

JÍDELNÍ LÍSTEK / МЕНЮ

Холодные закуски / Studené předkrmy

Малосольная сельдь 100/100/20 с отварным картофелем и луком Matesy s vařeným bramborem	260 Р
Лосось шеф-посола с лимоном 70/50 Losos podle šéfa s citronem	395 Р
Овощная тарелка 1/300 Zeleninový talíř /огурцы, томаты, сладкий перец/	330 Р
Тарелка разносолов 1/250 Nakládaná zelenina /квашеная капуста, соленые огурцы, маринованный острый перец, черри, чеснок/	340 Р
Тарелка сыров 200/60 Sýrový talíř /пять видов сыра: «Пармезан», «Бри», «Дор-блю», копченый «Сулугуни», «Чечил» с медом и брусничным соусом/	870 Р
Шпик по домашнему рецепту 70/50 с бородинскими тостами Domácí sádlo s borodinskými toasty	190 Р
Колбаски сырокопченые 1/80 Uzené klobásky	240 Р
Мясная тарелка 150/60 Masový talíř /ростбиф из говядины, буженина и отварной говяжий язык, подается с горчицей и хреном/	675 Р

Горячие закуски / Teplé předkrmy

Хрустящие чесночные гренки 150/30 Křupavé česnekové topinky /на выбор: из ржаного или бородинского хлеба, подаются с чесночным соусом/	180 Р
Луковые кольца в панировке 150/30 с чесночным соусом Smažené cibulové kroužky s česnekovou omáčkou	280 Р
«Смажак» / Smažený sýr 150/30 /жареный сыр по-чешки, подается с брусничным соусом/	290 Р
Жареные кальмары 180/30 Smažené kalamáry /подаются с соусом «Малиновый чили»/	595 Р
Кольца кальмаров в панировке 150/30 с чесночным соусом Smažený kalamár s česnekovou omáčkou	290 Р
Шашлычки из тигровых креветок 140/20 Špíz z tygřích krevetek	890 Р
Тигровые креветки в пивном кляре 130/30 с соусом «Малиновый чили» Tygrové krevetky v pivním těstíčku s ostrým malinovým dipem	640 Р
Креветки северных морей 180/20 Krevetky severních moří /отварные в пиве, подаются с лимоном/	540 Р
Мойва фри 1/190 Smažená koruška polární (kapelan)	340 Р
Крылья куриные фри 250/30 Smažené kuřecí křídla /подаются с чесночным соусом /	340 Р
Жареные свиные ребра 280/30 Pečená vepřová žebírka /подаются с томатным соусом/	570 Р

Салаты / Saláty

Цезарь Caesar: соус на выбор: классический или цитрусовый	
- с курицей / s kuřecím masem 1/210	320 Р
- с креветками / s krevetami 1/210	490 Р
- с лососем-гриль / s grilovaným lososem 1/210	490 Р
Салат из свежих овощей с сыром «Брынза» 1/245 Zeleninový salát s Brynzou	310 Р
Салат с языком, сыром 1/190 и маринованным огурцом Salát s jazykem, sýrem a nakládanou okurkou	395 Р
Салат с ростбифом из говядины, 1/220 сыром и свежим огурцом Salát s hovězím roastbeefem a sýrem	395 Р
Салат с бужениной, копчеными 1/260 колбасками и свежими овощами Salát s dušeným vepřovým masem, uzenými klobáskami a čerstvou zeleninou	365 Р
Салат «Прага» 1/240 Salát Praha /с телятиной, копченой шейкой, отварными овощами, подается в слоеном лукошке	310 Р

Супы / Polévky

Крем-суп из томатов с креветками 1/300 Krémová rajčatová s krevetkami	360 Р
Куриный бульон с домашней лапшой 1/250 Kuřecí vývar s domácí těstovinou	225 Р
Суп-пюре из зеленого горошка 250/200 с обжаренной колбаской /подается в хлебе/ Hráškový krém s klobáskou, podávaný v chlebu	290 Р
Чеснечка 1/300 Česnečka /традиционный чешский суп с чесноком, картофелем и копчеными колбасками/	280 Р
Суп-гуляш с говяжьим фаршем 250/200 Gulášovka /традиционный густой чешский суп с мясным фаршем, подается в хлебе/	390 Р

Блюда по старочешским рецептам

Staročeská kuchyně

«Свичкова» из говядины 100/100/280 Novězí svíčková /подается с карловарскими кнедликami/	685 Р
Брамборак 450/110 Plněný bramborák /традиционный чешский картофельный драник с филе цыпленка, свининой, жареными овощами и красным луком/	590 Р
Говяжий гуляш «Пльзень» 100/310 Novězí plzeňský guláš /с домашними брамбораками и красным луком/	590 Р

Фирменные колбаски по чешским рецептам

Naše klobásky podle českých receptů /подаются с картофельными дольками, тушеной капустой с беконом, с горчицей и томатным соусом/	
«Вацлавская» /свинина, специи и пряности/ 100/200/60	390 Р
«Прага» /говядина, специи и пряности/ 100/200/60	390 Р
«Моравская» 100/200/60 /свинина, говядина, специи и пряности/	390 Р
«Карловарская» 100/200/60 /свинина, специи и пряности/	390 Р
«Богемская» 100/200/60 /свинина, говядина, сыр, специи и пряности/	390 Р



Горячие блюда / Teplé jídla

Стейк из лосося 120/30/20	795 Р
Steak z lososa /подается с брусничным соусом/	
Филе судака 150/30/20	560 Р
Filel Candáta /подается со сливочным соусом/	
Утиная ножка с брусничным соусом 170/30	540 Р
Kachní stehýnko s brusinkovou omáčkou	
Филе бедра индейки в брусничном соусе 150/30	420 Р
Krůtí prsíčko v brusinkové omáčce	
Шницель из куриного филе 150/150/30	460 Р
Řízek z kuřecích prsíček s hranolky a sýrovou omáčkou	
/подается с картофелем фри и сырным соусом/	
Куриные ножки в сладком соусе чили 350/30	355 Р
Kuřecí stehýnka v sladké čili omáčce	
/подаются с соусом барбекю/	
Окорок барашка, томленный в томатах с ароматными травами (цена за 100 гр) 1/100	595 Р
Beraní kýta, dušená na rajčatech s bylinkami	
/подается с перечным соусом/	
*Филе–миньон 180/30	890 Р
Filet Mignon /стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом/	
*Стриплойн с соусом барбекю 220/30	790 Р
Nízký roštěnec s omáčkou BBQ /стейк из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма /	
* степень прожарки стейков по вашему выбору: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done	
Медальоны из свиной вырезки в беконе 250/30	575 Р
Medailonky z vepřové panenky ve slanině	
/подается с томатным соусом/	

Блюда на компанию / Jídla pro skupiny

Сет фирменных колбас 500/400/100	1790 Р
Mix klobás od našeho řezníka	
/фирменные колбаски по чешским рецептам: «Вацлавская», «Прага», «Моравская», «Карловарская» и « Богемская», подаются с картофельными дольками, тушеной капустой с беконом и два соуса: горчица и томатный/	
Сет пивных закусок №1 1160/150	1760 Р
Pochutiny k pivu №1	
/гренки из бородинского хлеба , куриное филе в хрустящей панировке, куриные крылья фри, свиные ребра, колбаски копченые, картофельные дольки и три соуса: чесночный, томатный и барбекю/	
Сет пивных закусок №2 900/150	990 Р
Pochutiny k pivu №1	
/гренки чесночные из ржаного и бородинского хлеба, «Смажак», луковые кольца, кольца кальмаров в панировке, картофельные дольки и три соуса: брусничный, томатный и чесночный/	
«Вепрево колено» (цена за 100 гр) 1/100	125 Р
Vepřové koleno (цена за 100g.)	
/запеченная свиная рулька, маринованная в темном пиве, подается с горчицей и хреном/	

Десерты / Dezerty

Блины по-старочешски с карамельным сиропом и сливками 100/50/30	230 Р
Яблочный штрудель 160/50/20	280 Р
/подается с шариком мороженого/	
Вишневый штрудель 160/50/20	350 Р
/подается с шариком мороженого/	
«Чешский рулет» 130/50/20	280 Р
/бисквит с сырным кремом/	
Медовые корзиночки с малиной и сливками 1/120	260 Р
«Горячая малина» 100/50/50	290 Р
/мороженое со сливками и соусом из горячей малины/	
«Шоколадный вулкан» 1/250	390 Р
/мороженое под шоколадно-коньячной «лавой»/	
Мороженое 1/50	80 Р
/на выбор: крем-брюле, ванильное, фисташковое, клубничное или шоколадное/	

Стейк из свиной шеи 180/30	510 Р
Steak z vepřové krkovice	
/подается с томатным соусом/	
Буженина, томленная в пиве 200/60/30	650 Р
Vepřové maso dušené v pivu /подается с маринованным перцем, чесноком и зернистой горчицей/	
«Обед чешского пивовара» 150/250/30	595 Р
Oběd českého sládk	
/бифштекс из трех видов мяса: говядина, свинина, индейка, подается с картофельными дольками, жареным яйцом, маринованным огурцом, квашеной капустой и томатным соусом/	
Сковородка «Дружкова кружка» 1/410	535 Р
Pánev Družkova kružka	
/запеченная свинина, курица, бекон, картофель, томаты, лук и чеснок/	
Фирменная колбаска «Прага» в хрустящем багете 220/100/30	390 Р
Značková klobása "Praha" v křupavé bagetě	
/подается с горчицей, соусом барбекю и картофельными дольками/	

Паста	
Těstoviny	
Феттуччине с тигровыми креветками 1/350	590 Р
Fettuccine s tygrovými krevetkami	
Феттуччине с беконом / Fettuccine se slaninou 1/350	390 Р
Соусы / Omáčky 1/30	
Сырный, чесночный, перечный, томатный или барбекю	80 Р
Брусничный или «Малиновый чили»	90 Р

Гарниры / Přílohy 1/150	
Картофельные дольки или картофель фри	150 Р
Тушеная капуста с беконом, картофель отварной или картофельное пюре	130 Р
Тушеные овощи или овощи-гриль	250 Р

Сет «Рыба и морепродукты» 600/100/50	2850 Р
Mísa s mořskými plody /лосось-гриль, филе судака, шашлычки из тигровых креветок, жареные кальмары и два соуса: брусничный и «Малиновый чили»/	
Сет «Злата улочка» 780/320/100	2090 Р
Výběr «Zlatá ulička» /медальоны из говядины и свинины, свиная шея, куриное филе, овощи- гриль, картофельные дольки и два соуса: томатный и барбекю/	
Сет «Пражский град» 1400/300/150	2990 Р
Výběr «Pražský hrad» /фирменные колбаски, запеченная свиная рулька, капуста тушеная, картофельные дольки и три соуса: горчица, хрен и томатный/	



Напитки / Nápoje

Эспresso 50мл	90 Р
Американо 100мл	110 Р
Капучино 100мл	140 Р
Латте 200мл	150 Р
Глясе 200мл	150 Р
Чай черный классический 1/400 150 Р	1/800 260 Р
Чай черный 1/400 170 Р	1/800 290 Р
/с чабрецом, с облепихой/	
Чай зеленый 1/400 160 Р	1/800 270 Р
/классический, улун, с жасмином/	
Чай фруктовый, травяной 1/400 170 Р	1/800 290 Р
«Пражский чай» 1/200	190 Р
/зеленый чай с медом, корицей и мятой/	

Данное меню является рекламным материалом.
Версия от 18.03.2021