



Étlap

Hideg előételek

1. Sonkatekercs tormával	70,-
4. Norvég lazac, vaj, toast	125,-
5. Rák koktél, toast	85,-
6. Fekete kaviár, toast, vaj, citrom	125,-
8. Sajt tányér	125,-
9. Hideg előétel-tál (sonka, sajt, Pick szalámi, vaj, uborka)	140,-

Meleg előételek

16. Sonkás toast sajttal, körítéssel	85,-
17. Angol szalonnába göngyölt, borban érlelt szilva, savanyú tejföllel	85,-
1 porció Grillezett kolbász mustárral és tormával	125,-

Levesek

11. 1 porció Csirkehúsleves, tésztával, hússal	40,-
12. 1 porció Paraszt krumplileves	50,-
14. 1 porció Spárgakrémleves	50,-
1 porció Cipóban tálalt ócseh krumplileves	99,-

Szárnyasok

18. 400 g Sült kacs a ócseh módra, párolt káposzta	220,-
20. 150 g Rántott csirkehússzelet, sampinyon gombával,sajttal	160,-
21. 150 g Csirkemell angol szalonnával, capary mártással	160,-

Halak

23. 200 g Rántott délcseh pontyszelet krumplisalátával	210,-
24. 250 g Pisztráng molnár módra, körítés	210,-
27. 200 g Grillezett lazac steak provenszáli fűszerekkel	280,-

Vegetariánus ételek

15. 150 g Párolt brokkoli sajtos mártással	145,-
28. 150 g Rántott szójahússzeletek sampinyonnal, sajttal	160,-
29. 200 g Rántott sajt, tartár mártással	140,-
31. 150 g Sült spárga zöldséggel, sajttal	175,-

Bográcsos ételek

32. 200 g Gyors gulyás rostélyosból (pörkölt)	200,-
* 200 g Gulyás cipóban	200,-
33. 200 g Ócseh húsos sörkorcsolya (hagyma, sertéshús, kolbász, paprika)	200,-

Készételek

34. 150 g Sült sertésszelet, párolt káposzta	160,-
35. 150 g Morva füstölt sertéshússzelet, párolt káposzta	160,-

Frissensültek

36. 200 g Bifsztek zöld borson	290,-
37. 200 g Bifsztek sonkával, tojással	290,-
79. 200 g Bifsztek a la Šumava (zöld bab, szalonna, gomba)	339,-
83. 500 g Chateaubriand (2 személyre)	650,-
38. 150 g Vesepecsenye gombával	250,-
41. 150 g Rostélyos zöld borssal	180,-
42. 150 g Rostélyos sörrel elkészítve	180,-
47. 150 g Sertés steak spárgával, sajttal	180,-

48. 150 g Sertés steak sampinyonnal	180,-
49. 150 g Rántott sertéshússzelet	180,-
50. 200 g Töltött szűzermék (sonka, póréhagyma, Rokfort)	230,-

A vendéglő specialitásai

71. 300 g Királyi bifsztekek (szalonnán, gombával, vörösáfonyával)	399,-
72. 300 g „Mix grill” (szűzermék, vesepecsenye, csirkehús, fűszeres vaj, körítés)	350,-
73. 250 g Huszártú, körítés (csirkehús, vesepecsenye, rostélyos, füstölt szalonna, hagyma, sampinyongomba)	300,-
75. 1200 g Sült sertéscsülök „Prater” (mustár, torma, hagyma, káposzta)	250,-
76. 300 g „Prágai falatok” (sertéslapocka, füstölt hústekercs, kacsahús, kolbász, több fajta knédli)	250,-

A főszakács ajánlatai

77. 300 g Házinyúl pörkölt tejföllel	210,-
78. 300 g Sült házinyúl fokhagymásan, káposztával, szalonnával	210,-

Saláták

51. 1 porció Sopszki saláta (paprika, paradicsom, uborka, balkáni sajt)	80,-
53. 1 porció Paradicsom saláta	80,-
54. 1 porció Görög saláta (paradicsom, paprika, uborka, olivabogyó, hagyma, balkáni sajt)	125,-
55. 1 porció Kevert saláta tonnahallal, sonkával, tojással és kaviárral)	140,-
56. 1 porció Uborka saláta	80,-
58. 1 porció Káposzta saláta	60,-

Körítések

84. 150 g Hasábburgonya	40,-
85. 150 g Krokett	40,-
86. 150 g Amerikai burgonya	40,-
87. 150 g Vajas burgonya	40,-
88. 150 g Sült krumpli	40,-
89. 160 g Házi kiflis knédli	40,-
90. 180 g Házi krumplis knédli	40,-
* 220 g Knédli variációk	60,-
91. 200 g Szalonnával tűzdelt knédli	40,-
92. 150 g Főtt rizs	40,-
93. 10 g Mustár	20,-
95. 10 g Torma	20,-
96. 100 g Spárga	80,-
97. 100 g Uborka	20,-
98. 10 g Vaj	10,-
99. 10 g Fűszeres vaj	30,-
100. 100 g Olivabogyó	40,-
101. Tartár mártás	20,-
A couvert automatikusan felszámoljuk minden főételnél	30,-