



전채

SMAŽENÝ KOZÍ SÝR

허브 빵가루를 입혀서 튀긴 염소 치즈, 신선한 무화과, 구운 피칸, 딸기, 대추야자 시럽

CZK

199,-

HOVĚZÍ CARPACCIO

케이퍼, 저자 소스, 루콜라, 파르메산 치즈 가루를 곁들인 소고기 카르파치오.

249,-

RESTOVANÁ KACHNÍ JATÝRKA

코냑, 훈제 베이컨, 적양파, 신선한 배, 허브, 호두를 넣고 살짝 볶은 오리 간과 바삭바삭한 바게트

219,-

TATARÁČEK Z LOSOSA

비트, 파, 신선한 허브 양념장에 재운 연어 타르타르, 마스카폰 치즈, 치아 빵

239,-

ČERSTVÝ CHŘEST

신선한 아스파라거스 구이, 서양고추냉이 크림, 프라하 햄, 그뤼에르 치즈

249,-

DO RŮŽOVA PEČENÝ KOŘENĚNÝ HOVĚZÍ ROASTBEEF

양파·크랜베리 마멀레이드와 골파 사워크림을 바른 치아 브루스케타에 올려서 제공되는 양념 로스트 비프

249,-

수프

SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR

소갈비 육수에 홈메이드 국수와 채소를 넣고 끓인 진한 수프.

89,-

POCTIVÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S BRAMBOREM

진한 감자 굴라시 수프

99,-

POCTIVÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S BRAMBOREM V ROZPEČENÉM CHLEBU

빵 속에 담긴 홈메이드 감자 굴라시.

149,-

샐러드

CAESAR SALÁT

닭고기, 크루통, 구운 베이컨, 파르메산 치즈 가루를 넣어 만든 시저 샐러드.

CZK

229,-

TRHANÉ LISTY SALÁTU S RUKOLOU

루콜라, 적근대, 베이비 모차렐라, 방울토마토, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일을 넣은 신선한 상추 샐러드.

209,-

GRATINOVANÝ KOZÍ SÝR NA TOASTU

루콜라, 딸기, 파르마 햄, 구운 피칸을 넣고 그린 레몬 식초와 딸기로 만든 드레싱을 뿌린 상추 위에 올려서 제공되는 염소 치즈 그라탱 토스트

339,-

200G LOSOSOVÝ STEAK

루콜라, 회향, 리구리안 올리브, 홍자몽, 오렌지 캐러멜 소스와 함께 파르메산 치즈 껍질을 곁들인 연어 스테이크

369,-

150G GRILOVANÁ HOVĚZÍ URUGUAYSKÁ ROŠTĚNÁ

150g 치커리, 구운 후추, 구운 방울토마토, 래디시를 넣고 커런트 머스타드와 라즈베리 식초로 만든 드레싱을 뿌린 상추 위에 올려서 제공되는 구운 우르과이 소고기 꽃등심

389,-

맥주·와인 안주

VÝBĚR Z DOMÁČÍCH SÝRŮ

포도, 딸기, 호두, 수제 산자나무·오렌지 마멀레이드, 메밀빵, 치아 바게트를 올린 나무판에 제공되는 크라슬레시 농장 수제 치즈 모음

349,-

SMAŽENÉ CIBULOVÉ KROUŽKY

맥주 튀김옷을 입혀 바삭바삭하게 튀겨 낸 양파링과 홈메이드 자두 소스.

169,-

GRILOVANÉ PIKANTNÍ A BÍLÉ MINI KLOBÁSKY

정육집 주인 "브란쇼프스키"가 만든 매우 화이트 미니 소시지 구이, 사과 서양고추냉이, 저자, 비엔나 양파, 야채 샐사 소스, 갓 구운 빵.

269,-

CZK

NAŠE VEPŘOVÁ ŽEBRA

절인 채소, 찬 소스를 곁들여 바비큐 소스를 발라 구운 돼지 갈비.

299,-

PEČENÁ KUŘECÍ KŘIDÉLKA

매운 양념 닭 날개 구이, 신선한 채소, 찬 소스, 구운 바게트.

289,-

VEPŘOVÉ KOLENO

맥주 양념장을 발라 구운 돼지 무릎, 서양고추냉이, 저자, 게르킨 오이 피클, 갓 구운 빵.

399,-

150G NÁŠ SIGNATURNÍ TATARÁK

150g 레스토랑 시그니처 메뉴, 튀긴 빵과 마늘을 곁들인 소고기 안심 타르타르

389,-

체코 요리

NAŠE HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

홈메이드 흰 덤플링과 크랜베리를 곁들이고 크림 소스를 뿌린 소고기 안심.

229,-

STAROPRAŽSKÝ HOVĚZÍ GULÁŠ

적양파와 홈메이드 흰 덤플링을 곁들인 고대 프라하 소고기 굴라시.

229,-

400G ŠPALÍČKY

쿠민, 마늘을 뿌려 구운 돼지고기 삼겹살·목살(400g), 썬 적양배추, 홈메이드 흰 덤플링과 감자 덤플링.

339,-

KRÁLÍČÍ STEHNO

양파, 훈제 베이컨과 함께 살짝 볶은 감자 뇨키, 시금치, 저자 소스를 곁들여 구운 토끼 다리.

379,-

KACHNÍ STEHNO

설랑에 졸인 썬 양배추, 감자·양파 덤플링을 곁들여 구운 오리 다리.

379,-

200G SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK

200g 감자 튀레, 오이피클, 레몬을 곁들인 튀긴 닭고기 컷렛.

249,-





CZK

특선 요리 “코틀레타”

200G BIFTEK Z MLADÉHO BÝČKA

200g 그린 페퍼를 얹은 (어린 수소) 소고기 스테이크, 파르메산 치즈 감자 그라탱, 살짝 볶은 아스파라거스와 훈제 베이컨, 포트와인과 무화과로 만든 소스나 절인 후추 소스

549,-

200G LOSOSOVÝ STEAK

200g 완두콩 꼬투리, 방울토마토를 넣어 살짝 볶은 근대 위에 올린 연어 스테이크, 바다 소금과 레몬 허브 오일을 뿌려서 구운 그르나이유 감자

399,-

400G NA GRILU PEČENÁ VEPŘOVÁ KOTLETA

400g 후추, 마늘, 로즈메리에 재운 후 그릴에 구운 돼지갈비살, 마늘과 바질 사워크림을 발라 포일에 싸서 구운 감자, 지중해 스타일 구운 채소, 찬 훈제 후추 소스, 구운 마늘, 베이컨

489,-

정원 그릴에서 굽는 전문 요리

200-300G ČERSTVÝ PSTRUH

200-300g 참기름, 야생 허브, 레몬을 뿌려 그릴에서 구운 후 라임과 녹차로 만든 식초를 뿌린 방울토마토와 상추 위에 올려서 제공되는 신선한 송어 (체코산 양식)

339,-

400G ŠŤAVNATÁ VEPŘOVÁ KRKOVICE

400g 신선한 허브, 바비큐 양념, 마늘에 재운 후 구운 육즙이 풍부한 돼지고기 목살, 사워크림과 블루치즈로 만든 딥 소스

349,-

300G GRILOVANÉ KUŘECÍ PRSÍČKO S KŘIDÉLKEM

400g 신선한 허브, 바비큐 양념, 마늘에 재운 후 구운 육즙이 풍부한 돼지고기 목살, 사워크림과 블루치즈로 만든 딥 소스

319,-

300G ŠPÍZ Z VEPŘOVÉ PANENKY A KUŘECÍCH PRSOU

300g 후추와 타임에 재운 후 구운 닭 가슴살 날개 구이, 아보카도 과카몰리

439,-

400G HOVĚZÍ T-BONE STEAK

400g 그린 페퍼를 곁들인 소고기 티본스테이크, 루콜라 샐러드, 구운 마늘과 베이컨을 곁들인 찬 훈제 소스

499,-

GRILOVANÝ HERMELÍN

올리브 오일과 후춧 양념에 재운 후 구운 카망베르 치즈, 산자나무오렌지 마멀레이드, 미즈나 샐러드, 구운 바게트

249,-

200G NÁŠ SIGNATURNÍ „KOTLETA“ BURGER

본 식당의 특선 요리 “코틀레타”. 우루과이 소고기, 구운 베이컨, 체다 치즈, 설탕에 졸인 양파, 신선한 토마토, 허브 케첩, 겨자, 단 마늘 마요네즈로 속을 채운 버거.

379,-

VEGETARIÁNSKÝ BURGER

포토벨로 양송이버섯, 캐러멜화시킨 양파, 염소 치즈, 구운 피망, 허브 케첩, 말린 토마토와 신선한 바질 사워크림 페스토를 넣은 채식 버거

349,-

가든 그릴 요리에 곁들일 사이드 메뉴

PEČENÁ BRAMBORA V ALOBALU

마늘과 바질 사워크림을 넣고 포일에 싸서 구운 감자

79,-

PEČENÁ KUKUŘICE

버터와 히말리야 소금을 뿌려서 구운 옥수수

139,-

GRILOVANÝ ŽAMPION PORTOBELLO

허브 소금을 뿌려서 구운 포토벨로 양송이버섯

89,-

GRILOVANÁ STŘEDOMOŘSKÁ ZELENINA

마늘과 허브를 뿌려서 구운 지중해 스타일 채소

139,-

ČESNEKOVÁ BAGETA

마늘 바게트

79,-

GRILOVANÝ ANANAS

구운 파인애플

139,-

딥 (소스)와 소스

DIP SE ZAKYŠANÉ SMETANY A MODRÉHO SÝRA

사워크림과 블루치즈로 만든 딥 소스

49,-

AVOKÁDOVÉ GUACAMOLE

아보카도 과카몰리

79,-

BBQ OMÁČKA

바비큐 소스

49,-

DIP Z ČERSTVÉ BAZALKY, ČESNEKU A ZAKYŠANÉ SMETANY

신선한 바질, 마늘, 사워크림으로 만든 딥 소스

49,-

MAJONÉZA S HRUBOZRNOU HOŘČICÍ A SLADKÝM ČESNEKEM

홀 그레이 머스터드, 마늘을 넣고 만든 마요네즈

49,-

ŠTUDENÁ ZAUZENÁ VEPŘOVÁ OMÁČKA S PEČENÝM ČESNEKEM A ANGLICKOU SLANINOU

홀 그레이 머스터드, 마늘을 넣고 만든 마요네즈

59,-

PESTO ZE SUŠENÝCH RAJČAT, BAZALKY A ZAKYŠANÉ SMETANY

말린 토마토, 바질, 사워크림을 넣고 만든 페스토

59,-

디저트

NAŠE DOMÁCÍ JABLEČNÁ ŽEMLOVKA

따뜻한 스타아니스 캐러멜을 끼얹은 커드와 건포도를 넣은 홈메이드 사과 파이.

179,-

CRÈME BRÛLÉE

캐러멜 크러스트, 신선한 과일, 민트 클리스를 곁들인 베헤로프카 크렘 브뤼레

179,-

ANANASOVÉ CARPACCIO

신선한 딸기, 거품을 낸 마스카르포네 치즈, 화이트 초콜릿을 올린 파인애플 카르파초

179,-

