



LLISTA DE PLATS

Entremesos freds

1) 50 g. Pernil enrotllat amb rave picant	70,-
4) 50 g. Salmó noruec amb mantega i torradetes	125,-
5) Còctel de cranc	85,-
6) Caviar negre enter amb torradetes, mantega i llimona	125,-
8) 100 g. Formatges variats	125,-
9) 150 g. Entremesos freds, pernil, formatge, llonganissa, mantega i cogombre	140,-

Sopes

11) Brou de pollastre amb fideus i carn	40,-
12) Sopa casolana de patates	50,-
14) Sopa cremosa d'espàrrecs	50,-
111) Sopa de patates en un pa	99,-

Entremesos calents

15) Bròquil amb salsa de formatge	145,-
16) Torradetes amb pernil , formatge i guarnició	85,-
17) Prunes amb vi, cansalada i crema agra	85,-
121) Llonganissa	125,-

Carn

18) 400 g. Ànec rostit a l'estil txec antic, amb col	220,-
20) 150 g. Cuixa de pollastre fregida amb xampinyons i formatge	160,-
21) 150 g. Pit de pollastre amb cansalada i salsa de capari	160,-
23) 200 g. Carpa fregida de Bohèmia del Sud amb amanida de patates	210,-
24) 300 g. Truita a l'estil del moliner, amb guarnició	210,-
27) 200 g. Filet de salmó a la planxa amb herbes provençals	280,-

Plats vegetarians

28) 150 g. Filets de soja fregits amb xampinyons i formatge	160,-
29) 200 g. Formatge fregit amb salsa tàrtara	140,-
31) 150 g. Espàrrecs a la brasa amb verdures i formatge	175,-

Cassola

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

Plats preparats

34) 150 g. Porc rostit, amb col	160,-
35) 150 g. Carn fumada de Moràvia, amb col	160,-

Plats a l'instant

36) 200 g. Bistec amb pebre verd	290,-
37) 200 g. Bistec amb pernil i ou	290,-
38) 150 g. Filet de porc Staromáček amb all	250,-
39) 150 g. Filet de porc amb xampinyons	250,-
41) 150 g. Rosbif amb pebre verd	180,-
42) 150 g. Rosbif amb cervesa	180,-
47) 150 g. Filet de porc amb espàrrec i formatge	180,-
48) 150 g. Filet de porc amb xampinyons	180,-
49) 150 g. Escalopa de porc	180,-
50) 200 g. Filet de porc farcit (pernil, porro, Rocafort)	230,-

Amanides

51) Amanida de tomàquet, cogombre, pebrot i formatge blanc	80,-
53) Amanida de tomàquet	80,-
54) Amanida grega (tomàquet, pebrot, cogombre, olives, ceba, formatge blanc)	125,-
55) Amanida mixta amb tonyina, pernil, ou i caviar	140,-
56) Amanida de cogombre	80,-
58) Amanida de col	60,-

Postres dolces

59) Truites amb fruita i gelat	90,-
60) Strudel de poma calenta amb crema batuda	60,-
62) Roulade de xocolata amb crema batuda	60,-
63) Pastisset amb crema batuda	60,-

Batuts

64) Batut de maduixa amb gelat i crema batuda	60,-
65) Batut de banana amb gelat i crema batuda	60,-
66) Batut de xocolata amb gelat i crema batuda	60,-

Gelat en copes

68) Copa de gelat (fruita, gelat i crema batuda)	70,-
69) Copa de gelat amb licor	95,-
70) Copa de gelat de mitjanit (gelat, macedònia i crema batuda)	95,-

Especialitats de la casa

71) 300 g. Bistec real amb porc, bolets i aranyons vermells	399,-
72) 300 g. Carn a la brasa (porc, pollastre, vedella) amb guarnició i mantega amb gust de fines herbes	350,-
73) 250 g. Agulla d'hússars amb guarnició (pollastre, filet de porc, rosbif, cansalada virada fumada, ceba, xampinyons)	300,-
75) 1200 g. Braó rostit Prater, amb mostassa, rave picant, ceba i col	250,-
76) Menjar típic de Praga (dumplings amb cansalada, de farina i patates, carn de porc, carn fumada, carn picada, ànec i col)	250,-

Especialitats del Cap de cuina

77) 300 g. Conill de pagès amb crema agra	210,-
78) 300 g. Conill de pagès rostit amb all, col i cansalada	210,-

Per als més "golafres"

79) 200 g. Bistec de Sumava (mongeta tendra, porc, bolets)	339,-
83) 500 g. Chateaubriand (2 persones)	650,-

Guarnicions

84) 150 g. Patates rosses	40,-
85) 150 g. Croquetes	40,-
86) 150 g. Patates americanes	40,-
87) 150 g. Patates amb mantega	40,-
88) 150 g. Patates	40,-
89) 160 g. Dumplines de farina	40,-
90) 180 g. Dumplines de patata	40,-
91) 200 g. Dumplines amb cansalada	40,-
92) 150 g. Arròs	40,-
93) Mostassa	20,-
94) Puré de tomaca	20,-
95) Rave picant	20,-
96) Espàrrecs	80,-
97) Cogombre	20,-
98) 10 g. Mantega	10,-
99) 10 g. Mantega amb gust d'herbes	30,-
100) 100 g. d'olives	40,-
101) Salsa tàrtara	20,-
Cobert 1 persona/2 ks de pa	30,-