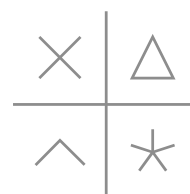


Jídelní lístek

Menu / Speisekarte / Menu



Předkrmy

Appetizers / Vorspeisen/ Przystawki

80 g	Kachní pršut, salát frisée, opečený chléb (1) <i>Duck prosciutto, frisée salad, toasted bread</i> <i>Enten-Prosciutto, Friséesalat, geröstetes Brot</i> <i>Prosciutto z kaczki, salata frisée, pieczywo tostowe</i>	329
100 g	Hovězí tatarák zauzený dubovým dřevem, šalotka, (1,3) worcester, olivový olej, chléb <i>Beef tartare smoked with oak wood, shallot, Worcestershire sauce, olive oil, bread</i> <i>Rindertatar mit Eichenholz geräuchert, Schalotte, Worcestersauce, Olivenöl, Brot</i> <i>Tatar wołowy wędzony drewnem dębowym, szalotka, sos Worcestershire, oliwa z oliwek, pieczywo</i>	339
60 g	Pečená červená řepa, ovčí sýr, rukola, piniové oříšky, (7) balzamiková redukce <i>Roasted beetroot, sheep cheese, arugula, pine nuts, balsamic reduction</i> <i>Gebackene Rote Bete, Schafskäse, Rucola, Pinienkerne, Balsamico-Reduktion</i> <i>Pieczony burak, ser owczy, rukola, orzeszki piniowe, redukcja balsamiczna</i>	279
100 g	Tygří krevety, med, zázvor, česnek, chilli, limeta, toast (1,2) <i>Tiger prawns, honey, ginger, garlic, chilli, lime, toast</i> <i>Tigergarnelen, Honig, Ingwer, Knoblauch, Chili, Limette, Toast</i> <i>Krewetki tygrysie, miód, imbir, czosnek, chili, limonka, tost</i>	369
80 g	Hovězí roastbeef, zauzená majonéza, cibulová pěna, (1,3,7) dijonský dresink, chléb <i>Roast beef, smoked mayonnaise, onion foam, Dijon dressing, bread</i> <i>Roastbeef, geräucherte Mayonnaise, Zwiebelschaum, Dijon-Dressing, Brot</i> <i>Roastbeef, majonez wędzony, pianka cebulowa, dressing dijon, pieczywo</i>	295

Polévky

Soups / Suppen / Zupy

0,33 l	Hovězí vývar z masitých žeber, maso, zelenina, nudle (1,3,9) <i>Beef broth from meaty ribs, meat, vegetables, noodles</i> <i>Rinderbrühe aus fleischigen Rippen, Fleisch, Gemüse, Nudeln</i> <i>Rosół wołowy z žeber, mięso, warzywa, makaron</i>	119
0,33 l	Polévka dle denní nabídky <i>Soup of the day</i> <i>Tägliche Suppe</i> <i>Zupa dnia</i>	99

Hlavní chody

Main Courses / Hauptgänge / Dania główne

180 g	Srncí na šípkové omáčce, bylinkové knedlíky, smažená mrkev (1, 3, 9) <i>Venison with rosehip sauce, herb dumplings, fried carrot</i> <i>Rehfleisch mit Hagebuttensauce, Kräuterknödel, gebratene Karotte</i> <i>Sarna w sosie z dzikiej róży, knedle ziołowe, smażona marchew</i>	459
250 g	Kuřecí supreme, máslově pečený pórek, bramborová kaše, (7) lišková omáčka <i>Chicken supreme, butter-roasted leek, mashed potatoes, chanterelle sauce</i> <i>Hähnchen Supreme, in Butter gebackener Lauch, Kartoffelpüree, Pfifferlingsauce</i> <i>Kurczak supreme, por pieczone na maśle, puree ziemniaczane, sos kurkowy</i>	429
200 g	Vepřová panenka, domácí hranolky, demi-glace (7) <i>Pork tenderloin, homemade fries, demi-glace</i> <i>Schweinefilet, hausgemachte Pommes, Demi-glace</i> <i>Polędwiczka wieprzowa, domowe frytki, demi-glace</i>	485
350 g	Kachna konfitovaná 12 hodin, bramborové šišky, (1, 3) variance zelí, smažená cibulka <i>12-hour confit duck, potato dumplings, cabbage variation, fried onion</i> <i>12 Stunden confierte Ente, Kartoffelnocken, Kohlvariation, Röstzwiebeln</i> <i>Kaczka confit (12 godzin), kluski ziemniaczane, kapusta w wariacji, smażona cebula</i>	449
160 g	Filet z candáta, ratatouille, koprový olej, brambory grenaille (4) <i>Zander fillet, ratatouille, dill oil, grenaille potatoes</i> <i>Zanderfilet, Ratatouille, Dillöl, Grenaille-Kartoffeln</i> <i>Filet z sandacza, ratatouille, olej koperkowy, ziemniaki grenaille</i>	445

Lehká jídla a saláty

Light Meals and Salads / Leichte Gerichte & Salate / Lekkie dania i sałatki

80 g	Bulgur se zeleninou, šalotkou, pečeným tempehem a rukolou (1) <i>Bulgur with vegetables, shallot, roasted tempeh and arugula</i> <i>Bulgur mit Gemüse, Schalotte, gebackenem Tempeh und Rucola</i> <i>Bulgur z warzywami, szalotką, pieczonym tempehem i rukolą</i>	289
250 g	Krémové houbové rizoto, hříbky, šalotka, máslo, parmazán (7, 9) <i>Creamy mushroom risotto, porcini mushrooms, shallot, butter, parmesan</i> <i>Cremiges Pilzrisotto, Steinpilze, Schalotte, Butter, Parmesan</i> <i>Kremowe risotto grzybowe, borowiki, szalotka, masło, parmezan</i>	329
100 g	Listové saláty s grilovaným kozím sýrem, červenou řepou (7, 8) a pekanovými ořechy <i>Leaf salads with grilled goat cheese, beetroot and pecan nuts</i> <i>Blatssalate mit gegrilltem Ziegenkäse, Roter Bete und Pekannüssen</i> <i>Sałaty liściaste z grillowanym serem kozim, burakiem i orzechami pekan</i>	329
150 g	Salát Caesar, římský salát, ančovičkový dresink, (1, 3, 4, 7) slanina, parmazán, krutony <i>Caesar salad, romaine lettuce, anchovy dressing, bacon, parmesan, croutons</i> <i>Caesar Salat, Römersalat, Sardellendressing, Speck, Parmesan, Croutons</i> <i>Sałatka Caesar, sałata rzymska, sos anchois, boczek, parmezan, grzanki</i>	249 + kuřecí prsa 89 + krevety 129

Vyzrálé steaky z grilu

Aged steaks / Gereifte Steaks / Steki sezonowane

250 g	Rib-eye steak	589
250 g	Striploin steak	589
	Tomahawk steak	369 / 100 g
	T-bone steak	379 / 100 g

Naše steaky připravujeme na grilu X-Oven na dřevěném uhlí z tropických dřevin, které masu dodává hluboký chuťový profil a nezaměnitelné elegantně vrstvené aroma. Každý steak je výsledkem precizní práce s ohněm, důrazu na kvalitu suroviny a respektu k řemeslu.

Our steaks are prepared on the X-Oven grill over charcoal from tropical hardwoods, giving the meat a deep flavour profile and a distinctive, elegantly layered aroma. Each steak is the result of precise work with fire, a focus on ingredient quality, and respect for the craft.

Unsere Steaks werden auf dem X-Oven-Grill über Holzkohle aus tropischen Harthölzern zubereitet, die dem Fleisch ein tiefes Geschmacksprofil und ein unverwechselbares, elegant geschichtetes Aroma verleihen. Jedes Steak ist das Ergebnis präziser Arbeit mit dem Feuer, eines hohen Anspruchs an die Qualität der Zutaten und des Respekts vor dem Handwerk.

Nasze steki przygotowujemy na grillu X-Oven na węglu drzewnym z tropikalnych gatunków drewna, co nadaje mięsu głęboki profil smakowy oraz charakterystyczny, elegancko warstwowy aromat. Każdy steak jest efektem precyzyjnej pracy z ogniem, dbałości o jakość składników i szacunku dla rzemiosła.

Omáčky

Sauces / Saucen / Sosy

50 ml	Pepřová omáčka se zeleným pepřem a koňakem <i>Pepper sauce with green pepper and cognac</i> <i>Pfeffersauce mit grünem Pfeffer und Cognac</i> <i>Sos pieprzowy z zielonym pieprzem i koniakiem</i>	99
50 ml	Lanýžová omáčka <i>Truffle sauce</i> <i>Trüffelsauce</i> <i>Sos truflowy</i>	99
50 ml	Chimichurri salsa	99
50 ml	Demi-glace	99

Přílohy

Sides / Beilagen / Dodatki

150 g	Míchaný listový salát, čerstvá zelenina <i>Mixed leaf salads, fresh vegetables</i> <i>Gemischte Blattsalate, frisches Gemüse</i> <i>Mix sałat liściastych, świeże warzywa</i>	135
200 g	Bramborová kaše ⁽⁷⁾ <i>Mashed potatoes</i> <i>Kartoffelpüree</i> <i>Puree ziemniaczane</i>	99
200 g	Brambory grenaille pečené v popelu, zakysaná smetana ⁽⁷⁾ <i>Grenaille potatoes baked in ash, sour cream</i> <i>Grenaille-Kartoffeln in der Asche gebacken, Sauerrahm</i> <i>Ziemiaki grenaille pieczone w popiele, kwaśna śmietana</i>	99
200 g	Grilovaná zelenina, bazalkové pesto <i>Grilled vegetables, basil pesto</i> <i>Gegrilltes Gemüse, Basilikumpesto</i> <i>Grillowane warzywa, pesto bazyliowe</i>	145
200 g	Domácí hranolky <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i> <i>Frytki</i>	125
200 g	Horácké brambory (slanina, červená cibule, vejce) ⁽³⁾ <i>Bohemian-style potatoes (bacon, red onion, egg)</i> <i>Bauernkartoffeln (Speck, rote Zwiebel, Ei)</i> <i>Ziemiaki po wiejsku (boczek, czerwona cebula, jajko)</i>	125

Dětská jídla

Children's menu / Kindergerichte / Dania dla dzieci

100 g	Kuřecí stripsy, kaše nebo hranolky ^(1, 3, 7) <i>Chicken strips, mashed potatoes or fries</i> <i>Hähnchenstreifen, Kartoffelpüree oder Pommes</i> <i>Stripsy z kurczaka, puree ziemniaczane lub frytki</i>	179
100 g	Grilované kuřecí prso, kaše nebo hranolky ⁽⁷⁾ <i>Grilled chicken breast, mashed potatoes or fries</i> <i>Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree oder Pommes</i> <i>Grillowana pierś z kurczaka, puree ziemniaczane lub frytki</i>	179
100 g	Těstoviny v sýrové omáčce, Grana Padano ^(1, 3, 7) <i>Pasta in cheese sauce, Grana Padano</i> <i>Pasta in Käsesauce, Grana Padano</i> <i>Makaron w sosie serowym, Grana Padano</i>	169

Dezerty

Desserts / Nachspeisen / Desery

150 g	Buchtíčka s vanilkovým krémem (1, 3, 7) <i>Bun with vanilla cream</i> <i>Brötchen mit Vanillecreme</i> <i>Buchty z sosem waniliowym</i>	199
100 g	Crème brûlée, čerstvé ovoce (3, 7) <i>Crème brûlée, fresh fruit</i> <i>Crème brûlée, frisches Obst</i> <i>Crème brûlée, świeże owoce</i>	179
150 g	Bramborové šišky s mákem (1, 3, 7, 8) <i>Potato dumplings with poppy seeds, sugar and butter</i> <i>Kartoffelnudeln mit Mohn, Zucker und Butter</i> <i>Kluski ziemniaczane z makiem, cukrem i masłem</i>	179

Za poloviční porci pokrmu účtujeme 70 % z plné ceny, u vyzrálých steaků a konfitovaného kachního stehna, ½ porce nelze připravit.

Half portions are charged at 70 % of the full price, for aged steaks and confit duck leg, ½ portion cannot be prepared.

Halbe Portionen werden mit 70 % des vollen Preises berechnet, für gereifte Steaks und konfierte Entenkeulen kann keine ½ Portion zubereitet werden.

Opłata za pół porcji wynosi 70 % pełnej ceny, w przypadku steków i udka kaczki confit nie można przygotować ½ porcji.

Informace o alergenech vám ráda poskytne obsluha.

The staff will be happy to provide you with information about allergens.

Das Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.

Personel z przyjemnością udzieli Państwu informacji na temat alergenów.