




Co krčma musí umět

600g	Masitá vepřová žebra s medovou marinádou /hořčice, strouhaný křen, okurka, feferony, cibule, rozpékaný chléb/	168,-
400g	Grilované vepřové koleno bez kosti /hořčice, strouhaný křen, okurka, feferony, cibule, rozpékaný chléb/	148,-
150g	Konfitovaná telecí líčka v sádle s glaceé z vína a kořenové zeleniny , šťouchaný brambor s cibulkou	188,-
200g	Krčmářský řízek z vepřové panenky s pařížským bramborem a kyselou okurkou /možnost z kuřecích prsíček/	145,-
150g	Grilované kostky hovězího pupku s brambory pečenými ve slupce s cibulí, restovanými fazolkami a žampionem	178,-

Pravý domácí bramborák

/váha bramboráku 200g/

100g	Vepřový řízek „Ondráš“ /z panenky/		138,-
100g	Bramboráková kapsa plněná kuřecí směsí na zelenině		125,-
100g	Placek zapečený hermelínem		125,-
100g	Bramboráková kapsa plněná restovanými husími jatýrky		125,-

„ceny nezahrnují ocenění příjemného obsluhujícího personálu“



Začni „Bivoji“

80g	Uzený hovězí jazyk doplněný o čerstvý křen, chléb	58,-
80g	Hovězí carpaccio s hoblinkami parmazánu, bagetka	95,-
100g	Tatarský biftek z pravé svíčkové s topinkou	165,-
/připravíme na přání hosta/		
80g	Restovaná husí játra s jablky podávaná na domácím bramboráčku	65,-
6ks	Grilované švestky ve slaninovém kabátku nadívané mandlemi, bagetka	68,-

Polévky krčmáře „Jaška“

0,33l	Hovězí consommé s masem, nudlemi a zeleninou	38,-
0,33l	Domácí česnečka se smaženými krutony a sýrem	38,-
0,33l	Hustá pikantní kuřecí polévka se zeleninou	42,-
/jedinečná polévka na thajský způsob – kapie, žampion, cuketa, chilli, aj./		

Lapkové přepadli obchodníky s rybinou

200g	Filátka z lososa plněné sušeným rajčátkem pokladané na lůžko listového špenátu s pařížským máslovým bramborem	189,-
200g	Filátka z lososa na másle s domácím bazalkovým pestem	168,-
/doporučujeme: rozpékanou bagetku s bylinkovým máslem/		

/losos z Norska, bez kosti, zaručeně čerstvý, nemražený, připravujeme s kůží/

/další čerstvě ulovené rybky najdete v aktuální nabídce/

„ceny nezahrnují ocenění příjemného obsluhujícího personálu“



Nažhavený gril čeká na flákotu masa

- 200g **Steak z pravé hovězí svíčkové** z mladého býčka 278,-
/rare, medium/, v ceně houbová/pepřová omáčka – řekni kterou
/300g ... 399,-/
- 300g **Filírovaný Flank steak** /pupek/ s pepřovou smetanovou omáčkou
zdobený karamelizovanou cibulkou s tymiánem, bagetka 235,-
/maso z mladého býka, Austrálie, zraje 6 týdnů/
- 300g **Krkovička z grilu** pokládána na pečený brambor ve slupce
s cibulí a restovanými fazolkami s houbovou omáčkou 178,-
-
- 200g **Steak z kuřecích prsou nadívaný parmazánem**, s grilovanou
zeleninou, bazalkovým pestem a pestem z drcených sušených
rajčat 158,-
- 200g **Filírované kuřecí prso pokládané na hnízdo tagliatelle**
s drcenými rajčaty s vůní čerstvé bazalky 178,-
- 200g **Váleček z vepřové panenky** pokládáný do houbového
krému s kousky šumavských hříbků a lišek 158,-
/doporučujeme: pečený brambor ve slupce s cibulí/
- 200g **Panenka špikovaná uzenou slaninou** pokládána
na restované fazolové lusky s červenou cibulí 158,-
/doporučujeme: rozpékanou bagetku s bylinkovým máslem/
- 150g **Smažené pikantní vepřové nudličky** se salátkem z trhaných
lístků, sweet chilli omáčkou a bylinkovou bagetkou 168,-

„ceny nezahrnují ocenění příjemného obsluhujícího personálu“



Nejíš maso? Tvoje chyba

	Kuskus „Vege“ – s restovanými hlávkami žampionů a sušenými rajčátky s hoblinkami parmazánu	89,-
100g	Rozpékaný hermelín s grilovaným lilkem a cuketou zakápnutý olivovým olejem a jogurtovým dipem, bagetka	98,-
300g	Pečené brambory ve slupce gratinované plísňovým sýrem s česnekem a červenou cibulí	92,-
120g	Smažený sýr Eidam	80,-
300g	Pečené brambory s restovaným žampionem a fazolkovými lusky na červené cibuli	80,-
100g	Tagliatelle s rajčatovou omáčkou gratinované mozzarelou /200g těstovin zapečených v misce/	78,-

Farmáři platí mýtné zeleninou

100g	Salát s restovanými kuřecími kousky s hoblinkami parmazánu /300g čerstvé zeleniny, bylinková bagetka/	129,-
100g	Salát s filírovaným lososím filátkem /300g čerstvé zeleniny, bylinková bagetka/	139,-

Dej si nudli

100g	Tagliatelle s kuřecími kousky a listovým špenátem sypané balkánským sýrem /200g těstovin/	119,-
100g	Tagliatelle s vepřovou panenkou v houbovém krému s hoblinkami parmazánu /200g těstovin/	129,-
100g	Kuskus s restovanými kuřecími kousky doplněný o žampiony a sušená rajčátka sypaný hoblinkami parmazánu	129,-

„ceny nezahrnují ocenění příjemného obsluhujícího personálu“



Ty nemáš hlad? Zobni aspoň – aneb něco k pivu



2ks	Škvarková pomazánka jakou dělávala moje maminka	48,-
150g	Smažené pikantní kuřecí nudličky	98,-
80g	Topinka s restovanou vepřovou panenkou sypaná sýrem	75,-
10ks	Smažené cibulové kroužky se sweet chilli omáčkou	50,-
10ks	Smažené taštičky plněné čedarem s bylinkami	79,-
200g	Placky se smetanou a špyrkami	68,-




Sůl nad zlato, cukr na nervy

1ks	Čokoládové suflé s kopečkem vanilkové zmrzliny	58,-
1ks	Domácí jablečný štrúdl pokládaný do horkého vanilkového krému	55,-
2ks	Palačinky s horkými malinami přelité čokoládou	68,-
2ks	Palačinky třené marmeládou se skořicí a jablečným pyré	68,-
	Zmrzlinový pohár s čokoládovou polevou a šlehačkou	55,-
	Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	68,-
	Ořechové potěšení /zmrzlina „vlašský ořech“, šlehačka, poleva/	55,-

„ceny nezahrnují ocenění příjemného obsluhujícího personálu“



A co k tomu

200g Pařížské máslové brambory s petrželkou	35,-
200g Brambory přelité „mačánkou“ 	48,-
200g Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou	38,-
200g Pečený brambor ve slupce s cibulí s dipem	42,-
200g 3ks domácí bramboráčky	39,-
1ks Rozpěkaná bagetka s bylinkovým máslem	18,-
1ks Topinka s česnekem	10,-
1ks Chléb	6,-
Košík pečiva /chléb, bagetka, toastový chléb/	18,-
Smažený polotovar	
150g Bramborové dukáty	39,-
150g Hranolky	39,-
150g Americké brambory	39,-
Přílohová zelenina	
200g Přílohový salátek s jogurtovým dresinkem	35,-
250g Restované fazolové lusky se slaninou	52,-
250g Grilovaná čerstvá zelenina /lilek, cuketa, žampion, kapie/	58,-
250g Šopský salát	58,-
Omáčky / ostatní	
70g Houbová / pepřová	29,-
70g Tatarka, ďábelka, kečup	18,-
70g Hořčice, 100g kyselý okurek	18,-
70g Čerstvý strouhaný křen	25,-
100g Feferony – kozí rohy	20,-

„ceny nezahrnují ocenění příjemného obsluhujícího personálu“