Polévky:

1. 330ml **Domácí vývar** 69,-
Silný vývar z masa a kostí, vařený podle staré tradice

2. 330ml **Gulášová polévka podávaná v chlebu** 139,-
1,3,7,12
Poctivá gulášová s hovězím masem a voňavou paprikou podávaná v křupavém bochníku chleba. Vhodné jako vydatná polévka nebo jako lehčí hlavní chod.

Předkrmy:

3. 80g **Tatarský biftek** 159,-
1,3
Čerstvý hovězí tataráček jemně dochucený, podávaný na křupavém opečeném toustu.

4. 80g **Tartar z uzeného lososa** 169,-
1,3
Jemně sekaný uzený losos s čerstými bylinkami, dochucený citrónem a kapkou olivového oleje. Podáváme na křupavém do zlatova opečeném toustu.

5. 80g **Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem** 129,-
7,8
Jemně krájená pečená červená řepa, podávaná s lahodným kozím sýrem zdobená křupavými vlašskými ořechy. Lehké a svěží předkrmové pohlazení.

Hlavní Jídla:

10. 150g Tatarský biftek 299,-
1,3,7
Hovězí tatarák z čerstvého masa, jemně dochucený, tak aby lahodil na mlsném jazýčku. podáváme s šesti krajíčky křupavé topinky.

11. 200g Pikantní hovězí gulášek s houskovým
1,3,7,12 knedlíkem 279,-
Silný guláš s kousky hovězího masa a lehkým štiplavým dozvukem, vařený s cibulkou a kořením do plné chuti. Standartně podáváme s houskovým knedlíkem, ale rádi Vám ho naservírujeme třeba s bramboráčkama, špagetama nebo jinou přílohou. Stačí si vybrat.

12. 200g Hovězí svíčková na smetaně s variací
1,3,7,9,10 knedlíků 279,-
Klasika české kuchyně, Marinované hovězí maso na jemné smetanové omáčce servírované s houskovým a karlovarským knedlíkem.

13. 250g Vepřový "Maxi"
1,3,7 řízek 239,-
Veliký vepřový řízek z karé v poctivém trojobalu, připravený tak, aby zakryl celý talíř.

14. 200g Balbínova bašta s
1,7,10 hous. knedlíkem 289,-
Pořádná porce vepřového masa, uzené krkovice a grilované klobásy na dušeném zelí s houskovým knedlíkem. Naše variace na tradiční knedlo, zelo, vepřo.

15. 150g Smažený sýr "De Luxe" s domácími belgickými
1,3,7 hranolky 269,-
Poctivý český smažák ze sýra s vyšším podílem tuku (eidam 45%) pro plnou chuť s domácími belgickými hranolkami a tatarskou omáčkou.

16. 200g Kuřecí řízek 189,-
1,3,7
Pořádný kus šťavnatých kuřecích prsíček obalených v křupavém trojobalu usmažených do zlatova, jak se u správného stolu patří.

17. 1/4 Pečené kachny se
1,7 zelím a lokší 339,-
Šťavnatá čtvrtka kachny pečená dozlatova, servírovaná s domácí lokší a dušeným zelíčkem.

18. 2ks Bramborových knedlíků plněné uzeným masem
1,3 s dušeným zelíčkem ... 189,-
Jak se od pradávna vařilo - dva velké bramborové knedlíky, naditě uzeným masem, podávané s pořádnou porcí dušeného zelí.

19. 1,5kg Vepřové pečené uzené kolínko na černém pivu
1,7,10 pro dvě osoby 589,-
Pomalu pečené vepřové kolínko na černém pivu s křupavou kůrčičkou. Servírované se zelným salátkem, hořčicí, křenem a pečivem.

20. 200g Cikánský kotlík s
1,7 domácí lokší 299,-
Voňavý kotlík vařený poctivě jako pravý guláš - plný kousků vepřového masa, pikantní klobásy, anglické slaniny, papriky a brambor. Servírujeme v opravdovém kotlíku s čerstvě pečenou lokší jak se na správné selské jídlo sluší.

21. 200g Grilovaná vepřová
1,7 panenka 249,-
Šťavnatá vepřová panenka grilovaná tak, aby si zachovala jemnost a šťavnatost masa.

22. 200g Zapečená kuřecí
1,3,7,9,10 pánvička sýrem 269,-
Šťavnaté kousky kuřecího masa, cibule, cukety, brambor a kapií, zalité smetanou a zapečené pod zlatavou krustou sýra. Pořádné jídlo z jedné pánvičky, které zasytí a pohladí jako domácí kuchyně našich babiček.

23. 180g "Neobyčejný" Beefburger
1,3,7 s Belgickými hranolky 359,-
Naše poctivá verze burgeru s italským Charakterem. V domácí focacciové bulce podáváme šťavnaté české hovězí maso, namíchané v ideálním poměru libového a tučného. Pod masem najdeš naší vlastní majonézu se šalotkou, kapary, balsamicem a sušenými rajčaty. Navrch přijde parmezánový chips a čerstvý římský salát. Jako příloha nesmí chybět pravé domácí belgické hranolky - dvakrát smažené pro maximální křupavost.

24. 850g Mix grill
1,3,7,10,12 pro 2 osoby 749,-
Poctivá porce masa ve stylu staré selské kuchyně. Servírujeme 24h marinovaná žebra, kuřecí křidla, paprikovou klobásu, uzenou krkovičku a jako přílohu pečené brambory. Ideální na podělení nebo pro velké jedlíky.

K Pivu a vínu:

30. 250g Nakládaná pečená kuřecí křídla 199,-

Šťavnatá kuřecí křídla, která jsme nechali 24 hodin odpočívat v naší speciální marinádě plné lahodných chutí. Poté jsme je pomalu upekli aby bylo každé sousto šťavnaté uvnitř a křupavé na povrchu.

31. 300g Nakládaná vepřová žebra 249,-

Šťavnatá vepřová žebra, která jsme nechali 24 hodin odpočívat v naší speciální marinádě plné lahodných chutí. Poté jsme je pomalu upekli aby bylo každé sousto šťavnaté uvnitř a křupavé na povrchu.

32. 150g Domácí lokše s brynzou a škvarky 159,-

1,7

Tenoučké bramborové lokše, stočené do rolády a plněné pravou brynzou, zakysanou smetanou, voňavými škvarky námi vyškvařenými a čerstvou jarní cibulkou. Tradiční chuť v moderním podání - každé sousto je jako objetí od slovenské babičky.

33. 2ks Domácí bramboráčky se zeleným salátkem 139,-

1,3

Křupavé bramboráčky dozlatova smažené podávané na kysaném zelném salátku, jak je máme rádi - jenže s jedním vylepšením: do těsta jsme přidali voňavé kousky uzeného masa. Výsledkem je kombinace chutí, která tě vrátí ke stolu babičky. Cmunda, která má říz!

34. Námi nakládaný hermelín 129,-

1,10

Hermelín, který si hoví v v pikantní lázni z oleje, bylinek a česneku, pěkně odležený a plný chuti. Nakládáme ho sami podle vlastní receptury, poctivě a s láskou. Ideální k pivu, na pohodu i jako start k pořádné hostině.

35. 250g Domácích belgických hranolek s cheddarem a jalapeños 149,-

1,3,7

Poctivé silné hranolky z brambor odrůdy Marabel, dvakrát smažené pro extra křupavost. Zalité čedarovou omáčkou a posypané nakládanými jalapeños, které tomu dodají ten správný šmrnc. Ideální jako snack k pivu.

36. 200g Nachos se sýrovou omáčkou 139,-

3,7

Křupavé kukuřičné nachos zalité horkou, jemně pikantní čedarovou omáčkou. Ideální na sdílení (nebo taky ne) Zatraceně návykové!

Těstoviny:

40. 250g Špagety Bolognese 239,-
1,3,7
Tradiční italské špagety bolognese s vydatnou masovo-rajčatovou omáčkou, pomalu vařenou pro plnou a sytou chuť.

41. 250g Špagety Aglio Olio 189,-
1,3
Lehké a jednoduché špagety s olivovým olejem, česnekem a jemnou pikantní chutí chilli papriček, připravené podle tradiční italské receptury.

42. 250g Špagety Carbonara 249,-
1,3,7
Klasické italské špagety s pancettou, vejci, parmazánem a kapkou smetany, připravené do jemné, krémové konzistence.

Saláty:

50. 300g Saláty s uzeným lososem 219,-
1,3,4
Lehký salát z čerstvé zeleniny doplněný jemně uzeným lososem.

51. 300g Caesar salát 229,-
1,3,4,7,10
Římský salát s grilovaným kuřecím masem, krutony, parmazánem a tradičním Caesar dresinkem.

52. 300g Caprese s capparis 169,-
7
Klasický italský salát z čerstvé mozzarelly, rajčat, bazalky a kaparů, dochucený olivovým olejem.

53. 450g Řecký velký míchaný salát 179,-
1,10
Bohatý mix čerstvé zeleniny s olivami, červenou cibulí, okurkou, rajčaty a sýrem feta, zakápnutá olivovým olejem a dochucená oreganem.

Dezerty:

Dle denní nabídky

Přílohy:

- 2ks Domácí lokše 79,-
  1,3,7
- 3ks Topinky 49,-
  1
- 3ks Houskový
  1,3,7 knedlík 59,-
- 3ks Karlovarský
  1,3,7 knedlík 59,-
- 200g Šťouchaný
  7 brambor 59,-
- 200g Domácí belgické
  7 hranolky 89,-
- 200g Grilovaná
  zelenina 119,-
- 3ks Bramboráčky 79,-
  1,3
- 200g Těstoviny 59,-
  1,3

Omáčky:

- 65g Tatarská 55,-
- 65g Pepřová 75,-
- 65g Houbová 75,-
- 65g Barbecue 65,-
- 65g Balbínova
  majonéza 55,-

Pochutiny:

- Arašídy 65,-
- Chipsy 65,-
- Mandle 75,-
- Kešu 75,-