

česká klasika

150g	koprová omáčka se špikovanou hovězí pečení	105,-
150g	svíčková omáčka se špikovanou hovězí pečení	119,-
150g	cmunda po kaplicku /bramborák, bílé zelí, uzená krkovička/	139,-
150g	kuřecí prsíčka v bramboráku se zelným salátem	139,-
300g	špekové knedlíky s červeným zelím a smaženou cibulkou	99,-
200-250g	pstruh po česku s citrónem	139,-
120g	smažený sýr s domácí tatarskou omáčkou	95,-
100g	smažený hermelín s domácí tatarskou omáčkou	95,-
200g	smažený kuřecí řízek s citrónem	99,-
200g	smažený vepřový řízek s citrónem	105,-
200g	hovězí guláš „chapadlo“ s domácími bramboráčky	135,-

nedostanete-li při placení účet z naší pokladny, neplaťte! jste našimi hosty.

předkrmy

speciální nakládaný hermelín chapadlo s červenou cibulkou a feferony	65,-
domácí bramboráčky s kysaným zelím /3 ks/	75,-
carpaccio z hovězí svíčkové s rucollou, hoblinami parmezánu, čerstvým pepřem a extra virgin olejem	145,-
grilovaný hermelín s brusinkovým dipem, svazečkem rucolly a grilovanými toasty	85,-
variace českých sýrů s vlašskými ořechy	115,-

„První polévku uvařil člověk už před 9500 lety. Nebyla však zdaleka taková, jakou si dnes vaříme doma v hrnci. Polévka se vařila ve vyhloubeném otvoru v zemi, který byl utěsněn kameny. Do tohoto „hrnce“ člověk naházel vše, co kolem rostlo, a zalil vodou.“

polévky

nuselská zelňačka	55,-
hovězí vývar s čerstvou jullienne zeleninou ,játrovými knedlíčky a nudlemi	49,-

něco k pivu

200g	grilované šunkové klobásky servírované na jehle s hořčicí a pikantním křenem	115,-
150g	tatarský biftek po česku /a vše co k němu patří/	185,-
1000g	pečená žebra z vepřové pečeně na texaský způsob podávané s pikantním křenem a hořčicí	185,-
	staročeské strapačky se zelím, restovanou cibulí a uzeným masem	95,-
	bryndzové halušky s rozpečenou slaninou	105,-
	kovbojské fazole s cibulí, česnekem a fazolovými lusky, podávané na plotýnce s opraženou slaninou	120,-

Francois Copee (1842 -1908) - „K přípravě salátů potřebujeme: marnotratníka - pro olej, lakomce - pro ocet, moudrého - pro sůl a blázna - pro pepř.“

saláty

míchaný salát s hořčičným dresinkem a kuřecími nugetami v sezamové krustě	130,-
ceasar salát s česnekovými krutony, parmazánovými hoblinkami, křupavou slaninou a kuřecími kousky	135,-
míchaný salát s marinovaným balkánským sýrem a olivami	105,-
caprese z nejlepší italské mozzarely /bufala/ se sladkými tomaty a čerstvou bazalkou, zakapané panenským olejem	135,-

vegetariánská jídla

grilované cukety, lilky, papriky a chřest s bylinkami a rajčatovou salsou	110,-
houbové rizoto s rozmarýnem, lanýžovým olejem a parmazánem	130,-
kovbojské fazole s cibulí, česnekem, fazolovými lusky a jalapeños papričkou, podávané na plotýnce	110,-

těstoviny

tagliatelle s parmskou šunkou /parma riserva/, žampiony a pikantní rajčatovou omáčkou, sypané parmazánem	149,-
tagliatelle pollo con spinachi s kuřecími nugetami, restovaným listovým špenátem a česnekem, jemně smetanou a doplněné parmazánem	140,-
klasické gnocchi s lesními houbami, kuřecím masem, smetanou a parmazánem	145,-
tagliatelle s rajčatovo bazalkovou omáčkou, kuřecím masem a parmazánem	140,-

**Jean Baptiste Moliere (1622-1673)-„Když jsem se dobře najedl, je má duše silná a nic s ní neotřese.
Na tom nemůže nic změnit ani ta nejtěžší rána osudu.“**

masa

200g	poctivě plněné kuřecí prso česnekovým sýrem a parmskou šunkou	150,-
200g	smažená kuřecí prsa v drcených cornflakes plněná mozzarellou a listovým špenátem	145,-
300g	mix grill „chapadlo“ z kuřecích prsou, vepřové panenky a hovězí roštěné, podávaný s omáčkou barbecue	199,-
200g	šťavnatý kuřecí steak s nabídkou omáček	109,-
200g/300g	steak z roštěnce z mladých českých býčků /do 2 let/ s nabídkou omáček	169,-/239,-
	druhy omáček:	
	z panských hřibů, demi glace jemněný smetanou	40,-
	barbecue /hot/	30,-
	z jihočeských lišek a smetany	40,-
	z drceného zeleného pepře, koňaku, demi glace jemněný máslem	30,-
	medohořčičná z medu, tymiánu, smetany a hrubozrnné hořčice	30,-
	z drcených rajčat s balsamickým octem a bazalkou	30,-

speciality

400g	jumbo steak z mladé roštěné s pečenou cibulí a dijon omáčkou /doporučujeme medium rare/	329,-
	mega burger „chapadlo“ z mletého šťavnatého hovězího masa s ledovým salátem, tomaty, grilovanou cibulí, sýrem, slaninou a barbecue dipem, servírovaný s jullienne hranolkami	165,-
	chilli burger „chapadlo“ z hovězího masa s kyselou okurkou, hořčicí, ostrou cibulí, grilovanou slaninou, barbecue dipem a domácími steakovými bramborami	169,-
200g	vepřová panenka plněná parmskou šunkou a sušenými rajčátky, grilovaná s čerstvými bylinkami	180,-
450g	nakládané kuřecí křídla „ginger with honey“ s křupavým salátem a variací dipů	130,-
	pikantní tortilla s křupavým ledovým salátem, rucollou, pečenými paprikami, kuřecím masem, zakysanou smetanou a salsou VERDE ze zelených rajčat	149,-
200g	grilovaná vepřová panenka na lůžku z cibule, anglické slaniny a smetany	170,-

přílohy

opečené brambory s olivami, cibulkou a balkánským sýrem	45,-
šťouchané bylinkové brambory	35,-
vařený brambor	30,-
dušená rýže	30,-
domácí houskový knedlík s petrželkou	30,-
kynutý houskový knedlík	25,-
smažené bramborové hranolky	30,-
domácí smažené krokety	35,-
domácí steakové brambory	35,-
domácí bramboráčky /3ks/	45,-
zelené fazolky se slaninou a česnekem	45,-
grilovaná čerstvá zelenina s panenským olivovým olejem	55,-
čerstvá zelenina	50,-
rozpečená česneková bageta	35,-

dezerty

medovník dle staroslovanské receptury	55,-
domácí palačinky se zmrzlinou	65,-
horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou	60,-
karamelový pohár /3 kopečky vanilkové zmrzliny, karamel, oříšky, šlehačka/	59,-

Georges Auguste Escoffier /1846 -1935/ - byl největším kuchařem konce 19. století a začátku 20. století. Po celém světě ovlivňoval gastronomii a jemnou kuchyni až do současnosti. Je znám také jako „Kuchař králů a král kuchařů“. Byl průkopníkem moderní kuchyně, protože zjednodušil recepty a pracovní postupy, a přitom vytvořil jídla, která dosáhla světové proslulosti.

poloviční porce jídel je za 75% z původní ceny