



Vítejte na palubě lodi Albatros
Welcome aboard the Albatros
Willkommen an Bord der Albatros
Velkommen ombord på Albatrossen
Добро пожаловать на борт Альбатроса

WWW.BOTELALBATROS.CZ



PŘEDKRMY

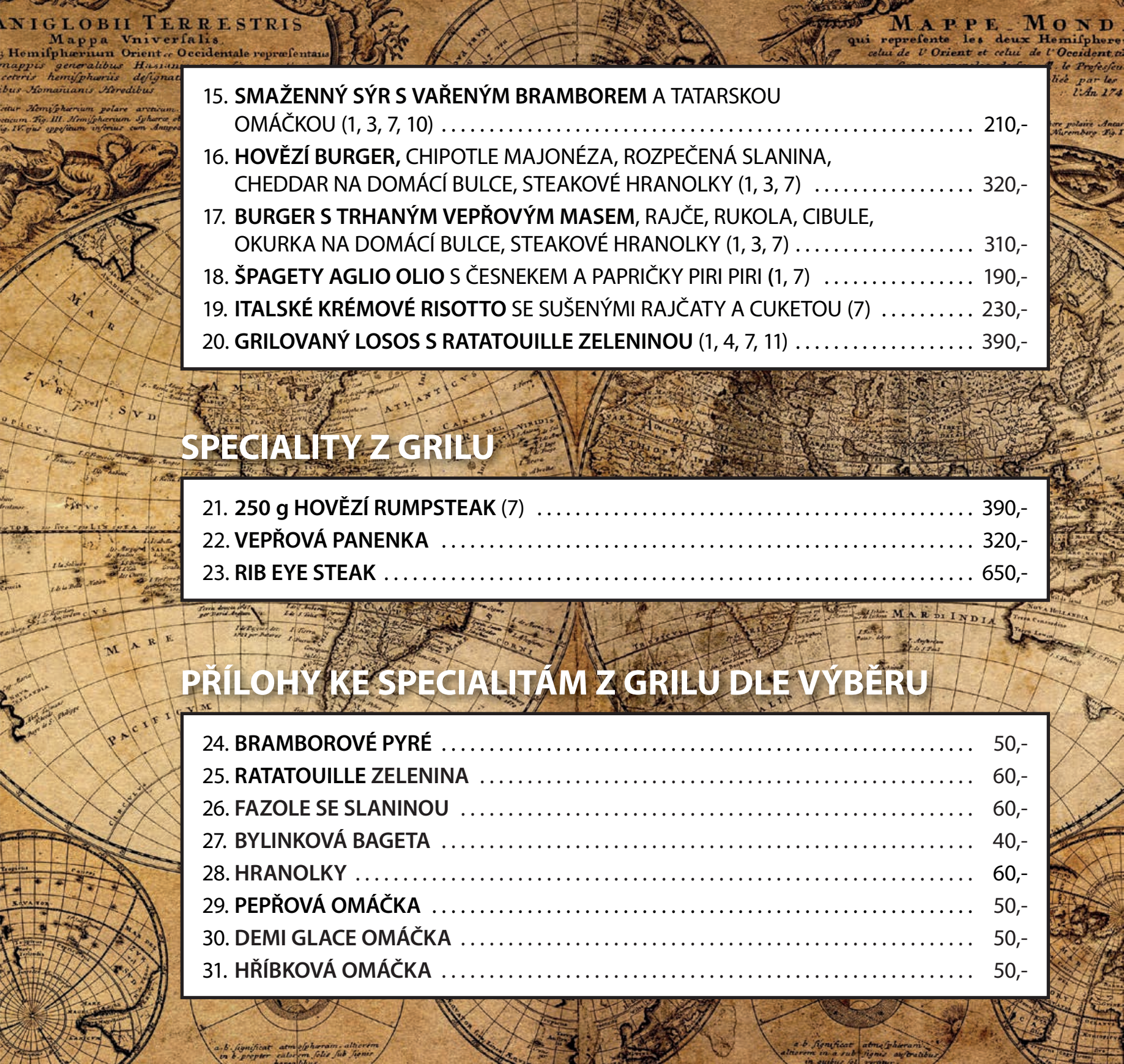
1. 100 G TATARÁK Z AMERICKÉHO BÝČKA, OPEČENÝ CHLÉB (1, 3, 10) 210,-
2. CARPACCIO Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S DOMÁCÍM BAZALKOVÝM PESTEM, SYPANÉ PARMEZÁNEM A RUKOLOU, BYLINKOVÁ BAGETA (1, 7) 260,-
3. TYGRÍ KREVETY NA ČESNEKU A CHILLI NA RUKOLOVÉM LŮŽKU (3) 320,-
4. GRAVLAX Z LOSOSA S MARINOVANÝM FENYKLEM (4) 250,-
5. GRILOVANÝ HERMELÍN, TOUST, MIX LISTŮ S BAZALKOVÝM PESTEM, KANADSKÉ BRUSINKY (1, 7) 160,-
6. SMAŽENÉ GRUNDLE S LISTOVÝM SALÁTKEM A LIMETOVOU MAJONÉZOU (1, 4, 7, 11) 140,-

POLÉVKY

7. SLEPIČÍ VÝVAR SE ZELENINOU A NUDLEMI (1, 3, 9) 85,-
8. ČESKÁ KULAJDA (1, 7) 85,-
9. TOMATOVÁ POLÉVKA S BAZALKOVÝM PESTEM A PARMAZÁNEM (7, 9) 85,-

HLAVNÍ CHOD

10. PIKANTNÍ HOVĚZÍ GULÁŠ S HOUSKOVÝM KNEDLÍKEM, ČERVENÁ CIBULKA (1, 3, 7) 230,-
11. SVÍČKOVÁ OMÁČKA S HOVĚZÍM MASEM, KARLOVARSKÝ KNEDLÍK (1, 3, 7, 9, 10) 250,-
12. KUŘECÍ SUPRÉME S BRAMBOROVÝM PYRÉ A DUŠENOU MRKVI, DRŮBEŽÍ ŠTÁVA (7) 290,-
13. MEDOVÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA MARINOVANÁ V MEDU, SOJOVÉ OMÁČCE, CHILLI A ČESNEKU, PEČENÁ BRAMBORA S CHEDDAREM (3, 7, 10) 320,-
14. KUŘECÍ NEBO VEPŘOVÝ ŘÍZEK S LEHKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM (1, 3, 7, 10) 210,-



15. SMAŽENNÝ SÝR S VAŘENÝM BRAMBOREM A TATARSKOU OMÁČKOU (1, 3, 7, 10)	210,-
16. HOVĚZÍ BURGER, CHIPOTLE MAJONÉZA, ROZPEČENÁ SLANINA, CHEDDAR NA DOMÁCÍ BULCE, STEAKOVÉ HRANOLKY (1, 3, 7)	320,-
17. BURGER S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM, RAJČE, RUKOLA, CIBULE, OKURKA NA DOMÁCÍ BULCE, STEAKOVÉ HRANOLKY (1, 3, 7)	310,-
18. ŠPAGETY AGLIO OLIO S ČESNEKEM A PAPRIČKY PIRI PIRI (1, 7)	190,-
19. ITALSKÉ KRÉMOVÉ RISOTTO SE SUŠENÝMI RAJČATY A CUKETOU (7)	230,-
20. GRILOVANÝ LOSOS S RATATOUILLE ZELENINOU (1, 4, 7, 11)	390,-

SPECIALITY Z GRILU

21. 250 g HOVĚZÍ RUMPSTEAK (7)	390,-
22. VEPŘOVÁ PANENKA	320,-
23. RIB EYE STEAK	650,-

PŘÍLOHY KE SPECIALITÁM Z GRILU DLE VÝBĚRU

24. BRAMBOROVÉ PYŘÉ	50,-
25. RATATOUILLE ZELENINA	60,-
26. FAZOLE SE SLANINOU	60,-
27. BYLINKOVÁ BAGETA	40,-
28. HRANOLKY	60,-
29. PEPŘOVÁ OMÁČKA	50,-
30. DEMI GLACE OMÁČKA	50,-
31. HŘÍBKOVÁ OMÁČKA	50,-

SALÁTY

32. CAESAR SALÁT KUŘECÍ – TRHANÝ ŘÍMSKÝ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM PRSÍČKEM A DRESINGEM (1, 3, 4, 7)	240,-
33. CAESAR SALÁT KREVETY – TRHANÝ ŘÍMSKÝ SALÁT S RESTOVANÝMI KREVETAMI A DRESINGEM (1, 3, 4, 7)	280,-
34. ŘECKÝ SALÁT – SMĚS ZELENINY A OLIV, SYPANÁ BALKÁNSKÝM SÝREM (1, 7) ...	190,-
35. ŠOPSKÝ SALÁT – OKURKA, PAPRIKY, RAJČATA A BALKÁNSKÝ SÝR (7)	110,-
36. SMĚS LISTŮ S MARINOVANÝM LOSOSEM (GRAVLAX), LIMETOVÁ MAYO (1, 4, 7, 11)	280,-

MOUČNÍKY

37. PALAČINKA S OVOCEM, ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU (1, 3, 7)	95,-
38. VÝBĚR ZMRZLIN S OVOCEM A ŠLEHAČKOU (1, 3, 7)	95,-
39. ČOKOLÁDOVÝ FONDANT S VANILKOVOU ZMRZLINOU (1, 3, 5, 7, 8)	120,-
40. PANACOTTA S JAHODAMI (5, 7, 8)	105,-

SEZNAM ALERGENŮ NALEZNETE NA POSLEDNÍ STRANĚ

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

DOMÁCÍ LIMONÁDA	0,3 l	70,-
PEPSI	0,3 l	54,-
PEPSI MAX	0,3 l	54,-
MIRINDA	0,3 l	54,-
7UP	0,3 l	54,-
SCHWEPES	0,3 l	54,-
JUICE PFANNER	0,2 l	50,-
ICE TEA	0,3 l	54,-
PERLIVÁ VODA	0,33 l	45,-
NEPERLIVÁ VODA	0,33 l	45,-
RED BULL	0,25 l	80,-

TEPLÉ NÁPOJE

KÁVA ESPRESSO	70,-
CAFFE LATTE	90,-
CAPPUCCINO	90,-
IRSKÁ KÁVA	150,-
ČAJ	50,-
HORKÁ ČOKOLÁDA	55,-

APERITIV

CAMPARI BITTER	0,1 l	140,-
CINZANO BIANCO	0,1 l	80,-
MARTINY DRY	0,1 l	80,-

BÍLÉ VÍNO

CHARDONNAY	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
SAUVIGNON	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
RYZLINK RÝNSKÝ	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-

ŠUMIVÁ VÍNA

BOHEMIA SEKT BRUT	0,75 l	450,-	0,2 l	120,-
BOHEMIA SEKT DEMI	0,75 l	450,-	0,2 l	120,-
PROSECCO	0,75 l	525,-	0,2 l	140,-

ČERVENÉ VÍNO

FRANKOVKA	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
SVATOVAVŘINECKÉ	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-

PIVO

BUDĚJOVICKÝ BUDVAR	0,5 l	70,-
SVĚTLÉ PIVO, LIGHT BEER	0,3 l	42,-
BUDĚJOVICKÝ BUDVAR	0,5 l	70,-
TMAVÉ PIVO, DARK BEER	0,3 l	42,-
NEALKOHOLICKÉ PIVO	0,33 l	55,-

IGLOBII TERRESTRIS
Mappa Universalis
Hemisphaerium Orientale et Occidentale representans
et adiectis
partibus generalibus et adiectis
et hemisphaerium
Homannus delincent
MDCCLXXVI

STARTERS

MAPPE MONDE
qui represente les deux Hemispheres. Le
celui de l'Orient et celui de l'Occident tirés
de quatre Cartes generales de feu M. le Professeur H
dressees par M. G. A. Lonic, et publiée par les Her
Homann
L'An 1740.

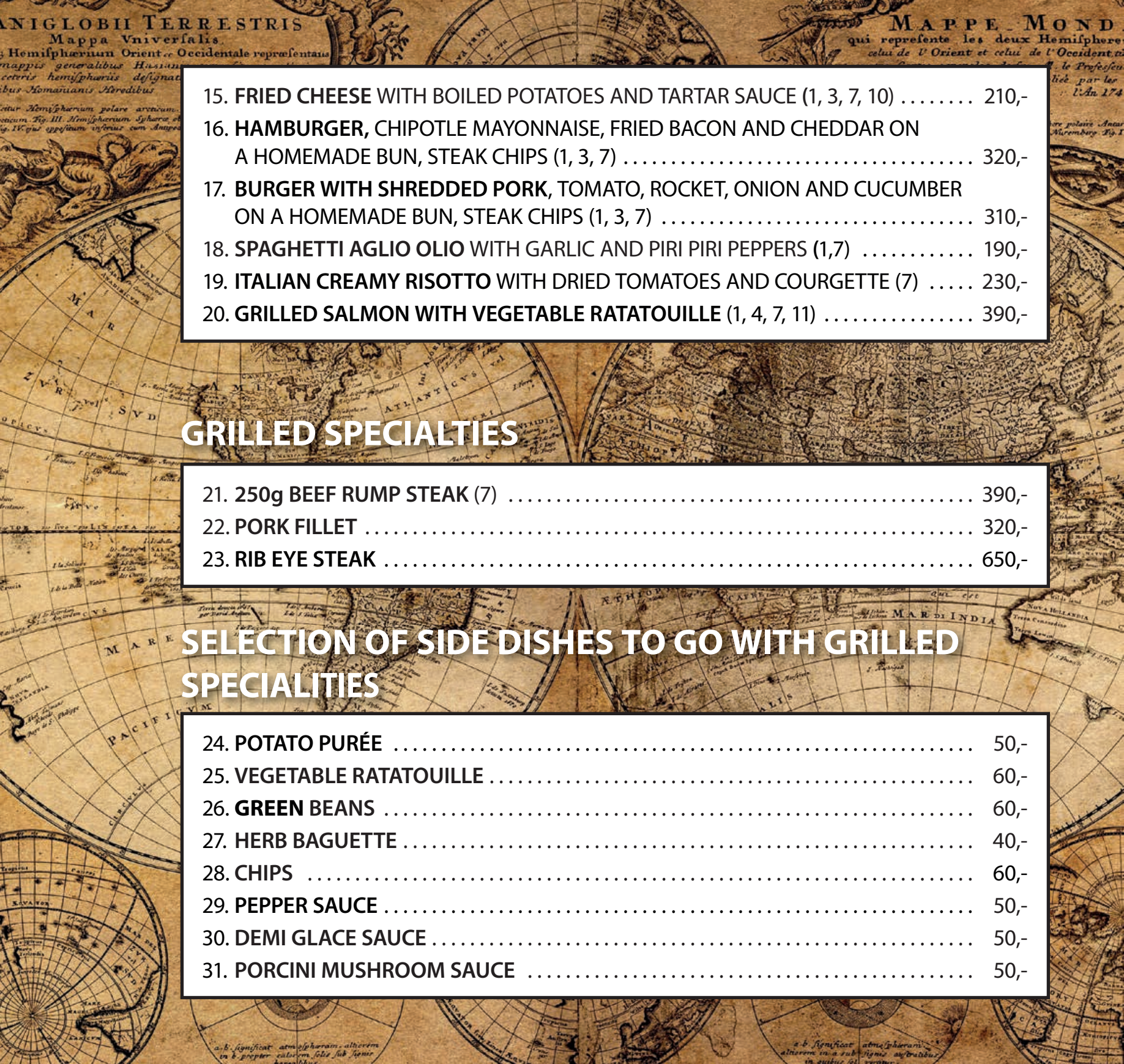
- 1. 100 G TARTARE OF AMERICAN BEEF, TOASTED BREAD (1, 3, 10) 210,-
- 2. CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH HOMEMADE BASIL PESTO,
SPRINKLED WITH PARMESAN AND ROCKET, HERB BAGUETTE (1, 7) 260,-
- 3. TIGER PRAWNS WITH GARLIC AND CHILLI, ROCKET (3) 320,-
- 4. SALMON GRAVLAX WITH MARINATED FENNEL (4) 250,-
- 5. GRILLED HERMELÍN CHEESE, TOAST, MIXED LEAFY GREENS WITH
BASIL PESTO, CANADIAN CRANBERRIES (1,7) 160,-
- 6. FRIED WHITEBAIT WITH LEAFY SALAD AND LIME MAYONNAISE (1, 4, 7, 11) 140,-

SOUPS

- 7. CHICKEN BROTH WITH VEGETABLES AND NOODLES (1, 3, 9) 85,-
- 8. CZECH KULAJDA SOUP (1, 7) 85,-
- 9. TOMATO SOUP WITH BASIL PESTO AND PARMESAN (7, 9) 85,-

MAIN MEALS

- 10. SPICY BEEF GOULASH WITH BREAD DUMPLINGS AND RED ONION (1, 3, 7) 230,-
- 11. CREAM SAUCE WITH BEEF, CARLSBAD DUMPLINGS (1, 3, 7, 9, 10) 250,-
- 12. CHICKEN SUPREME WITH POTATO PURÉE AND BRAISED CARROT,
PAN DRIPPINGS (7) 290,-
- 13. HONEYED PORK RIBS MARINATED IN HONEY, SOY SAUCE, CHILLI
AND GARLIC, BAKED POTATO WITH CHEDDAR (3, 7, 10) 320,-
- 14. CHICKEN OR PORK SCHNITZEL WITH LIGHT POTATO SALAD (1, 3, 7, 10) 210,-



15. FRIED CHEESE WITH BOILED POTATOES AND TARTAR SAUCE (1, 3, 7, 10)	210,-
16. HAMBURGER, CHIPOTLE MAYONNAISE, FRIED BACON AND CHEDDAR ON A HOMEMADE BUN, STEAK CHIPS (1, 3, 7)	320,-
17. BURGER WITH SHREDDED PORK, TOMATO, ROCKET, ONION AND CUCUMBER ON A HOMEMADE BUN, STEAK CHIPS (1, 3, 7)	310,-
18. SPAGHETTI AGLIO OLIO WITH GARLIC AND PIRI PIRI PEPPERS (1,7)	190,-
19. ITALIAN CREAMY RISOTTO WITH DRIED TOMATOES AND COURGETTE (7)	230,-
20. GRILLED SALMON WITH VEGETABLE RATATOUILLE (1, 4, 7, 11)	390,-

GRILLED SPECIALTIES

21. 250g BEEF RUMP STEAK (7)	390,-
22. PORK FILLET	320,-
23. RIB EYE STEAK	650,-

SELECTION OF SIDE DISHES TO GO WITH GRILLED SPECIALITIES

24. POTATO PURÉE	50,-
25. VEGETABLE RATATOUILLE	60,-
26. GREEN BEANS	60,-
27. HERB BAGUETTE	40,-
28. CHIPS	60,-
29. PEPPER SAUCE	50,-
30. DEMI GLACE SAUCE	50,-
31. PORCINI MUSHROOM SAUCE	50,-

SALADS

32. CAESAR SALAD WITH CHICKEN – SHREDDED ROMAINE LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN BREAST AND DRESSING (1, 3, 4, 7)	240,-
33. CAESAR SALAD WITH SHRIMP – SHREDDED ROMAINE LETTUCE WITH FRIED SHRIMP AND DRESSING (1, 3, 4, 7)	280,-
34. GREEK SALAD – MIXTURE OF VEGETABLES AND OLIVES, SPRINKLED, RED ONION WITH BALKAN CHEESE (1, 7)	190,-
35. "ŠOPSKÝ" SALAD – CUCUMBER, PEPPERS, TOMATOES AND BALKAN CHEESE (7)	110,-
36. MIXED LEAFY GREENS WITH MARINATED SALMON (GRAVLAX), LIME MAYO (1, 4, 7, 11)	280,-

DESSERTS

37. PANCAKES WITH FRUIT, ICE CREAM AND WHIPPED CREAM (1, 3, 7)	95,-
38. CHOICE OF ICE CREAM WITH FRUIT AND WHIPPED CREAM (1, 3, 7)	95,-
39. CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM (1, 3, 5, 7, 8)	120,-
40. PANA COTTA WITH STRAWBERRIES (5, 7, 8)	105,-

YOU CAN FIND THE LIST OF ALLERGENS ON THE LAST PAGE

SOFT DRINKS

HOMEMADE LIMONADE	0.3 l	70,-
PEPSI	0.3 l	54,-
PEPSI MAX	0.3 l	54,-
MIRINDA	0.3 l	54,-
7UP	0.3 l	54,-
SCHWEPES	0.3 l	54,-
PFANNER JUICE	0.2 l	50,-
ICE TEA	0.3 l	54,-
SPARKLING WATER	0.33 l	45,-
STILL WATER	0.33 l	45,-
RED BULL	0.25 l	80,-

HOT DRINKS

CAFFE ESPRESSO	70,-
CAFFE LATTE	90,-
CAPPUCCINO	90,-
IRISH COFFEE	150,-
TEA	50,-
HOT CHOCOLATE	55,-

APERITIV

CAMPARI BITTER	0.1 l	140,-
CINZANO BIANCO	0.1 l	80,-
MARTINY DRY	0,1 l	80,-

WHITE WINE

CHARDONNAY	0.75 l	375,-	0.2 l	100,-
SAUVIGNON	0.75 l	375,-	0.2 l	100,-
RIESLING RÝNSKÝ	0.75 l	375,-	0.2 l	100,-

SPARKLING WINES

BOHEMIA SEKT BRUT	0.75 l	450,-	0.2 l	120,-
BOHEMIA SEKT DEMI	0.75 l	450,-	0.2 l	120,-
PROSECCO	0.75 l	525,-	0.2 l	140,-

RED WINES

FRANKOVKA	0.75 l	375,-	0.2 l	100,-
SAINT LAURENT	0.75 l	375,-	0.2 l	100,-

BEER

BUDĚJOVICKÝ BUDVAR	0.5 l	70,-
SVĚTLÉ PIVO, LIGHT BEER	0.3 l	42,-
BUDĚJOVICKÝ BUDVAR	0.5 l	70,-
TMAVÉ PIVO, DARK BEER	0.3 l	42,-
ALCOHOL FREE	0.33 l	55,-

VORSPEISEN

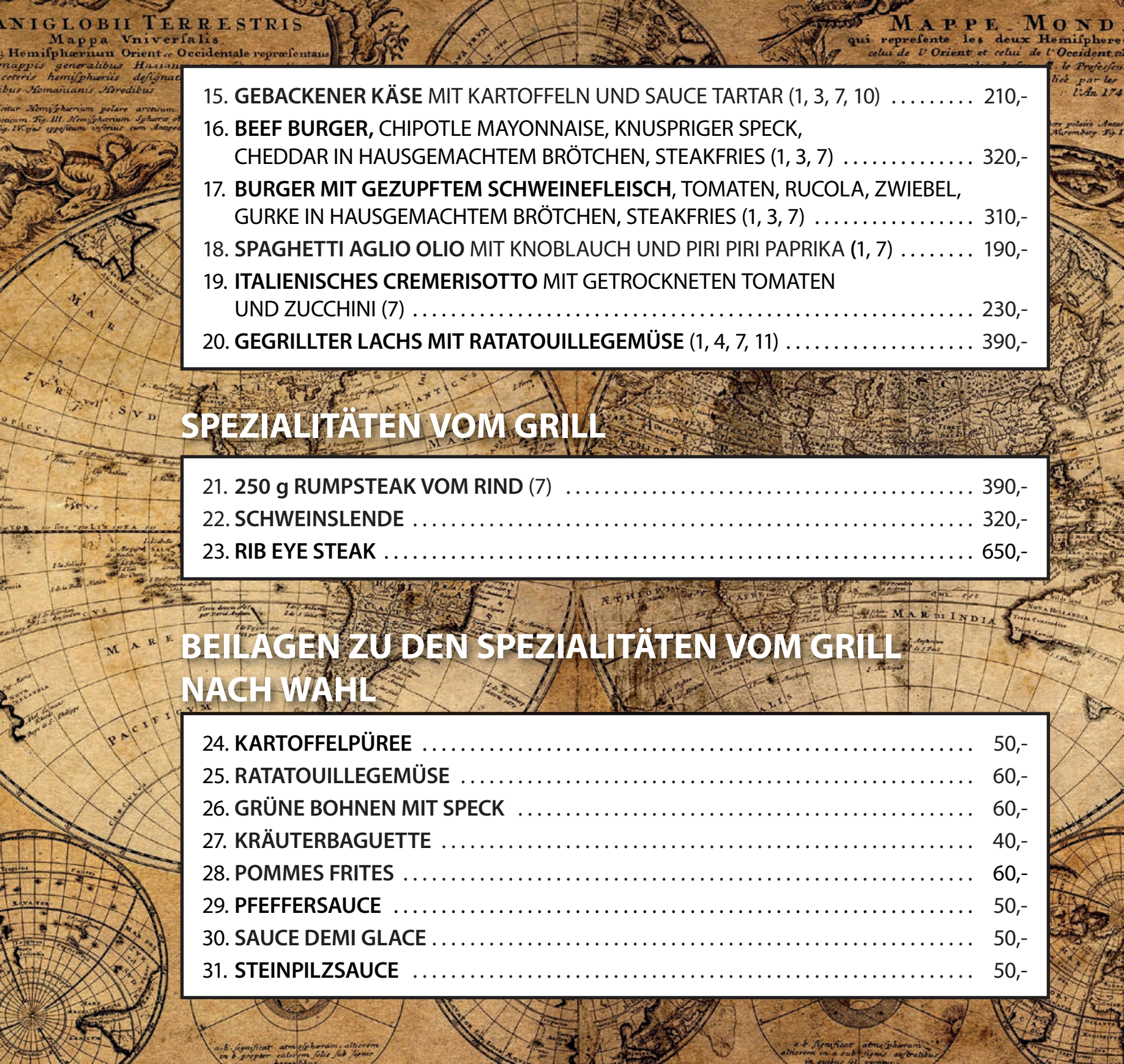
1. **100 G BEEF TATAR VOM AMERIKANISCHEN JUNGSTIER, GERÖSTETE BROTSCHIEBEN (1, 3, 10)** 210,-
2. **CARPACCIO VON DER RINDERLENDE MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUMPESTO, MIT PARMESANKÄSE BESTREUT UND RUCOLA, KRÄUTERBAGUETTE (1, 7)** 260,-
3. **TIGERGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI AUF RUCOLA (3)** 320,-
4. **GRAVED LACHS MIT MARINIERTEM FENCHEL (4)** 250,-
5. **GEGRILLTER WEISSCHIMMELKÄSE, TOAST, BLATTSALAT MIT BASILIKUMPESTO, KANADISCHE PREISELBEEREN (1,7)** 160,-
6. **GEBACKENE GRUNDELN MIT BLATTSALAT UND LIMETTENMAYONNAISE (1, 4, 7, 11)** 140,-

SUPPEN

7. **HÜHNERBOUILLON MIT GEMÜSE UND NUDELN (1, 3, 9)** 85,-
8. **TSCHECHISCHE KARTOFFELSUPPE (1, 7)** 85,-
9. **TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMPESTO UND PARMESANKÄSE (7, 9)** 85,-

HAUPTSPESIEN

10. **PIKANter RINDERGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL, ROTE ZWIEBEL (1, 3,7)** 230,-
11. **SAHNESAUCE MIT RINDFLEISCH, KARLSBADER KNÖDEL (1, 3, 7, 9, 10)** 250,-
12. **HUHN SUPRÉME MIT KARTOFFELPÜREE UND GEDÜNSTETEN KAROTTEN GEFLÜGELBRATENSAFT (7)** 290,-
13. **SCHWEINERIPPCHEN MARINIERT IN HONIG, SOJASAUCE, CHILI UND KNOBLAUCH, BRATKARTOFFELN MIT CHEDDAR (3, 7, 10)** 320,-
14. **HÄHNCHEN- ODER SCHWEINESCHNITZEL MIT LEICHTEM KARTOFFELSALAT (1, 3, 7, 10)** 210,-



15. GEBACKENER KÄSE MIT KARTOFFELN UND SAUCE TARTAR (1, 3, 7, 10)	210,-
16. BEEF BURGER, CHIPOTLE MAYONNAISE, KNUSPRIGER SPECK, CHEDDAR IN HAUSGEMACHTEM BRÖTCHEN, STEAKFRIES (1, 3, 7)	320,-
17. BURGER MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, TOMATEN, RUCOLA, ZWIEBEL, GURKE IN HAUSGEMACHTEM BRÖTCHEN, STEAKFRIES (1, 3, 7)	310,-
18. SPAGHETTI AGLIO OLIO MIT KNOBLAUCH UND PIRI PIRI PAPRIKA (1, 7)	190,-
19. ITALIENISCHES CREMERISOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND ZUCCHINI (7)	230,-
20. GEGRILLTER LACHS MIT RATATOUILLEGEMÜSE (1, 4, 7, 11)	390,-

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

21. 250 g RUMPSTEAK VOM RIND (7)	390,-
22. SCHWEINSLLENDE	320,-
23. RIB EYE STEAK	650,-

BEILAGEN ZU DEN SPEZIALITÄTEN VOM GRILL NACH WAHL

24. KARTOFFELPÜREE	50,-
25. RATATOUILLEGEMÜSE	60,-
26. GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	60,-
27. KRÄUTERBAGUETTE	40,-
28. POMMES FRITES	60,-
29. PFEFFERSAUCE	50,-
30. SAUCE DEMI GLACE	50,-
31. STEINPILZSAUCE	50,-

SALATE

32. SALAT CEASAR MIT HUHN – GEZUPFTER RÖMISCHER SALAT MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST UND DRESSING (1, 3, 4, 7)	240,-
33. SALAT CEASAR MIT GARNELLEN – GEZUPFTER RÖMISCHER SALAT MIT GERÖSTETEN GARNELEN UND DRESSING (1, 3, 4, 7)	280,-
34. GRIECHISCHER SALAT – GEMISCHTES GEMÜSE UND OLIVEN, MIT BAUERNKÄSE (1, 7)	190,-
35. BAUERNSALAT – GURKE, PAPRIKA, TOMATEN UND BAUERNKÄSE (7)	110,-
36. BLATTSALAT MIT MARINIERTEM LACHS (GRAVED LACHS), LIMETTENMAYONNAISE (1, 4, 7, 11)	280,-

MEHL SPEISEN

37. PALATSCHINKE MIT OBST, EIS UND SCHLAGSAHNE (1, 3, 7)	95,-
38. EIS NACH WAHL MIT OBST UND SCHLAGSAHNE (1, 3, 7)	95,-
39. SCHOKOLADENFONDANT MIT VANILLEEIS (1, 3, 5, 7, 8)	120,-
40. PANACOTTA MIT ERDBEEREN (5, 7, 8)	105,-

SIE KÖNNEN DIE LISTE DER ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE FINDEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,3 l	70,-
PEPSI	0,3 l	54,-
PEPSI MAX	0,3 l	54,-
MIRINDA	0,3 l	54,-
7UP	0,3 l	54,-
SCHWEPES	0,3 l	54,-
JUICE PFANNER	0,2 l	50,-
ICE TEA	0,3 l	54,-
SPRUDELWASSER	0,33 l	45,-
STILLES WASSER	0,33 l	45,-
RED BULL	0,25 l	80,-

WARME GETRÄNKE

CAFFE ESPRESSO	70,-
CAFFE LATTE	90,-
CAPPUCCINO	90,-
IRISH COFFEE	150,-
TEA	50,-
HOT CHOCOLATE	55,-

APERITIV

CAMPARI BITTER	0,1 l	140,-
CINZANO BIANCO	0,1 l	80,-
MARTINY DRY	0,1 l	80,-

WEISSER WEIN

CHARDONNAY	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
SAUVIGNON	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
RHEINRIESLING	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-

SCHÄUMENDE WEINE

BOHEMIA SEKT BRUT	0,75 l	450,-	0,2 l	120,-
BOHEMIA SEKT DEMI	0,75 l	450,-	0,2 l	120,-
PROSECCO	0,75 l	525,-	0,2 l	140,-

ROTER WEIN

FRANKOVKA	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
SVATOVAVŘINECKÉ	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-

BIER

BUDWEISER BUDVAR	0,5 l	70,-
SVĚTLÉ PIVO, LIGHT BEER	0,3 l	42,-
BUDWEISER BUDVAR	0,5 l	70,-
DUNKLES BIER	0,3 l	42,-
ALKOHOLFREIES BIER	0,33 l	55,-

FORRETTER

1. 100 G AMERIKANSK ØKSEKØDTATAR, RISTET BRØD (1, 3, 10) 210,-
2. CARPACCIO AF ØKSEFILET MED HJEMMELAVET BASILIKUMPESTO, TOPPET MED PARMESAN OG RUCOLA, URTEBAGUETTE (1, 7) 260,-
3. TIGERREJER I HVIDLØG OG CHILI PÅ EN BUND AF RUCOLA (3) 320,-
4. LAKSEGRAVLAX MED MARINERET FENNIKEL (4) 250,-
5. GRILLET CAMEMBERT, TOUST, BLANDEDE SALATBLADE MED BASILIKUMPESTO, CANADISKE TRANEBÆR (1, 7) 160,-
6. STEGT GRUNDIING MED SALAT OG LIME-MAYONNAISE (1, 4, 7, 11) 140,-

SUPPER

7. HØNEBULLON MED GRØNTSAGER OG NUDLER (1, 3, 9) 85,-
8. TJEKKISK KULAJDA (1, 7) 85,-
9. TOMATSUPPE MED BASILIKUMPESTO OG PARMESAN (7, 9) 85,-

HOVEDRET

10. KRYDRET OKSEKØDSGULASH MED DUMPLINGS, RØDLØG (1, 3, 7) 230,-
11. ØKSEFILET SAUCE MED OKSEKØD, KARLSBADS DUMPLING (1, 3, 7, 9, 10) 250,-
12. KYLLINGESUPREME MED KARTOFFEL PURE OG SAUTERET GULLERØD, FJÆRKRÆSAFT (7) 290,-
13. HONNING FLÆSKERIBBEN MARINERET I HONNING, SOYASAUCE, CHILI OG HVIDLØG, BAGT KARTOFFEL MED CHEDDAR (3, 7, 10) 320,-
14. KYLLINGE- EL. SVINESCHNITZEL MED LET KARTOFFELSALAT (1, 3, 7, 10) 210,-
15. PANERET OST MED KOGTE KARTOFFLER OG REMOULADE (1, 3, 7, 10) 210,-

16. OKSEBURGER, CHIPOTLE MAYONNAISE, RISTET BACON, CHEDDAR PÅ HJEMMELAVET BOLLE, POMFRITTER (1, 3, 7)	320,-
17. BURGER MED PULLED SVINEKØD, TOMAT, RUKOLA, LØG, AGURK PÅ HJEMMELAVET BOLLE, STEAKFRITTER (1, 3, 7)	310,-
18. SPAGHETTI AGLIO OLIO MED HVIDLØG OG PIRI PIRI PEBERFRUGTER (1,7)	190,-
19. ITALIENSK CREMET RISOTTO MED SOLTØRREDE TOMATER OG COURGETTE (7)	230,-
20. GRILLET LAKS MED RATATOUILLE GRØNTSAGER (1, 4, 7, 11)	390,-

SPECIALITETER FRA GRILLEN

21. 250 g RUMPSTEAK AF OKSEKØD (7)	390,-
22. SVINEMØRBRAD	320,-
23. RIB EYE STEAK	650,-

TILBEHØR TIL GRILLEDE SPECIALITETER EFTER EGET VALG

24. KATROFFELPURE	50,-
25. RATATOUILLE GRØNTSAGER	60,-
26. GRØNNE BØNNER MED BACON	60,-
27. URTEBAGUETTE	40,-
28. POMFRITTER	60,-
29. PEBERSAUCE	50,-
30. DEMI GLACE SAUCE	50,-
31. SVAMPESAUCE	50,-

SALATER

- 32. CAESAR SALAT MED KYLLING – REVET ROMASALAT MED GRILLET KYLLINGEBRYST OG DRESSING (1, 3,4, 7) 240,-
- 33. CAESAR SALAT MED REJER – REVET ROMASALAT MED STEGTE REJER OG DRESSING (1, 3, 4,7) 280,-
- 34. GRÆSK SALAT – BLANDEDE GRØNTSAGER OG OLIVEN, TOPPET MED BALKANOST (1, 7) 190,-
- 35. SOPA SALAT – AGURK, PEBERFRUGTER, TOMATER OG BALKANOST (7) 110,-
- 36. BLANDING AF SALATBLADE MED MARINERET LAKS (GRAVLAX), LIME MAYO (1, 4, 7, 11) 280,-

DESSERTER

- 37. PANDEKAGE MED FRUGT, IS OG PISKET FLØDE (1, 3, 7) 95,-
- 38. UDVALG AF IS MED FRUGT OG PISKET FLØDE (1, 3, 7) 95,-
- 39. CHOKOFONDAN MED VANILJEIS (1, 3, 5, 7, 8) 120,-
- 40. PANACOTTA MED JORDBÆR (5,7,8) 105,-

DU KAN FINDE LISTEN OVER ALLERGENER PÅ DEN SIDSTE SIDE

DRIKKEVARER UDEN ALKOHOL

HOME LIMONADE	0,3 l	70,-
PEPSI	0,3 l	54,-
PEPSI MAX	0,3 l	54,-
MIRINDA	0,3 l	54,-
7UP	0,3 l	54,-
SCHWEPES	0,3 l	54,-
JUICE PFANNER	0,2 l	50,-
ICE TEA	0,3 l	54,-
SPARKLING WATER	0,33 l	45,-
STILL WATER	0,33 l	45,-
RED BULL	0,25 l	80,-

VARME DRIKKE

CAFFE ESPRESSO	70,-
CAFFE LATTE	90,-
CAPPUCCINO	90,-
IRISH COOFFE	150,-
TEA	50,-
VARM CHOKOLADE	55,-

APERITIV

CAMPARI BITTER	0,1 l	140,-
CINZANO BIANCO	0,1 l	80,-
MARTINY DRY	0,1 l	80,-

HVIDVIN

CHARDONNAY	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
SAUVIGNON	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
RYZLINK RÝNSKÝ	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-

MOUSSERENDE VIN

BOHEMIA SEKT BRUT	0,75 l	450,-	0,2 l	120,-
BOHEMIA SEKT DEMI	0,75 l	450,-	0,2 l	120,-
PROSECCO	0,75 l	525,-	0,2 l	140,-

RØDVIN

FRANKOVKA	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-
SVATOVAVŘINECKÉ	0,75 l	375,-	0,2 l	100,-

ØL

BUDĚJOVICKÝ BUDVAR	0,5 l	70,-
SVĚTLÉ PIVO, LIGHT BEER	0,3 l	42,-
BUDĚJOVICKÝ BUDVAR	0,5 l	70,-
TMAVÉ PIVO, DARK BEER	0,3 l	42,-
ALCOHOL FREE	0,33 l	55,-

ЗАКУСКИ

1. ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТОСТЫ (1, 3) 210,-
2. КАРПАЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ДОМАШНИМ ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА, ПОСЫПАННОЕ ПАРМЕЗАНОМ И РУККОЛОЙ, БАГЕТ С ТРАВАМИ (1, 7) 240,-
3. КЕСАДИЛЬЯ – ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ, НАПОЛНЕННАЯ КУРИНЫМ МЯСОМ, СЫРОМ ЧЕДДЕР, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ЛУКОМ ШАЛОТ И КОРИАНДРОМ, САЛАТ АЙСБЕРГ, СМЕТА (1, 3, 7) 190,-
4. ЖАРЕННЫЕ ПЕРЧИКИ ХАЛАПЕНЬО, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ ЧЕДДЕР, ЖАРЕННЫЕ С КУНЖУТОМ, СМЕТАНА, КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ (1, 3, 7, 11) 190,-
5. СЫР ГЕРМЕЛИН НА ГРИЛЕ, ТОСТ, САЛАТНАЯ СМЕСЬ С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА, КАНАДСКАЯ БРУСНИКА (1,7) 150,-

СУПЫ

6. КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ОВОЩАМИ И ЛАПШОЙ (1, 3, 9) 80,-
7. ЧЕШСКИЙ СУП «КУЛАЙДА» (1, 7) 85,-
8. ТОМАТНЫЙ СУП С ПАРМЕЗАНОМ И ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА (1, 7, 9) 85,-

ПАСТА

9. СПАГЕТТИ С ЧЕСНОКОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ПЕРЧИКАМИ ПИРИ-ПИРИ (1,7) 190,-
10. СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ – РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТОМАТНЫЙ СОУС, ПАРМЕЗАН (1, 7, 9) 220,-
11. ИТАЛЬЯНСКОЕ ГРИБНОЕ РИЗОТТО С ПАРМЕЗАНОМ КРЕМОВОЕ РИЗОТТО ИЗ РИСА АРБОРИО С ГРИБАМИ, СЛИВКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ (7) 230,-

ALERGENY

1. PŠENICE, ŽITO, JEČMEN, OVES, KAMUT NEBO JEJICH ODRŮDY **2.** KORYŠI **3.** VEJCE **4.** RYBY **5.** ARAŠÍDY, PODZEMNICE OLEJNÁ **6.** SÓJA, SÓJOVÉ BOBY **7.** MLÉKO **8.** SKOŘÁPKOVÉ PLODY, MANDLE, LÍSKOVÉ OŘECHY, VLAŠSKÉ OŘECHY, KEŠU OŘECHY, PEKANOVÉ OŘECHY, PARA OŘECHY, PISTÁCIE, MAKADAMIE **9.** CELER **10.** HOŘČICE **11.** SEZAM, SEZAMOVÁ SEMENA **12.** OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 **13.** VLČÍ BOB, LUPINA **14.** MĚKKÝŠI

ALLERGENS

1. WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, KAMUT OR THEIR VARIETIES **2.** CRUSTACEANS **3.** EGGS **4.** FISH **5.** PEANUTS, GROUNDNUTS **6.** SOYA, SOYBEANS **7.** MILK **8.** NUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA **9.** CELERY **10.** MUSTARD **11.** SESAME, SESAME SEEDS **12.** SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 **13.** LUPINS **14.** MOLLUSCS

ALLERGENE

1. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, KAMUT ODER DEREN SORTEN **2.** KREBSTIERE **3.** EIER **4.** FISCH **5.** ERDNÜSSE, ERDNÜSSE **6.** SOJA, SOJABOHNEN **7.** MILCH **8.** NÜSSE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIA **9.** SELLERIE **10.** SENF **11.** SESAM, SESAMSAMEN **12.** SCHWEFELDIOXID UND SULFITE E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 **13.** LUPINE, LUPINE **14.** WEICHTIERE

ALLERGENER

1. HVEDE, RUG, BYG, HAVRE, KAMUT ELLER DERES SORTER **2.** SKALDYR **3.** ÆG **4.** FISK **5.** JORDNØDDER, JORDNØDDER **6.** SOJA, SOJABØNNER **7.** MÆLK **8.** NØDDER, MANDLER, HASSELNØDDER, VALNØDDER, CASHEWNØDDER, PEKANNØDDER, BRØDNØDDER, PISTACIENØDDER, MACADAMIA **9.** SELLERI **10.** SENNEP **11.** SESAM, SESAMFRØ **12.** SVOVL DIOXID OG SULFITTER E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 **13.** LUPIN, LUPIN **14.** BLØDDYR

АЛЛЕРГЕНЫ

1. ПШЕНИЦА, РОЖЬ, ЯЧМЕНЬ, ОВЕС, КАМУТ ИЛИ ИХ РАЗНОВИДНОСТИ **2.** РАКООБРАЗНЫЕ **3.** ЯЙЦА **4.** РЫБА **5.** АРАХИС, АРАХИС **6.** СОЯ, СОЕВЫЕ БОБЫ **7.** МОЛОКО **8.** ОРЕХИ, МИНДАЛЬ, ФУНДУК, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, КЕШЬЮ, ОРЕХИ ПЕКАН, БРАЗИЛЬСКИЕ ОРЕХИ, ФИСТАШКИ, МАКАДАМИЯ **9.** СЕЛЬДЕРЕЙ **10.** ГОРЧИЦА **11.** КУНЖУТ, СЕМЕНА КУНЖУТА **12.** ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 **13.** ЛЮПИН, ЛЮПИН **14.** МОЛЛЮСКИ