



MENU / MENÜ



Předkrmy / Vorspeisen / Starters

Grilované krevety, omáčka buerre blanc 355 Kč
Gegrillte Garnelen, Beurre-blanc-Sauce (2, 7)
Grilled shrimps, beurre blanc sauce

Polévky / Suppen / Soups

CHEF TIP! **Kulajda se zastřeným vejcem** 135 Kč
Kartoffel-Pilz-Suppe mit verlorenem Ei (1, 3, 7)
Kulajda (traditional Czech dill soup) with poached egg

Slepičí vývar, maso, nudle, zelenina 85 Kč
Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse (1, 3, 7)
Chicken broth with meat, noodles and vegetables

České speciality / Tschechische Spezialitäten Czech Specialities

Svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinky 295 Kč
Lendenbraten vom Rindfleisch mit Cremesoße, Semmelknödel und Preiselbeeren (1, 3, 7, 9)
Roast sirloin in cream sauce with bread dumplings and cranberries

CHEF TIP! **Smažený telecí řízek s bramborovou kaší** 369 Kč
Gebratene Kalbschnitzel mit Kartoffelbrei (1, 3, 7)
Fried veal cutlet with potato puree

Konfit z kachního stehna, červené zelí, bramborové šhubánky 305 Kč
Entenbein mit Rotkohl, Kartoffelnocken (1, 3, 7, 9)
Duck confit with red cabbage, Sweet dumplings

Hlavní chody / Hauptgerichte / Main Course

Telecí rumpsteak, grilovaná zelenina, demiglace 490 Kč
Rumpsteak vom Kalb mit gegrilltem Gemüse und Demi-glace Sauce (7, 9)
Veal rump steak with grilled vegetables and demi-glace sauce

Kuřecí steak, dýňové pyré, ořechy, květák a kořenová zelenina 280 Kč
Hähnchensteak mit Nüssen und Kürbis, Blumenkohl und Wurzelgemüse (5, 7, 8, 9)
Chicken steak with nuts and pumpkin, cauliflower, root vegetables

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše 250 Kč
Gebratene Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree (1, 3, 7)
Fried chicken schnitzel with mashed potatoes

CHEF TIP! **Grilovaný vepřový bok, mrkvové pyré, hrášek, nakládaná šalotka** 290 Kč
Gegrillter Schweinebauch, Möhrenpüree, Erbsen, eingelegte Schalotte (7, 9)
Grilled pork flank, carrot purée, peas, pickled shallots

Club sandwich s kuřecím masem a hranolkami 285 Kč
Club-Hühnersandwich mit Pommes frites und Speck (1, 3, 7)
Chicken Club Sandwich with french fries and bacon

CHEF TIP! **Rizoto, hrášek, krokety z kozího sýra, pancetta** 280 Kč
Erbsenrisotto, Kroketten aus Ziegenkäse, Pancetta (1, 3, 7, 9)
Risotto, peas, goat cheese croquettes, pancetta

Špagety aglio olio e peperoncino, Gran Moravia 245 Kč
Spaghetti aglio olio e peperoncino, Gran Moravia (1, 3, 7)
Spaghetti aglio olio e peperoncino, Gran Moravia

Porce krevet na špagety 200 Kč
Portion Garnelen für Spaghetti (2)
Grilled shrimp for spaghetti

Špagety Carbonara, žloutek, pancetta, Gran Moravia 255 Kč
Spaghetti Carbonara, Eigelb, Pancetta, Hartkäse Gran Moravia (1, 3, 7)
Spaghetti Carbonara, egg yolk, pancetta, Gran Moravia

Caesar salát, Gran Moravia, česnekové krutony 230 Kč
Caesar Salat, Gran Moravia, Knoblauch Croutons (1, 3, 7, 10)
Caesar salad, Gran Moravia, garlic croutons

Porce kuřete na salát 95 Kč
Hühnerfleisch für Caesar-Salat
Grilled chicken for Caesar salad

Červená řepa, med, kozí sýr, vlašské ořechy, jablko, rukola 260 Kč
Rote Bete, Honig, Ziegenkäse, Walnüsse, Apfel, Rucola (7, 8, 10)
Goat cheese gratin with beetroot, rocket salad and nuts

Přílohy / Beilagen / Side Dishes

Bramborová kaše Kartoffelbrei Potato puree	85 Kč
Hranolky Pommes fritess French fries	85 Kč
Opékané brambory Bratkartoffeln Fried potatoes	85 Kč
Sezónní grilovaná zelenina Gegrilltes Saisongemüse Grilled Seasonal vegetables	85 Kč (7)

Dezerty / Desserts / Desserts

Borůvkové knedlíky Heidelbeerknödel mit Quark und Butter Blueberry dumplings with curd cheese and butter	145 Kč (1, 3, 7)
Hruškový crumble, zmrzlina Birne Crumble mit Vanilleeis Pear crumble with vanilla ice cream	150 Kč (1, 7)
Čokoládový koláč, lesní ovoce Schokoladenkuchen, Waldfrüchte Chocolate cake, forest fruit	150 Kč (1, 3, 7)
Zmrzlina – čokoládová, vanilková, citrónová Eiscreme - Schokolade, Vanille, Zitrone Ice cream - chocolate, vanilla, lemon	45 Kč (7)

Sladké palačinky / Süße Füllung Pfannkuchen Sweet crepes

Palačinka s bílým jogurtem a medem Pfannkuchen mit Natur Joghurt und Honig Crepes with white yoghurt and honey	135 Kč (1, 3, 7)
Palačinka se šlehaným tvarohem a horkým lesním ovocem Pfannkuchen mit geschlagenem Quark und heißen Waldfrüchten Crepes with whipped cottage cheese and hot forest fruit	150 Kč (1, 3, 7)
Palačinka s hnědým cukrem, skořicí a máslem Pfannkuchen mit braunem Zucker, Zimt und Butter Crepes with brown sugar, cinnamon and butter	145 Kč (1, 7)
Palačinka s čokoládou a šlehačkou Pfannkuchen mit Schokolade und Schlagsahne Crepes with chocolate and whipped cream	150 Kč (1, 3, 7)

Slané palačinky / Salzige Füllung Pfannkuchen Salty crepes

Palačinka se 3 druhy sýra (gouda, niva, Gran Moravia) Pfannkuchen mit 3 Käsesorten (Gouda, Blauschimmelkäse Niva, Gran Moravia) Crepes with 3 kinds of cheese (Gouda, Blue cheese, Gran Moravia)	170 Kč (1, 3, 7)
Palačinka s kozím sýrem, pečenou paprikou, vejcem a feferonkami Pfannkuchen mit Ziegenkäse, gebratenem Paprika, Ei und Peperoni Crepes with goat cheese, baked pepper, egg and hot peppers	195 Kč (1, 3, 7)
Palačinka s jemnými plátky šunky, olivami a sýrem Pfannkuchen mit feinen Schinkenscheiben, Oliven und Käse Crepes with thin slices of ham, olives and cheese	165 Kč (1, 3, 7)
Palačinka s kuřecím masem a houbovým přelivem Pfannkuchen mit Hühnerfleisch und Pilz-Soße Crepes with chicken and mushroom sauce	205 Kč (1, 3, 7)



„Nemalou část své dvacetileté kuchařské kariéry jsem se věnoval japonské kuchyni, zejména Sushi. Spolupráce s lokálními dodavateli a čerstvost surovin je pro mne nezbytným základem každé gastronomie. Preferuji tradiční česká jídla v moderní úpravě, pochopitelně se věnujeme i mezinárodní kuchyni. Dovolte abych Vám za sebe a náš kuchařský tým popřál dobrou chuť.“

„Einen großen Teil meiner zwanzigjährigen Kochkarriere widmete ich der japanische Küche, insbesondere dem Sushi. Die Zusammenarbeit mit örtlichen Lieferanten und die Frische der Rohstoffe stellen für mich eine notwendige Grundlage jeder Gastronomie dar. Bevorzuge ich traditionelle tschechische Gerichte in moderner Zubereitung, selbstverständlich widmen wir uns auch der internationalen Küche. Erlauben Sie mir, Ihnen für mich sowie für das Kochteam einen guten Appetit zu wünschen.“

„For a considerable part of my 20-year culinary career I have devoted myself to Japanese cuisine, especially sushi. For me, the essential foundation of gastronomy is close co-operation with local suppliers and the freshness of the ingredients. I prefer traditional Czech cuisine with a modern twist, naturally we are dedicated to international cuisine. On behalf of myself and our culinary team, may I wish you, bon appétit.“

Svatopluk BALCÁREK

šéfkuchař / Chef