

Předkrmy Appetizers – Vorspeisen

70g	Šunka od kosti, švestková omáčka, smetanový křen Ham on the bone, plum sauce, cream horseradish Schinken vom Knochen, Pflaumensauce, Sahnemeerrettich	168 Kč
120 g	Pražský studený talíř (šunka, sýr, okurka, máslo) Prague cold plate (ham, cheese, gherkin, butter) Prager kalte Platte (Schinken, Käse, Gurke, Butter)	198 Kč
200 g	Mozzarella Caprese s olivovým olejem a rajčaty Mozzarella Caprese with olive oil and tomatoes Mozzarella Caprese mit Olivenöl und Tomaten	250 Kč
70 g	Uzený losos, citron Smoked salmon, lemon Räucherlachs, Zitrone	272 Kč
6 ks	Smažené cibulové kroužky v pивním těstíčku s hořčicí, listový salát Fried beer battered onion rings with mustard and letuce salad Panierete Ringe aus Zwiebel mit Senf und BlattSalat serviert	158 Kč
1 ks	Grilovaný Hermelín s brusinkovou omáčkou na ledovém salátu Grilled „Hermelín“ cheese with cumberland sauce and iceberg salad Gegrillte „Hermelín“ Käse mit Preiselbeersauce und salat	198 Kč
1 ks	Grilovaná klobása s červeným zelím Grilled sausage with red cabbage Gebratene Bratwurst mit Rotkohl	198 Kč

Polévky Soups – Suppen

0,25 l	Silný hovězí vývar s masem a nudlemi Strong beef broth with meat and noodles Rinderbrühe mit Fleisch und Nudeln	135 Kč
0,25 l	Staročeská bramboračka s houbami Old bohemian potato soup with mushrooms Altböhmische Kartoffelsuppe mit Pilzen	129 Kč
0,25 l	Gulášová polévka s bramborami Goulash soup with potatoes Gulaschsuppe mit Kartoffeln	129 Kč

Speciální nabídka Special offer – Spezielles Angebot

1ks	Pečené koleno na pivě, hořice, křen Knee of pork baked with dark beer, mustard, horse-radish Eisbein gebraten auf dunklem Bier, Senf, Meerrettich	369 Kč
600 g	Staročeská pánev – pro 2 osoby (vepřová panenka, kuřecí prsíčka, slanina, smetanové brambory – zapečeno sýrem) Old Bohemian pan – for 2 person (Mixture of pork fillet, Chicken breast, Bacon and Cream Potatoes – gratinated with Cheese) Altböhmische Pfanne – für 2 Personen (Schweinsende, Hühnerbrust, Speck, Sahnkartoffeln – mit Käse überbacken)	890 Kč
1200 g	Svatováclavská šavle – pro 2–4 osoby (grilované maso na jehle – hovězí svíčková, vepřová krkovička, kuřecí prsíčka, slanina) Saber of St. Wenceslaw – for 2–4 persons (Grilled meat on skewer – Beef sirloin, Pork neck, Chicken breast, Bacon) Säbel des Hl. Wenzels – für 2–4 Personen (Grilliertes Fleisch am Spieß – Lendenbraten, Schweinshals, Hühnerbrust, Speck)	1990 Kč
2650 g	Vejvodův pekáč – 4–6 osob (vepřové koleno, 1/2 pečené kachny, gril.klobása, moravský vrabec, 3 druhy knedlíků, bílé a červené zelí) Vejvoda's pan – for 4–6 persons (Roasted pork knee, 1/2 Roasted duck, Grilled sausages, Pork nuggets, 3 Kind of Dumplings, White and Red Cabbage) Vejvodas Brater – für 4–6 Personen (Schweinshaxe, 1/2 Bratente, grillierte Bratwurst, Mährischer Spatz, 3 Verschiedene Knödel, Weiß- und Rotkohl)	2850 Kč

Plně klimatizováno – Air conditioning – Voll klimatisieren SPECIALITY – SPECIALITIES – SPEZIALITÄTEN

Tradiční česká kuchyně Traditional Czech cuisine – Traditionelle tschechische Küche

150 g	Moravský vrabec s bílým zelím, bramborovým a houskovým knedlíkem 298 Kč Roasted pork crebes with white cabbage, potato and bread dumplings Geröstete Schweinewürfel mit Weißkraut, Kartoffel- und Semmelknödel	298 Kč
150 g	Smažený vepřový řízek, okurka 290 Kč Breaded pork slice, gherkin Paniertes Schweinsschnitzel, Gurke	290 Kč
150 g	Svíčková na smetaně, citronový terč, houskové knedlíky 298 Kč Sirloin of beef in cream sauce, slice of lemon, bread dumpling Lendenbraten in Sahnesauce, Zitronenscheibe, Semmeknödel	298 Kč
150 g	Piženský guláš s uzenářskou směsí, houskové knedlíky 298 Kč Pilsener goulash with butchers mix, dumplings Pilsner Gulasch mit Räucherfleischgemisch, Knödel	298 Kč
150 g	Masová směs Prague Inn/Meat mix Prague Inn/ Fleischgemisch Prague Inn 330 Kč	330 Kč
500 g	Staropražský talíř (1/4 kachny, uzené, klobása, houskové knedlíky, špekové knedlíky, bramborové knedlíky) 390 Kč Old Praguean plate (1/4 duck, smoked meat, sausage, bread dumpling, dumpling with bacon, potato dumpling) Altprager Teller (1/4 Ente, Räucherfleisch, Wurst, Semmelknödel, Speckknödel, Kartoffelknödel)	390 Kč
1/2	Kachní pečení na staročeský způsob, 3 ks bramboráček, zelí 390 Kč Roast duck, Old Bohemian style, Potato pancakes, cabbage Entenbraten nach altböhmischer Art, Kartoffelpuffer, Kraut	390 Kč
300 g	Staročeská jehla (kuřecí, klobása, svíčková, vepřová) 630 Kč Old Bohemian skewer (chicken, sausage, sirloin of beef, pork) Altböhmischer Spieß (Hühner, Wurst, Lendenbraten, Schweinefleisch)	630 Kč
1ks	Jehněčí kolénko pečené na česneku a rozmarýnu, listový špenát, bramborový knedlík 390 Kč Roasted Knee of lamb with garlic and rosemary, spinach leafs, potato dumplings Gebratene Lammknie mit Knoblauch und Rosmarin, Blattspinat, Kartoffelknödel	390 Kč

Ryby Fishes – Fische

300 g	Pečený pstruh po mlynářsku, jablka na grilu se skořicí, citron 360 Kč Baked trout Miller's style, grilled apples with cinnamon, lemon Gebackene forelle nach Mullerin art, grillierte apfel mit zimt, zitrone	360 Kč
150 g	Steak z lososa, listový špenát s česnekem, citron 390 Kč Grilled salmon stea, spinach leaves with garlic, lemon Grilliertes lachssteak, blattspinat mit knoblauch, zitrone	390 Kč

Saláty Salads – Salate

200 g	Míchaný zeleninový salát s uzeným lososem a dresinkem 225 Kč Vegetable salad mix with smoked salmon and dressing Gemischter Gemüsesalat mit Räucherlachs und Dressing	225 Kč
200 g	Caesar (listový salát, kuřecí maso, vejce, ančovičky, parmesan) 225 Kč Caesar salad (lettuce, chicken, eggs, anchovies, Parmesan) Salat Cäsar (Blattsalat, Huhn, Eier, Anschovis, Parmesan)	225 Kč
350 g	Řecký salát s olivami a balkánským sýrem 225 Kč Greek salad with olives and Balkan cheese Griechischer Salat mit Oliven und Balkankäse	225 Kč
200 g	Variace listových salátů s opečenou slaninou, krutony 225 Kč Variety of lettuces with fried bacon, croutons Variation von Blattsalaten mit geröstetem Räucherspeck, Kruttrons	225 Kč

Hlavní masité chody Main meat dishes – Fleischhauptgerichte

200 g	Kuřecí filé s žampionovou omáčkou a smaženým chřestem 370 Kč Chicken fillet with mushroom sauce and fried asparagus Hühner mit Champignonsauce und gebackenem Spargel	370 Kč
200 g	Medailonky z vepřové panenky s opečenými hříby 440 Kč Pork tenderloin medallions with fried boletus mushrooms Schweinslendenmedaillons mit gerösteten Steinpilzen	440 Kč
200 g	Svíčkové řezý „Česká opera“ (s kachními játry, cibulí a slaninou) 340 Kč Sirloin steak „Czech opera“ (with duckliver, bacon) Lendenbraten „Tschechische Oper“ (mit Enteleber, Speck)	340 Kč
200 g	Biftek na grilu s výběrem omáček 590 Kč Grilled beef steak with selection of sauces Beefsteak vom Grill mit Auswahl von Saucen	590 Kč
200 g	Pfeffersteak s tradiční pepřovou omáčkou 590 Kč Grilled steak of beef sirloin with pepper sauce Beefsteak mit Pfeffersosse	590 Kč
150 g	Kuřecí gordon bleu citron 320 Kč Chicken gordon bleu, lemon Hühner bleu, Zitrone	320 Kč
200 g	Burger z hovězí svíčkové v housce s tomaty, salátem, cibulí a kovbojskou omáčkou, hranolky 390 Kč Beef-Burger with Tomatoes, Lettuce, Onion a Cowboys Sauce, Pommes-Frites Rind-Burger mit Tomaten, Salat, Zwiebeln und Cowboysauce, Pommes-Frites	390 Kč
200 g	Kuřecí burger se slaninou, tomaty, salátem a děbelskou omáčkou, hranolky 390 Kč Chicken-Burger with Bacon, Tomatoes, Lettuce and piquant Sauce Pommes-Frites Hühner-Burger mit Speck, Tomaten, Salat und Pikantsauce, Pommes-Frites	390 Kč

Maxi steak Maxi steaks – Schefkochspezialitäten

500 g	Texaský hovězí MAXI steak (plátky gril. angl. slaniny, kovbojská omáčka) 790 Kč Texas beef MAXI steak (slices of grilled bacon, cowboy sauce) Texaner Rindsteak Maxi Grosse (mit durchgewachsenen Speckscheiben, pikanter Cowboysauce)	790 Kč
500 g	Hovězí MAXI steak paní šenkýřky (drůbeží játra, slanina, cibule, bylinková omáčka) 790 Kč Landlady's beef MAXI steak (poultry liver, bacon, onion, herbsauce) Rindsteak nach Art der Schenkwirtin (Maxi Grosse)	790 Kč
500 g	Hovězí MAXI steak Evity Peronové (červené fazole, cibule, chilli) 790 Kč Evita Peron's beef MAXI steak (redbeans, onion, chilli) Rindsteak nach Maxi Grosse (Rote Bohnen, Zwiebel)	790 Kč

Těstoviny Pasta – Teigwaren

200g	Špagety ala Carbonara – Bolzano 250 Kč Spaghetti a la carbonara – Bolzano Spaghetti a la Carbonara – Bolzano	250 Kč
200g	Špagety Bolognese 265 Kč Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	265 Kč
200 g	Tagliatelle olivio-olio s bazalkou a česnekem 265 Kč Tagliatelle olivio-ollo with basil and garlic Tagliatelle olivio-ollo mit Basilikum und Knoblauch	265 Kč
200 g	Tagliatelle s kuřecím masem a smetanovou omáčkou 265 Kč Tagliatelle with chicken meat and cream sauce Tagliatelle mit Hühnerfleisch und Sahnesauce	265 Kč
200g	Gnocchi s kuřecím masem a špenátem 270 Kč Gnocchi with chicken and spinach Gnocchi mit Hühnerfleisch und Spinat	270 Kč

Sendviče Sandwiches – Sandwiches

200 g	Sendvič se šunkou a sýrem 240 Kč Sandwich with ham and cheese Sandwich mit Schinken und Käse	240 Kč
200 g	Sendvič se salámem a feferonkou 240 Kč Sandwich with salami and hot pepper Sandwich mit Salami und Peperone	240 Kč
200 g	Sendvič s mozzarelou a rajčaty 240 Kč Sandwich with mozzarella and tomatoes Sandwich mit Mozzarella und Tomaten	240 Kč
200 g	Sendvič s grilovaným kuřecím masem a salátem 240 Kč Sandwich with grilled chicken meat and lettuce Sandwich mit grilliertem Hühnerfleisch und Blattsalat	240 Kč
200 g	Sendvič s uzeným lososem a šalotkou 240 Kč Sandwich with smoked salmon and shallot Sandwich mit Räucherlachs und Schalotte	240 Kč

Teplé sendviče Hot sandwiches – Warme sandwiches

250 g	Gratinovaný sendvič se šunkou rajčaty a eidamem 277 Kč Sandwich au gratin with ham, tomatoes and Edam cheese Gratiniertes Sandwich mit Schinken, Tomaten und Edamer	277 Kč
250 g	Gratinovaný sendvič se zeleninou a feta sýrem 277 Kč Sandwich au gratin with vegetables and feta cheese Gratiniertes Sandwich mit Gemüse und Feta-Käse	277 Kč
200 g	Gratinovaný sendvič s uzeným lososem a hořčicovou omáčkou 277 Kč Sandwich au gratin with smoked salmon and mustard sauce Gratiniertes Sandwich mit Räucherlachs und Senfsauce	277 Kč

Vegetariánské jídlo Vegetarian dishes – Vegetarische Gerichte

200 g	Smažené TRIO sýrů s tatarskou omáčkou 290 Kč Fried three kind of cheese, Tartar sauce (mayonnaise) Drei Sorten Käse, paniert, Tatarsosse	290 Kč
250 g	Gratinovaná palačinka se sýrem a špenátem 230 Kč Baked pancakes with cheese and spinach Überbackene Palatschinken mit Spinat und Käse	230 Kč
200 g	Selská omeleta s brambory 198 Kč Omelette with potatoes Omelette mit Kartoffeln	198 Kč

Sýry Cheeses – Käse

250 g	Variace sýrů 167 Kč Variety of cheeses Variation der Käse	167 Kč
-------	--	--------

Dezerty – moučníky Desserts – Nachtische

150 g	Teplý domácí štrůdl, karamelová omáčka, vanilková zmrzlina 157 Kč Hot home strudel, caramel sauce, vanilla ice-cream Warmer Hausstrudel, Karamelsauce, Vanilleeis	157 Kč
1 ks	Domácí koláč 130 Kč Homemade cake Hausgemachter Kuchen	130 Kč
2 ks	Staročeských lívancečků s čokoládovou pěnou 269 Kč Old Bohemian drop scones with chocolate mousse Altböhmische Pfannentalken mit Schokoladenmousse	269 Kč
150g	Bramborové šišky s mákem 220 Kč Potato rolls with poppy Kartoffelklöße mit Mohn	220 Kč
2ks	Boží kule s ovocem, tvarohem a cukrem 265 Kč Dumplings „divine balls“ with fruit, curd cheese and sugar Obstknödel „Göttliche Kugeln“ mit Obst, Quark und Zucker	265 Kč
1 ks	Staročeské polínko (palačinka s brusinkami) 285 Kč Old Czech pancake (with cranberries) Pfannkuchen nach Altböhmischer Art (mit Preiselbeeren)	285 Kč

RESTAURANT



INAL CH INE

RESTAURANT

Snídaně Breakfast – Frühstück		
podávají se od 8.00 hod do 11.00 hod served from 8 a.m. to 11 a.m. – von 8.00 bis 11.00 serviert		
2 ks	Sázená vejce / Fried eggs / Spiegeleier	115 Kč
1 ks	Continentalní snídaně (džem, med, máslo, koláč) Continental breakfast (jam, honey, butter, cake) Kontinentalfrühstück (Konfitüre, Honig, Butter, Kuchen)	149 Kč
6 ks	Pražské koktejlové pářečky Prague cocktail sausages / Prager Cocktailwürstchen	175 Kč
120 g	Sýrový talíř, máslo, rajče, paprika Cheese plate, butter, tomato, pepper pod / Käseteller, Butter, Tomate, Paprikaschote	160 Kč
70 g	Pečená šunka s vejci, rajče, paprika Ham and eggs, tomato, pepper pod / Ham and eggs, Tomate, Paprikaschote	210 Kč
70 g	Pečená slanina s vejci, kyselá okurka Bacon and eggs, gherkin / Räucherspeck mit Eiern, süßsaure Gurke	210 Kč
120 g	Václavský snídaňový talíř (šunka, klobása, anglická slanina, nakládaná okurka, máslo) Wenceslas breakfast plate (ham, sausage, bacon, gherkin, butter) Wenzels Frühstücksteller (Schinken, Wurst, Frühstückspeck, süßsaure Gurke, Butter)	215 Kč
4 ks	Míchaná vejce na cibulce Scrambled eggs with onion / Rühreier mit Zwiebeln	219 Kč

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ – ENJOY YOUR MEAL – WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APETIT

COUVERT (pečivo a dochucovací prostředky) (pro 1 osobu) 100Kč
je účtován k hlavnímu jídlu a salátu
COUVERT (rolls, flavourings) person for main dishes and salads
COUVERT (Gebäck, Abschmeckmittel) (pro Person) zum Hauptgerichte und Salat

Uvedená hodnota je hrubá váha masa a surovin. / Die geschriebene Gehakt ist Rohgewicht Fleisch und Zutaten. / Mentioned rate is gross weigh of meat and raw material.

Restaurant Prague Inn a ulice 28. října se nachází v samém srdci starobylé Prahy. Je místem, kde rodina staropražských pánů otevřela v měšťanském domě, jehož počátky sahají do první poloviny 14. století, slavný obchod s originálním českým sklem.

Čtyřpodlažní dům „U zlatého úlu“, v němž je po náročné rekonstrukci nově otevřen komfortní hotel, je nejstarším domem na Václavském náměstí a vznikl asi ve 2. pol. 14. století. Samotná budova je zdobena již od 15. století freskami slavných českých malířů a nabízí neuvěřitelné výhledy na věže a střechy historického jádra města. Druhá budova traktu náležící jako celku hotelového areálu má své prvopočátky v letech 1458. Na konci 40. let 19. stol. došlo k jeho přestavbě spojené se sloučením předchozí budovy v jeden trakt, ze kterého tak v současné době vychází podoba novodobého velmi útulného hotelu.

Restaurant Prague Inn is located in the very heart of old Prague. It is exactly the place where an old Prague burger family opened a famous shop selling original Bohemian glass in a building whose origin dates back to the first half of the 14th century.

The four-storey house know as „The Golden Beehive“ that - following a complete overhaul - now houses a luxury hotel, is the oldest building in Wenceslas Square; it originated approximately in the second half of the 14th century. The house itself has been adorned ever since the 15th century with frescoes by famous Czech painters, and it offers unbelievable views of the spires and roofs of the historic core of the city. The other building making up the hotel dates back to 1458. At the end of the 1840s, it was reconstructed and joined together with the front building into a single wing in which one can now find a contemporary and an extremely cosy hotel.

Restaurant Prague Inn finden sich im Herzen des altertümlichen Prags. Das ist der Ort, wo die Familien Altprager Herrschaften in den Bürgerhäusern – deren Anfänge in die erste Hälfte des 14. Jahrhunderts fallen – ihren berühmten Handel mit original böhmischem Glas eröffneten.

Das vieretageige Haus „U zlatého úlu“ (Zum goldenen Bienenstock), in dem nach aufwendiger Generalrekonstruktion ein komfortables Hotel neu eröffnet wurde, ist das älteste auf dem Wenzelsplatz und entstand ungefähr in der 2. Hälfte des 14. Jahrhunderts. Bereits seit dem 15. Jahrhundert ist das Gebäude mit Fresken berühmter tschechischer Maler verziert und bietet einen atemberaubenden Ausblick auf die Türme und Dächer des historischen Stadtkerns. Das zweite zum Hotelareal gehörende Gebäude des Trakts geht mit seinen Anfängen ins Jahr 1458 zurück. Ende der 40-ger Jahres des 19. Jahrhunderts wurde es umgebaut und mit dem vorhergehenden Gebäude zu einem Trakt zusammengeschlossen, woraus somit gegenwärtig ein neuzeitliches ausgesprochen gemütliches Hotel entstanden ist.

DOPORUČUJEME VÁM – WE RECOMMEND YOU – WIR EMPFEHLEN IHNEN

Pilsner Urquell Original Restaurant **”U VEJVODŮ”** Jilská 4, Praha 1, www.restauracevejvodu.cz

Dům ”U VEJVODŮ” stojí na místě tří pražských domů, které roku 1403 náležely panu Matěji Pazdzerovi, sládku Mareši Sobkovi a panu Petrovi z Plzně. Později získal tyto domy a všechny je spojil v letech 1717–1757 pan Jan Václav Vejvoda ze Stromberku, primas Starého Města a obhájce Prahy za války sedmileté. Známý hostinec ”U VEJVODŮ” býval střediskem lidí, kteří tvořili všechno to, čím ješitě dnes žijeme. Pražská bohéma byla srdcem národní kultury a citění. Málko která současná gastronomická provozovna se může pochlubit tak dlouholetou tradicí jako tato pivnice ”U VEJVODŮ”.

The house ”U VEJVODŮ” is located in the place of three former Prague houses, which belonged to Mr. Matej Pazdera and the brewers Mares Sobek and Peter from Pilsen in 1403. Later on, in the years 1717–1757 these houses were owned and conjoined by Mr. Jan Vaclav Vejvoda from Stromberck, the Old Town primate and defender of Prague in the „Seven Years War”. The famous brasserie ”U VEJVODŮ” used to be the meeting-place of people who created values that are still important for us. Prague Bohemia was the centre of our cultural life and sentiment. Hardly any of Prague gastronomic restaurants can be proud of such a long-time tradition as our brasserie.

Das Haus ”UVEJVODŮ” befindet sich an Stelle dreier Prager Häuser, die im Jahre 1403 Herrn Matej Pazdera und den Bierbauern Mares Sobek und Peter aus Pilsen gehörten. Später besaß diese Häuser Herr Jan Vaclav Vejvoda aus Stromberck, der sie alle in den Jahren 1717–1757 verkettete. Er war Primas der Prager Altstadt und Verteidiger Prags im „Siebzigjährigen Krieg”. Das bekannte Gasthaus ”U VEJVODŮ” war ein Treffpunkt der Prager Boheme, die das Herz der nationalen Kultur bildete. Das Werk dieses Kreises wird noch heute hoch geschätzt. Nur selten findet man heute in Prag eine gastronomische Anlage mit solcher langen Tradition wie bei uns.

DOPORUČUJEME VÁM – WE RECOMMEND YOU – WIR EMPFEHLEN IHNEN

Pilsner Urquell restaurant **”Malostranská pivnice”** Cihelná 3/103, Praha 1-Malá Strana

Dnešní objekt Malostranské pilsenské pivnice je postaven na místě bývalé katovny z roku 1664. Tato činnost hrdelního práva vznikla v době středověku. Po celé toto období byli kati označováni jako nečistí a nepožítaví veškerá občanská práva. Nesměli například sloužit v armádě, nebo vykonávat veřejné úřady. Na sklonku první čtvrtiny 19. století byl objekt velmi zchátralý. V roce 1806 přikázal magistrát tehdejší majitelce Marii Zítkové zpracovat plány na jeho opravu, avšak ta byla pro nedostatek financí nucena objekt odprodat Janu Vincencovi Kalivodovi.

The building which today houses the Malá Strana Pilsen pub (Malostranská pivnice) stands on the site of a former hangman’s house from 1664. This form of capital punishment was established in the Middle Ages. For the entire period, executioners were deemed unclean and were not entitled to all civil rights. For example, they were not allowed to serve in the army or hold any public offices. Towards the end of the first quarter of the 19th century, the building was in a very bad state of repair. In 1806 the city council ordered its then owner, Marie Zítková, to draw up plans for its renovation, however, she did not have sufficient funds and was forced to sell the house to Jan Vincent Kalivoda.

Das heutige Objekt der Malostranská pilsenická pivnice/Kleinseiter Pilsner Bierstube! wurde an Stelle des ehemaligen Hinrichtungsplatzes aus dem Jahre 1664 errichtet. Die Ausübung des Hinrichtungsrechtes entstand im Mittelalter. Während des gesamten Zeitraums wurden die Henker als unrein bezeichnet und waren somit nicht mit allen Bürgerrechten bedacht. Sie durften z.B. weder in der Armee dienen, noch ein öffentliches Amt ausüben. Zur Wende des ersten Viertels des 19. Jahrhunderts war das Objekt sehr verwahrlost. Im Jahre 1806 wies das Magistrat die damalige Besitzerin Marie Zítková an Pläne für die Renovierung zu erstellen, allerdings musste diese das Objekt wegen fehlender Finanzen an Jan Vincent Kalivod verkaufen.

1 ks	Staročeské polínko (palačinka s brusinkami) Old Czech pancake (with cranberries) Pfannkuchen nach Altböhmischer Art (mit Preiselbeeren)	285 Kč
1ks	Snídaně podávaná formou švédského stolu (Teplý buffet, studený buffet, kava, čaj, soft drink) Breakfast in form of Swedish table (hot bar, cold bar, coffee, tea, soft drink) Frühstück in Form der Schwedentafel (Warmes Buffet, kaltes Buffet, Kaffee, Tee, alkoholfreies Getränk)	360 Kč

Přílohy Side dishes – Beilagen

200 g	Hranolky , French fries, Pommes frites	79 Kč
3 ks	Bramboráčky , Potato pancakes, Kartoffelpuffer	79 Kč
200 g	Americké brambory , American potatoes, Amerikanische Kartoffeln	79 Kč
200 g	Smažené krokety , Fried croquettes, Geröstete Kroketten	79 Kč
200 g	Vařené brambory , Boiled potatoes, Salzkartoffeln	79 Kč
160 g	Dušená basmati rýže , Stewed rice basmati, Gedünsteter Basmati Reis	79 Kč
200 g	Špekové knedlíky , Bacon dampling, Speckklöße	79 Kč
200 g	Houskové knedlíky , Bread dumplings, Semmelknödel	79 Kč
200 g	Bramborové knedlíky , Potato dumpling, Kartoffelknödel	79 Kč
200 g	Horká zelenina , Hot vegetables, Heißes Gemüse	79 Kč
1 porce	Majonéza, Kečup, Horčice, Křen, Parmezán Mayonnaise or Ketchup, Mustard, Horseradish, Parmesan cheese Mayonnaise oder Ketschup, Senf, Meerrettich, Parmesan	49 Kč

Omáčky Sauces – Soßen

80 g	Kovbojská omáčka / Cowboy sauce / Cowboysauce	79 Kč
80 g	Bylinková omáčka / Herbsauce	79 Kč

Jídlo Vám připravíme rovněž s sebou do potravinářského boxu 40 Kč
Meal can also be taken away in food cantainer
Die Gerichte können Sie ebenfalls mitnehmen



ORIG CZE CUIS

PILSNER URQUELL