



LLISTA DE PLATS

Entremesos freds

1) 50 g. Pernil enrotllat amb rave picant	190,-
4) 50 g. Salmó noruec amb mantega i torradetes	290,-
5) 50 g. Còctel de cranc	190,-
6) 50 g. Caviar negre enter amb torradetes, mantega i llimona	190,-
8) 100 g. Formatges variats	240,-
9) 150 g. Entremesos freds, pernil, formatge, llonganissa, mantega i cogombre	290,-

Sopes

11) 0,33l Brou de pollastre amb fideus i carn	70,-
12) 0,33l Sopa casolana de patates	70,-
14) 0,33l Sopa cremosa d'espàrrecs	70,-
111) 0,33l Sopa de patates en un pa	150,-

Entremesos calents

15) 150 g. Bròquil amb salsa de formatge	285,-
16) 100 g. Torradetes amb pernil, formatge i guarnició	190,-
17) 150 g. Prunes amb vi, cansalada i crema agra	190,-
121) Llonganissa	190,-

Aus de corral

18) 400 g. Ànec rostit a l'estil txec antic, amb col	390,-
20) 150 g. Cuixa de pollastre fregida amb xampinyons i formatge	290,-
21) 150 g. Pit de pollastre amb cansalada i salsa de capari	290,-

Peixos

23) 200 g. Carpa fregida de Bohèmia del Sud amb amanida de patates	290,-
24) 250 g. Truita a l'estil del moliner, amb guarnició	290,-
27) 200 g. Filet de salmó a la planxa amb herbes provençals	400,-

Plats vegetarians

- | | |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| 28) 150 g. Filets de soja fregits amb xampinyons i formatge | 290,- |
| 29) 200 g. Formatge fregit amb salsa tàrtara | 290,- |
| 31) 150 g. Espàrrecs a la brasa amb verdures i formatge | 290,- |

Cassola

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 32) 200 g. Gulash al minut, Rumcajs (de rosbif) | 290,- |
| 33) 200 g. Plat amb cervesa a l'estil antic de Praga
(carn de porc, ceba, botifarra, verdura) | 290,- |
| 112) 200 g. Gulash al minut en un bol de pa | 290,- |

Plats preparats

- | | |
|--------------------------------------------|-------|
| 34) 150 g. Porc rostit, amb col | 290,- |
| 35) 150 g. Carn fumada de Moràvia, amb col | 290,- |

Plats a l'ordre

- | | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| 36) 200 g. Bistec amb pebre verd | 400,- |
| 37) 200 g. Bistec amb pernil i ou | 400,- |
| 38) 150 g. Filet de porc Staromáček amb all | 400,- |
| 39) 150 g. Filet de porc amb xampinyons | 400,- |
| 41) 150 g. Rosbif amb pebre verd | 290,- |
| 42) 150 g. Rosbif amb cervesa | 290,- |
| 47) 150 g. Filet de porc amb espàrrec i formatge | 290,- |
| 48) 150 g. Filet de porc amb xampinyons | 290,- |
| 49) 150 g. Escalopa de porc | 290,- |
| 50) 200 g. Filet de porc farcit (pernil, porro, Rocafort) | 350,- |

Amanides

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 51) 200 g. Amanida de tomàquet, cogombre, pebrot i formatge blanc | 100,- |
| 53) 150 g. Amanida de tomàquet | 100,- |
| 54) 250 g. Amanida grega (tomàquet, pebrot, cogombre, olives, ceba, formatge blanc) | 150,- |
| 55) 300 g. Amanida mixta amb tonyina, pernil, ou i caviar | 240,- |
| 56) 150 g. Amanida de cogombre | 100,- |
| 58) 150 g. Amanida de col | 100,- |

Especialitats de la casa

71) 300 g. Bistec real amb porc, bolets i aranyons vermells	500,-
72) 300 g. Carn a la brasa (porc, pollastre, vedella) amb guarnició i mantega amb gust de fines herbes	500,-
73) 250 g. Agulla d'hússars amb guarnició (pollastre, filet de porc, rosbif, cansalada virada fumada, ceba, xampinyons)	400,-
75) 1200 g. Braó rostit Prater, amb mostassa, rave picant, ceba i col	400,-
76) 300 g. Menjar típic de Praga (dumplines amb cansalada, de farina i patates, carn de porc, carn fumada, carn picada, ànec i col)	400,-
113) 600 g. Costelles de porc rustides	350,-

Especialitats del Cap de cuina

77) 300 g. Conill de pagès amb crema agra	350,-
78) 300 g. Conill de pagès rostit amb all, col i cansalada	350,-

Per als més "golafres"

79) 200 g. Bistec de Sumava (mongeta tendra, porc, bolets)	500,-
83) 500 g. Chateaubriand (2 persones)	700,-

Guarnicions

84) 150 g. Patates rosses	50,-
85) 150 g. Croquetes	50,-
86) 150 g. Patates americanes	50,-
87) 150 g. Patates amb mantega	50,-
88) 150 g. Patates	50,-
89) 160 g. Dumplines de farina	50,-
90) 180 g. Dumplines de patata	50,-
91) 200 g. Dumplines amb cansalada	50,-
92) 150 g. Arròs	50,-
93) Mostassa	50,-
94) Puré de tomaca	50,-
95) Rave picant	50,-
96) Espàrrecs	80,-
97) Cogombre	30,-
98) 10 g. Mantega	30,-
99) 10 g. Mantega amb gust d'herbes	50,-
100) 100 g. d'olives	50,-
101) Salsa tàrtara	50,-
102) 220 g. Variació dumplines	70,-

Cobert 1 persona/2 ks de pa	50,-
-----------------------------	------

Postres dolces

59) Truites amb fruita i gelat	140,-
60) Strudel de poma calenta amb crema batuda	140,-
62) Roulade de xocolata amb crema batuda	140,-
63) Pastisset amb crema batuda	70,-
2) Dumplings de fruita amb crema batuda (5 un)	200,-

Batuts

64) Batut de maduixa amb gelat i crema batuda	120,-
65) Batut de banana amb gelat i crema batuda	120,-
66) Batut de xocolata amb gelat i crema batuda	120,-

Gelat en copes

68) Copa de gelat (fruita, gelat i crema batuda)	140,-
69) Copa de gelat amb licor	190,-
70) Copa de gelat de mitjanit (gelat, macedònia i crema batuda)	190,-

For a list of allergens can tell to waitresses