

PRZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy wołowej 49 zł
parmezan / kapary / rukola

Carpaccio z pravé hovězí svíčkové
parmezán / kapary / rukola

Tatar wołowy 39 zł
jajko / pieczywo

Hovězí tatarák
vejce / pečivo nebo topinky

ZUPY

Powoli gotowany rosół / swojski makaron 18 zł
Pomalu tažený vývar / domácí nudle

Žurek / jajko / pieczywo własnego wypieku 25 zł
Žurek / vejce / domácí pečivo

Czeska zupa czosnkowa 20 zł
Česneková speciál

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe sous-vide 52 zł
w ziołowej kruszonce, podane na puree ziemniaczanym
z nutą parmezanu, pieczonymi warzywami korzeniowymi
w demi glace i sosem własnym z odrobiną musztardy
Vepřová panenka sous-vide
v bylinkové krustě / bramborová kaše s parmazánem /
pečená kořenová zelenina v demi-glace / vlastní omáčka
s kapkou hořčice

Rolada wołowa 58 zł
podana z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą
Ślezská roláda
slezské „kluski“ / modré zelí

Udko z kaczuki 58 zł
podane z kluskami śląskimi (ciemnymi lub jasnymi)
oraz buraczkami

Kachni stehno
slezské „kluski“ (tmavé nebo světlé) / červená

Sałatka a'la Cezar 48 zł
stripsy z kurczaka w tempurze z tapioki, sałata rzymska,
grzanki, chipsy z parmezanu, sos a'la Cesar

Salát á la Caesar
kuřecí stripsy v tapiokové tempuře, římský salát,
krutony, parmazánové chipsy, omáčka a'la Caesar
s nádechem hořčice

Sałatka z kozim serem zapiekanym z chrustem orzechowym 48 zł
na rzymskiej sałacie, z orzeszkami piniowymi, karmelizowaną
gruszką oraz słodko-pikantnym sosem miodowo-musztardowym

Salát s kozím sýrem, zapečený s ořechovými křupinkami
na římském salátu s piniovými oříšky, karamelizovanou
hruškou a sladko-pikantní medovo-hořčičnou omáčkou

Roladka z bakłażana z kurkami (danie wegetariańskie) 46 zł
podana z frytkami z batatów i karmelizowaną
czerwoną cebulką

Lilkový závitok (vege)
lišky/karmelizovaná červená cibulka s malinami /
batátové hranolky

Smażony ser w panko 44 zł
podany z frytkami i domowym sosem tatarskim

Smažený sýr v panko
hranolky / domácí tatarská omáčka

Stek z lososia 59 zł
ziemniaki w chrupiącej, ziołowej panierce / fasolka szparagowa
w orientalnym stylu – z nutą pomarańczy, świeżym imbirem,
sezamem i czerwoną cebulą

Steak z lososa
brambory v křupavé bylinkové strouhance / zelené fazolky
na orientální způsob - s nádechem pomeranče, čerstvým
zázvorem, sezamem a červenou cibulí