

# KOTLETA

BAR + RESTAURANT



## NĚCO PŘED SOMETHING BEFORE

CZK

**SMAŽENÝ KOZÍ SÝR V BYLINKOVÉ STROUHANCE, PODÁVANÝ S ČERSTVÝMI FÍKY, PRAŽENÝMI PEKANOVÝMI OŘECHY, JAHODAMI A DATLOVÝM SIRUPEM** 199

Goat's cheese fried in herb breadcrumbs, served with fresh figs, roasted pecan nuts, strawberries and date syrup

**HOVĚZÍ CARPACCIO S HOŘČIČNOU MAJONÉZOU, BAZALKOVÝM OLEJEM, KAPARY, RUKOLOU A PARMUZÁNOVO-ČEDAROVÝMI CHIPSY** 249

Beef carpaccio with mustard mayonnaise, basil oil, capers, arugula and parmesan-cheddar chips

**RESTOVANÁ KACHNÍ JATÝRKA NA KOŇAKU S UZENOU SLANINOU, ČERVENOU CIBULKOU, ČERSTVOU HRUŠKOU, BYLINKAMI A VLAŠSKÝMI OŘECHY, PODÁVANÁ S ROZPEČENOU BAGETOU** 219

Duck livers sautéed with cognac, smoked bacon, red onion, fresh pear, herbs and walnuts, served with baked baguette

**TATARÁČEK Z LOSOSA, MARINOVANÝ V ČERVENÉ ŘEPĚ S JARNÍ CIBULKOU, ČERSTVÝMI BYLINKAMI, PODÁVANÝ SE SÝREM MASCARPONE A CHIPSY Z CHIA CHLEBA** 239

Tartar with beet-root cured salmon, red onion, fresh herbs, served with mascarpone and chia bread chips

**ČERSTVÝ CHŘEST ZAPEČENÝ S KŘENOVOU SMETANOU, PRAŽSKOU ŠUNKOU A SÝREM GRUYÈRE** 249

Fresh asparagus baked with horseradish cream, Prague ham and Gruyère cheese

**DO RŮŽOVA PEČENÝ KOŘENĚNÝ HOVĚZÍ ROASTBEEF, SERVÍROVANÝ NA CHIA BRUSCHETTĚ S CIBULOVO-BRUSINKOVOU MARMELÁDOU A PAŽITKOVOU ZAKYSANOU SMETANOU** 249

Spiced roastbeef, served on chia bruschetta with onion-cranberry marmelade and chive sour cream

## POLÉVKY SOUPS

**SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR S TRHANÝM MASEM, CELESTÝNSKÝMI NUDLEMI A ZELENINOU** 89

Strong chicken soup with pulled meat, celestine noodles and vegetables

**POCTIVÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S BRAMBOREM** 99

Rich goulash soup with potatoes

**POCTIVÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S BRAMBOREM V ROZPEČENÉM CHLEBU** 149

Rich goulash soup with potatoes served in baked bread



**ČERSTVÉ SALÁTY**  
**FRESH SALADS**

CZK

- CAESAR SALÁT S KUŘECÍM MASEM, KRUTONY, PEČENOU SLANINOU  
A PARMAZÁNOVO-ČEDAROVÝMI CHIPSY** 229  
Caesar salad with chicken meat, croutons, roasted bacon and parmesan-cheddar chips
- TRHANÉ LISTY SALÁTU S RUKOLOU, RED CHARDEM, BABY MOZZARELLOU, CHERRY RAJČATY  
A BAZALKOVÝM EXTRA PANENSKÝM OLIVOVÝM OLEJEM** 209  
Freshly chopped leaves of salad with arugula, red chard, baby mozzarella, cherry tomatoes and basil extra virgin olive oil
- GRATINOVANÝ KOZÍ SÝR NA TOASTU, PODÁVANÝ NA TRHANÝCH LISTECH SALÁTŮ  
S RUKOLOU, JAHODAMI, PARMSKOU ŠUNKOU, PRAŽENÝMI PEKANOVÝMI OŘECHY  
A JAHODOVÝM DRESINKEM S OCTEM ZE ZELENÝCH CITRONŮ** 339  
Gratinated goat`s cheese on toast, served with freshly chopped leaves of salad with arugula, strawberries, Parma ham, roasted pecan nuts and strawberry dressing with green lemon vinegar
- 200G LOSOSOVÝ STEAK S PARMAZÁNOVOU KRUSTOU, PODÁVANÝ NA SALÁTU  
S RUKOLOU, FENYKLEM, LIGURSKÝMI OLIVAMI, ČERVENÝM GRAPEFRUITEM A ZÁLIVKOU  
Z POMERANČOVÉHO KARAMELU** 369  
200g Salmon steak with parmesan crust, served on salad with arugula, fennel, Ligurian olives, red grapefruit and orange caramel dressing
- 150G GRILOVANÁ HOVĚZÍ URUGUAYSKÁ ROŠTĚNÁ, PODÁVANÁ NA TRHANÝCH LISTECH  
SALÁTU S PUKY ČEKANKY, GRILOVANOU PAPRIKOU, PEČENÝMI CHERRY RAJČATY,  
ŘEDKVIČKOU A DRESINKEM Z RYBÍZOVÉ HOŘČICE A MALINOVÉHO OCTA** 389  
150g Grilled Uruguayan strip steak, served on freshly chopped leaves of salad with chicory leaves, grilled pepper, roasted cherry tomatoes, radish and cranberry mustard-raspberry vinegar dressing



**K PIVU ČI VÍNU  
TO BEER OR WINE**



CZK

**VÝBĚR Z DOMÁCÍCH SÝRŮ Z FARMY KRASOLESÍ, SERVÍROVANÉ NA PRKNĚ S HROZNOVÝM VÍNEM, JAHODAMI, VLAŠSKÝMI OŘECHY, DOMÁCÍ MARMELÁDOU Z RAKYTNÍKU A POMERANČŮ, ŠPALDOVO-POHANKOVÝM CHLEBEM A CHIA BAGETOU** 349  
Selection of cheeses from Krasolesí farm, served on board with grapes, strawberries, walnuts, housemade sea buckthorn - orange marmelade, spelled-buckwheat bread and chia baguette

**SMAŽENÉ CIBULOVÉ KROUŽKY V KŘUPAVÉM PIVNÍM TĚSTÍČKU S DOMÁCÍ POVIDLOVOU OMÁČKOU** 169  
Fried onion rings in crispy beer batter with homemade plum sauce

**GRILOVANÉ PIKANTNÍ A BÍLÉ MINI KLOBÁSKY, PODÁVANÉ NA PRKNĚ S JABLEČNÝM KŘENEM, HOŘČICÍ, VÍDEŇSKOU CIBULKOU, ZELENINOVOU SALSOU A ČERSTVÝM CHLEBEM** 269  
Grilled spicy and white mini sausages, served on a wood board with apple horseradish, mustard, roasted Viennese onion, vegetable salsa and fresh bread

**NAŠE VEPŘOVÁ ŽEBRA PEČENÁ V BARBECUE OMÁČCE, SERVÍROVANÁ NA DŘEVĚ S NAKLÁDANOU ZELENINOU A STUDENÝMI DIPY** 299  
Our pork ribs roasted in barbecue sauce, served on a wood board with pickled vegetables, and cold dips

**PEČENÁ KUŘECÍ KŘIDELKA V PIKANTNÍ MARINÁDĚ, SERVÍROVANÁ NA DŘEVĚ S ČERSTVOU ZELENINOU, STUDENÝMI DIPY A ROZPEČENOU BAGETOU** 289  
Roasted chicken wings in a spicy marinade, served on a wood board with fresh vegetables, cold dips, and toasted baguette

**VEPŘOVÉ KOLENO PEČENÉ V PIVNÍ MARINÁDĚ S KŘENEM, HOŘČICÍ, OKURKOU A ČERSTVÝM CHLEBEM** 399  
Roasted pork knee in with beer marinade, served with horseradish, mustard, pickle, and fresh bread

**150G NÁŠ SIGNATURNÍ TATARÁK Z PRAVÉ HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ, NAMÍCHANÝ U NÁS, SERVÍROVANÝ S TOPINKAMI A ČESNEKEM** 389  
150g Our signature beef tenderloin tartare, mixed by our chefs, served with fried bread and garlic



- NAŠE HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S DOMÁCÍM HOUSKOVÝM KNEDLÍKEM A BRUSINKAMI** **229**  
Our roasted beef sirloin „svíčková“ with a creamy vegetable sauce, served with homemade bun dumplings and cranberries
- STAROPRAŽSKÝ HOVĚZÍ GULÁŠ S ČERVENOU CIBULÍ A DOMÁCÍM HOUSKOVÝM KNEDLÍKEM** **229**  
Old Prague beef goulash with red onion and homemade bun dumplings
- 400G PEČENÉ ŠPALÍČKY Z VEPŘOVÉHO BOKU A PLECKA NA KMÍNĚ A ČESNEKU, PODÁVANÉ S ČERVENÝM DUŠENÝM ZELÍM, DOMÁCÍM HOUSKOVÝM A BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM** **339**  
400g Cuts of pork belly and shoulder roasted with cumin and garlic, served with red braised cabbage, homemade bun and potato dumplings
- KRÁLIČÍ STEHNO PEČENÉ NA HOŘČICI, SERVÍROVANÉ S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A RESTOVANÝMI BRAMBOROVÝMI NOČKY NA CIBULCE S UZENOU SLANINOU** **379**  
Roasted rabbit leg with mustard, served with spinach and sautéed potato gnocchi with onion and smoked bacon
- KACHNÍ STEHNO PEČENÉ DO ZLATOVA, PODÁVANÉ S DUŠENÝM BRUSINKOVÝM ZELÍM A BRAMBOROVO-CIBULOVÝM KNEDLÍKEM** **379**  
Roasted duck leg, served with braised cranberry cabbage and potato-onion dumplings
- 200G SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ, OKURKOU A CITRONEM** **249**  
200g Fried chicken schnitzel with potato purée, pickle and lemon



**SPECIALITY „KOTLETA“**   
**SPECIALITIES „KOTLETA“**

CZK

**200G BIFTEK Z MLADÉHO BÝČKA NA ZELENÉM PEPŘI S GRATINOVANÝM PARMAZÁNOVÝM BRAMBOREM, RESTOVANÝM CHŘESTEM NA UZENÉ SLANINĚ A OMÁČKOU Z PORTSKÉHO VÍNA A FÍKŮ NEBO Z NAKLÁDANÉHO PEPŘE**

549

200g Beef sirloin steak from young bull roasted with green pepper, served with gratinated parmesan potatoes, asparagus sautéed with smoked bacon and green pepper sauce or Port wine-fig sauce

**200G LOSOSOVÝ STEAK NA RESTOVANÉM MANGOLDU S HRÁŠKOVÝM LUSKEM A CHERRY RAJČATY, PODÁVANÝ S PEČENÝMI GRENAILLE BRAMBORAMI NA MOŘSKÉ SOLI A CITRONOVO-BYLINKOVÝ OLEJEM**

399

200g Salmon steak served on sautéed mangold with pea pods and cherry tomatoes, roasted grenaille potatoes with sea salt and lemon-herb oil

**400G NA GRILU PEČENÁ VEPŘOVÁ KOTLETA MARINOVANÁ VE SMĚSI PEPŘŮ, ČESNEKU A ROZMARÝNU, PODÁVANÁ S PEČENOU BRAMBOROU V ALOBALU S ČESNEKOVO-BAZALKOVOU ZAKYSANOU SMETANOU, STŘEDOMOŘSKOU GRILOVANOU ZELENINOU A STUDENOU ZAUZENOU PEPŘOVOU OMÁČKOU S PEČENÝM ČESNEKEM A ANGLICKOU SLANINOU**

489

400g Grilled pork chop, marinated with mixture of peppers, garlic and rosemary, served with baked potato in foil with garlic-basil sour cream, grilled Mediterranean vegetables and cold smoked pepper sauce with roasted garlic and bacon



## SPECIALITY ZE ZAHRADNÍHO GRILU GARDEN GRILL SPECIALITIES



CZK

- 200-300G ČERSTVÝ PSTRUH Z ČESKÉHO CHOVU PEČENÝ NA GRILU SE SEZAMOVOU SOLÍ, DIVOKÝMI BYLINKAMI A CITRONEM, SERVÍROVANÝ NA TRHANÝCH LISTECH SALÁTU S CHERRY RAJČÁTKY A OCTEM Z LIMETKY A ZELENÉHO ČAJE** 339  
200-300g Fresh trout from Czech breed grilled with sesame salt, wild herbs and lemon, served on chopped leaves of salad with cherry tomatoes and lime-green tea vinegar
- 400G ŠTAVNATÁ VEPŘOVÁ KRKOVICE MARINOVANÁ V ČERSTVÝCH BYLINKÁCH, BBQ KOŘENÍ A ČESNEKU, PODÁVANÁ S DIPEM ZE ZAKYŠANÉ SMETANY A MODRÉHO SÝRA** 349  
400g Juicy pork neck marinated with fresh herbs, BBQ spice and garlic, served with sour cream-blue cheese dip
- 300G GRILOVANÉ KUŘECÍ PRSÍČKO S KŘIDÉLKEM, MARINOVANÉ VE SMĚSI EXOTICKÝCH PEPŘŮ A TYMIÁNU, SERVÍROVANÉ S AVOKÁDOVOU GUACAMOLE** 319  
300g Grilled chicken breast with wing, marinated with mixture of exotic peppers and thyme, served with avocado guacamole
- 300G ŠPÍZ Z VEPŘOVÉ PANENKY A KUŘECÍCH PRSOU S PAPRIKOU, ANGLICKOU SLANINOU A ČERVENOU CIBULÍ, SERVÍROVANÝ NA PRKNĚ S NAŠIMI DOMÁCÍMI DRESINKY** 439  
300g Pork tenderloin and chicken breast skewer with pepper, bacon and red onion, served on wood board with our housemade dressings
- 400G HOVĚZÍ T-BONE STEAK SE ZELENÝM PEPŘEM, PODÁVANÝ S RUKOLOVÝM SALÁTKEM A STUDENOU ZAUZENOU OMÁČKOU S PEČENÝM ČESNEKEM A ANGLICKOU SLANINOU** 499  
400g Beef T-bone steak with green pepper, served with arugula salad and cold smoked sauce with garlic and bacon
- GRILOVANÝ HERMELÍN, MARINOVANÝ V OLIVOVÉM OLEJI A PEPŘOVÉM KOŘENÍ, PODÁVANÝ S RAKYTNÍKOVO-POMERANČOVOU MARMELÁDOU, MIZUNA SALÁTKEM A ROZPEČENOU BAGETOU** 249  
Grilled hermelin cheese, marinated with olive oil and pepper spice, served with sea buckthorn-orange marmelade, mizuna small salad and baked baguette
- 200G NÁŠ SIGNATURNÍ „KOTLETA“ BURGER Z URUGUAYSKÉHO HOVĚZÍHO S PEČENOU SLANINOU, ČEDAREM, ZKARAMELIZOVANOU CIBULKOU, ČERSTVÝM RAJČETEM, BYLINKOVÝM KEČUPEM A MAJONÉZOU S HRUBOZRNNOU HOŘČICÍ A SLADKÝM ČESNEKEM** 379  
200g Our signature „KOTLETA“ Uruguayan beef BURGER with bacon, cheddar, caramelized onion, fresh tomato, herb ketchup and mayonnaise with wholegrain mustard and sweet garlic
- VEGETARIÁNSKÝ BURGER SE ŽAMPIONEM PORTOBELLO, ZKARAMELIZOVANOU CIBULKOU, KOZÍM SÝREM, GRILOVANOU PAPRIKOU, BYLINKOVÝM KEČUPEM A PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČAT, ČERSTVÉ BAZALKY A ZAKYŠANÉ SMETANY** 349  
Vegetarian burger with marinated champignon mushroom Portobello, caramelized onion, goat cheese, grilled pepper, herb ketchup and dried tomato-fresh basil-sour cream pesto



## **PŘÍLOHY ZE ZAHRADNÍHO GRILU**

### **SIDE DISHES FROM THE GARDEN GRILL**

**CZK**

**PEČENÁ BRAMBORA V ALOBALU S ČESNEKOVO-BAZALKOVOU ZAKYSANOU SMETANOU** **79**  
Baked potato in foil with garlic-basil sour cream

**PEČENÁ KUKUŘICE S MÁSLEM A HIMALÁJSKOU SOLÍ** **139**  
Grilled corn with butter and Himalayan salt

**GRILOVANÝ ŽAMPION PORTOBELLO S BYLINKOVOU SOLÍ** **89**  
Grilled champignon mushroom Portobello with herb salt

**GRILOVANÁ STŘEDOMOŘSKÁ ZELENINA S ČESNEKEM A BYLINKAMI** **139**  
Grilled Mediterranean vegetables with garlic and herbs

**ČESNEKOVÁ BAGETA** **79**  
Garlic baguette

**GRILOVANÝ ANANAS** **139**  
Grilled pineapple

### **DIPY**

### **DIPS**

**DIP ZE ZAKYSANÉ SMETANY A MODRÉHO SÝRA** **49**  
Sour cream and blue cheese dip

**AVOKÁDOVÉ GUACAMOLE** **79**  
Avocado guacamole

**BBQ OMÁČKA** **49**  
BBQ sauce

**DIP Z ČERSTVÉ BAZALKY, ČESNEKU A ZAKYSANÉ SMETANY** **49**  
Fresh basil, garlic and sour cream dip

**MAJONÉZA S HRUBOZRNOU HOŘČICÍ A SLADKÝM ČESNEKEM** **49**  
Mayonnaise with wholegrain mustard and sweet garlic

**STUDENÁ ZAUZENÁ PEPŘOVÁ OMÁČKA S PEČENÝM ČESNEKEM A ANGLICKOU SLANINOU** **59**  
Cold smoked pepper sauce with roasted garlic and bacon

**PESTO ZE SUŠENÝCH RAJČAT, BAZALKY A ZAKYSANÉ SMETANY** **59**  
Dried tomato, basil and sour cream pesto





**CZK**

**NAŠE DOMÁCÍ JABLEČNÁ ŽEMLOVKA S TVAROHEM A ROZINKAMI, PŘELITÁ TEPLÝM  
BADYÁNOVÝM KARAMELEM**

**179**

Our homemade apple pie „žemlovka“ with curd and raisins, topped with warm star anise caramel

**BECHEROVKOVÁ CRÈME BRÛLÉE S KARAMELOVOU KRUSTOU, ČERSTVÝM OVOCEM  
A MÁTOVÉM COULIS**

**179**

Becherovka crème brûlée with caramel crust, fresh fruit and mint coulis

**ANANASOVÉ CARPACCIO S ČERSTVÝMI JAHODAMI A ŠLEHANÝM MASCARPONE  
S BÍLOU ČOKOLÁDOU**

**179**

Pineapple carpaccio with fresh strawberries and whipped mascarpone with white chocolate



**SRDEČNĚ VÁS ZVEME TAKÉ DO NAŠÍ DALŠÍ RESTAURACE.**  
**We cordially invite you also to our other restaurant.**



**NÁMĚSTÍ REPUBLIKY, TRUHLÁŘSKÁ 4, PRAHA 1**  
**TEL.: 222 316 020**





**KOTLETA  
RESTAURANT BAR**

**STAROMĚSTSKÉ NÁMĚSTÍ  
U RADNICE 2, PRAHA 1  
TEL.: 224 283 742**

**WWW.KOTLETA.CZ  
INFO@DELICATORESTAURANTS.CZ**