



bitva na bílé hoře



1620



„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.“

předkrmy

2 ks	zapečené olomoucké syrečky se slaninou	66,-
3 ks	bramboráčky s nakládaným kysaným zelím	66,-
1 ks	domácí nakládaný hermelín	66,-
1 ks	petrovický utopenec	49,-
150g	tatarák po česku s 6ks topinek	186,-
1 ks	grilovaný hermelín s brusinkovým přelivem	76,-
150g	domácí tlačěnka s cibulí a octem	55,-

polévky

	silný kuřecí vývar s masem, zeleninou a vlasovými nudlemi	39,-
	gulášová -bramborová - dršťková - frankfurtská polévka	39,-

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

Francois Copee (1842 -1908)

**„K přípravě salátů potřebujeme: marnotratníka - pro olej,
lakomce - pro ocet
moudrého - pro sůl
a blázna - pro pepř.“**

malé saláty

okurkový salát	49,-	rajčatový salát	49,-
mrkvový salát	46,-	šopský salát	59,-

velké saláty

zeleninový salát s karamelizovanými jablky a vlašskými ořechy, sypaný nivou a doplněný balsamikovou redukcí	126,-
trhaný listový salát s chlebovými krutony, opraženou slaninou a jogurtovým dresinkem	119,-
caesar salát s kuřecím masem, cherry rajčaty, dresinkem a parmazánem	129,-

těstoviny

domácí nudle s vepřovou panenkou, hořčicovou omáčkou a čerstvým tymiánem	126,-
bramborové noky s kuřecím masem, jemnou smetanovou omáčkou a listovým špenátem	119,-
bramborové noky s vepřovou panenkou a hříbkovou omáčkou	139,-
domácí nudle s tomatovou omáčkou a bazalkou, podávané s bylinkovou bagetou	109,-

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

česká klasika

150g	koprová omáčka s vařenými vejci	69,-
150g	koprová omáčka se špikovanou hovězí pečení	99,-
150g	rajská omáčka se špikovanou hovězí pečení	99,-
150g	svíčková omáčka se špikovanou hovězí pečení	119,-
150g	pečená vepřová kýta s dušeným bílým zelím a bramborovým knedlíkem	129,-
150g	kuřecí prsíčka pečená v bramboráku s domácím zelným salátem	136,-
120g	smažený obalovaný sýr s tatarskou omáčkou	96,-
100g	smažený obalovaný hermelín s tatarskou omáčkou	96,-
300g	domácí špekové knedlíky s červeným zelím a smaženou cibulkou	99,-
750g	pečená vepřová žebra v pivní marinádě	156,-
200g-250g	pstruh na másle s citrónem	126,-
200g	smažený vepřový řízek s citrónem	99,-
200g	smažený kuřecí řízek s citrónem	96,-
200g	hovězí gulášek „chapadlo“ s bramboráčky, křenem a chilli papričkou	129,-

specialita chapadlo

300g	masový špíz „chapadlo“ s chilli papričkou, cherry rajčátky a cibulkou /doporučujeme s hořčicovou omáčkou/	166,-
250g	plněné kuřecí prsíčko špenátem, slaninou a vejcem /doporučujeme se smetanovou omáčkou/	139,-
450g	konfitovaná kachní stehýnka s brusinkami, červeným zelím a domácími knedlíky	179,-

grilovaná masa

200g/300g/400g	steak z marinované roštěné z mladých býků	155,-/230,-/299,-
200g	kuřecí steak	109,-
200g/300g	vepřová panenka na grilu	119,-/146,-

k masům nabízíme:

houbová omáčka	35,-	sýrová omáčka	35,-	hořčicová omáčka	35,-
smetanová omáčka	35,-	jemná vepřová omáčka	35,-	tomatová salsa	35,-

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.

přílohy

kynuté houskové knedlíky	25,-
domácí karlovarský knedlík s petrželkou	32,-
bramborový knedlík	25,-
vařené brambory	25,-
opékané rozmarýnové brambory	32,-
vařená rýže	25,-
hranolky	30,-
teplá zelenina na másle	42,-
čerstvá krájená zelenina	42,-
zelené fazolky s restovanou slaninou a česnekem	45,-
1ks bylinková bageta	35,-
1ks topinka	5,-
1ks pečivo	3,-

dezerty

horké lesní plody s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou	59,-
domácí malinový koláč s tvarohem	46,-
banán v čokoládě s domácí šlehačkou	39,-
palačinky se zmrzlinou a domácí šlehačkou	66,-
karamelový pohár	56,-
1 kopeček zmrzliny /dle výběru/	15,-

poloviční porce jídel je za 75% z původní ceny