-

### Varme forretter

15) 150g Brokkoliroser i ostesouce	285,-
16) 100g Skinketoast med ost, garnitur	190,-
17) 150g Svesker på vin med bacon på nål og creamfraice	190,-
121) Pølse	190,-

### Fjerkræ

18) 400g Andesteg på gammeltjekkisk, surkål	390,-
20) 150g Kyllingesnitzel med champignon og ost	290,-
21) 150g Kyllingebryst med bacon og caparisauce	290,-

### Fisk

23) 200g Paneret sydbøhmisk karpe med kartoffelsalat	290,-
24) 250g Forel à la Møller	290,-
27) 200g Grillede laksesteg med provens krøderi	400,-

### Vegetariske retter

28) 150g Paneret sojasnitter med champignon og ost	290,-
29) 200g Paneret ost, tatarsouce	290,-
31) 150g Stegt aspars med grønsager og ost	290,-



## Retter fra kedel

32) 200g Hurtiggulasch „Rumcajs“ (fra roastbøfskød)	290,-
33) 200g Gammelprags ølstykke (løg, svinekød, pølse, grønsager)	290,-
112) 200g Hurtiggulasch i en brød skål	290,-

## Færdigretter

34) 150g Fleske/svinesteg, surkål	290,-
35) 150g Moravisk røgetkød, surkål	290,-

## Hurtigretter

36) 200g Bøf på grønpeber	400,-
37) 200g Bøf med skinke og æg	400,-
38) 150g Mørbrad „Staromáček“ med hvidløg	400,-
39) 150g Mørbrad med champignon	400,-
41) 150g Roastbøf med grønpeber	290,-
42) 150g Roastbøf på øl	290,-
47) 150g Svinesteak med aspars og ost	290,-
48) 150g Svinesteak med champignons	290,-
49) 150g Paneret svinesnitzel	290,-
50) 200g Svinefillet fyldt med skinke, porre og Roquefort	350,-

## Salater

51) 200g Šopa salat (fetaost)	100,-
53) 150g Tomatsalat	100,-
54) 250g Græsk salat (tomat, paprika, agurk, oliver, løg, fetaost)	150,-
55) 300g Blandet salat med tunfisk, skinke, æg og kaviar	240,-
56) 150g Agurksalat	100,-
58) 150g Kålsalat	100,-

## Restaurants specialiteter

71) 300g Kongelig bøfsteaks (på bacon og svampe), skovbær	500,-
72) 300g Mix grill (mørbrad, svin, kylling og oksesnitter), urtesmør, garnitur	500,-
73) 250g „Husarnål“, garnitur (kylling, mørbrad, roastbøf, røget bacon, løg, champignon)	400,-
75) 1200g Knæsteg „Prater“, senep, peberrod, løg, kål	400,-
76) 300g „Pragsmad“ (spæk, semmel og kartofelknødel, svinekød, røgetkød, hakketkød, and, kål)	400,-
113) 600g Ribben	350,-



## Kokchefs specialiteter

- 77) 300g Hjemmelavet kanin på fløde 350,-  
78) 300g Hjemmelavet kaninsteg på hvidløg, kål, bacon 350,-

## Til gurmaner

- 79) 200g Bøfsteak „Šumava“ (grøne bønner, bacon, svamp) 500,-  
83) 500g Chateaubriand (for 2 personer) 700,-

## Garniture

- 84) 150g Pommes frites 50,-  
85) 150g Kroketter 50,-  
86) 150g Amerikanske kartoffel (stegtkartoffel) 50,-  
87) 150g Kartoffel med smør 50,-  
88) 150g Røstede kartoffel 50,-  
89) 160g Semmelknødel 50,-  
90) 180g Kartoffelknødel 50,-  
91) 200g Baconknødel 50,-  
92) 150g Ris 50,-  
93) 10g Senep 50,-  
95) 10g Peberrod 50,-  
96) 100g Aspars 80,-  
97) 100g Agurk 30,-  
98) 10g Smør 30,-  
99) 10g Urtesmør 50,-  
100) 100g Oliver 50,-  
101) Tatarsouce 50,-  
102) 220g Variationer knødel 70,-

Couvert 1 persone / 2 ks Brød 50,-

## Deserter

- 59) Pandekager med frugt og is 2 stk 140,-  
60) Varm æblekage med fløde 140,-  
62) Chokoladerollade med fløde 140,-  
63) Lille kiste med fløde 70,-  
2) 5 stk Frugt dumplings med fløde 200,-



## **Cocktails**

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 64) Jordbærcocktail med is og fløde  | 120,- |
| 65) Banancocktail med is og fløde    | 120,- |
| 66) Chokoladcocktail med is og fløde | 120,- |

## **Isskål**

- |   |       |
|---|-------|
| 68) Isskål (frugt, is, fløde)                       | 140,- |
| 69) Isskål med likør                                | 190,- |
| 70) Midnats isskål (is, frisk blandet frugt, fløde) | 190,- |

**Priserne er i CZK**

**For a list of allergens can tell to waitresses**