

## COLD APPETIZERS | STUDENÉ PŘEDKRMY

POACHED SALMON | POŠÍROVANÝ LOSOS (4, 7, 8) 265 CZK

mixed lettuce, fennel, sour cream with chives and pesto  
míchaný listový salát, fenykl, zakysaná smetana s pažitkou a pesto

CAPRESE | CAPRESE (7, 12) 215 CZK

red and yellow cherry tomatoes, mozzarella, rocket salad and balsamic reduction  
červená a žlutá cherry rajčata, mozzarella, rukola a balzamiková redukce



## SOUPS | POLÉVKY

SOUP OF THE DAY | POLÉVKA DNE 105 CZK

CHICKEN CONSOMMÉ | KUŘECÍ CONSOMMÉ (9) 105 CZK

meat and vegetable julienne  
kuřecí maso a zeleninový julienee

CREAM OF BEAN SOUP WITH SMOKED PORK 105 CZK

KRÉMOVÁ FAZOLOVÁ POLÉVKA S UZENÝM VEPŘOVÝM (1, 7)

sour cream  
zakysaná smetana

## HOT APPETIZERS | TEPLÉ PŘEDKRMY

BAKED GOAT'S CHEESE | PEČENÝ KOZÍ SÝR (1, 7) 285 CZK

served in filo pastry with lamb's lettuce, cherry tomatoes, rocket salad,  
red onion marmalade and a dash of port wine  
ve filo těstě, polníček, cherry rajčata, rukola,  
marmeláda z červené cibule a portského vína



GRILLED PRAWNS WITH CORIANDER 295 CZK

GRILOVANÉ KREVETY S KORIANDREM (1, 2, 8)

ginger, chili, curry powder, garlic and coconut milk, served on toasted bread  
zázvor, čili, kari, česnek, kokosové mléko a toust

SESAME CRUSTED GRILLED TUNA 305 CZK

GRILOVANÝ TUŇÁK SE SEZAMEM (4, 11)

cauliflower, carrot and ginger puree, green beans and spring potatoes  
květákovo – mrkvové pyré se zázvorem, zelené fazolky a zámecké brambory

## SALADS | SALÁTY

CAESAR SALAD | CAESAR SALÁT (1, 2, 4, 7) 245/295 CZK

romaine lettuce with parmesan shavings and an anchovy dressing

“available as a classic Caesar, or with crispy chicken or shrimps“

římské listy s hoblinkami parmezánu a ančovičkový dresink

„dostupný jako klasický Caesar, s křupavými kuřecími prsíčky nebo s krevetami“

DUCK SALAD | KACHNÍ SALÁT (12) 295 CZK

confit duck meat, mixed green lettuce and orange confit

konfitované kachní stehno, míchaný salát a konfitovaný pomeranč

MIXED LEAF SALAD WITH SIRLOIN 295 CZK

MÍCHANÝ SALÁT SE SVÍČKOVOU (7, 8)

pine nuts, olive oil, lemon dressing and parmesan

piniové oříšky, olivový olej, citronový dressing a parmezán

TOFU THAI SALAD | THAJSKÝ SALÁT S TOFU (4, 6, 8) 245 CZK

grilled tofu cheese, iceberg lettuce, mung bean sprouts, hot peppers,

red and spring onions, carrot and thai dressing with fish sauce

grilovaný tofu sýr, ledový salát, klíčky mungo, feferonka,

červená a jarní cibule, mrkev a thajský dresing s rybí omáčkou

## TRADITIONAL CZECH CUISINE | TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYŇ

SMOKED PORK BELLY | UZENÝ VEPŘOVÝ BOK (1, 3, 12) 345 CZK

star anise, chili, prune sauce and “hairy“ dumplings

badyán, čili, omáčka ze sušených švestek a chlupaté knedlíky

BOHEMIAN PORK LEG | PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO (1, 7, 10, 12) 420 CZK

slow-roasted with honey and black beer, creamy horseradish,

two types of mustard, bread and pickled vegetables

pomalou pečené na medu a černém pivu, smetanový křen,

dva druhy hořčice, chléb a nakládaná zelenina

VENISON GOULASH WITH CARLSBAD DUMPLINGS 345 CZK

GULÁŠ ZE ZVĚŘINY S KARLOVARSKÝM KNEDLÍKEM (1, 3)

BEEF SIRLOIN “SVÍČKOVÁ“ 345 CZK

TRADIČNÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ (1, 3, 7, 10)

creamy sauce, traditional Carlsbad dumplings and cranberry jam

krémová omáčka, karlovarský knedlík a brusinkový džem

In many instances people think “Svíčková“ is the name of the sauce. Historical records state: In the Middle Ages the craftsmen butcher was commanded to cook dinner for the journey men after the summer holiday.

The dinner was served in the evening after work and the room was lit by candles (candle is “svíčka“ in Czech)

and since then the roast beef meat from beneath the ridge has been called “Svíčková“.

„Má se za to, že ve středověku přikazovala jedna z cechovních povinností řeznického mistra připravit jednou ročně večeři pro tovaryše. Večeře se konala po letních prázdninách, servírovala se při svíčkách a podávala se pravidelně hovězí pečeně z masa z pod hřbetu. Tedy pečeně při svíčkách neboli svíčková pečeně. A u toho už zůstalo.“

## CHEF'S FAVORITE | ŠÉFKUCHAŘ DOPORUČUJE

BEEF TARTAR | TATARSKÝ HOVĚZÍ BIFTEK (1, 3, 10) 385 CZK

finely chopped top-quality **raw beef**, with onion, salt, black spice, ground red pepper, Worcester sauce and raw egg  
„on request the portion will be finalized by our chef“

**syrové hovězí maso**, cibulka, sůl, černé koření,  
mletá červená paprika, worcestrová omáčka a syrové vajíčko  
„náš šéfkuchař Vám na vyžádání namíchá tatarský biftek“

## MAIN COURSES | HLAVNÍ CHODY

CHICKEN MEDAILONS | KUŘECÍ MEDAILONKY 265 CZK

steamed vegetables  
dušená zelenina

CHICKEN SCHNITZEL | KUŘECÍ ŘÍZEK (1, 3, 7) 285 CZK

coated in cornflakes with mashed potatoes, lamb's lettuce and lemon  
obalený v kukuřičných lupíncích, bramborová kaše, polníček a citrón

BULGUR | BULGUR (1) 245 CZK

grilled bell pepper  
grilovaná paprika



CZECH BEEF STEAK 520 CZK

STEAK Z ČESKÉ HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ (1, 3, 7)

potato rosti, grilled vegetables and pepper sauce  
bramborové rösti, grilovaná zelenina a pepřová omáčka

NORWEGIAN SALMON STEAK 460 CZK

GRILOVANÝ STEAK Z NORSKÉHO LOSOSA (4, 7, 10)

green beans, herb butter and lemon  
zelené fazolky, bylinkové máslo a citrón

GRILLED PIKE PERCH | GRILOVANÝ CANDÁT (4) 375 CZK

chateau potatoes and grilled tomatoes  
zámecké brambory a grilovaná rajčata

SEA BREAM | PRAŽMA KRÁLOVSKÁ (1, 4, 7) 395 CZK

arborio rice pancakes and a béchamel sauce of white wine,  
parmesan and spring onion  
rýžové placky s bílým vínem, parmazánem,  
omáčka z jarní cibulky a bešamelu

## PASTA | TĚSTOVINY

RICE NOODLES | RÝŽOVÉ NUDLE (8)  
chicken strips, ginger, coriander, curry and coconut milk  
(optional without meat)  
kuřecí maso, zázvor, koriandr, kari a kokosové mléko  
(možnost bez masa)

225/205 CZK



Choose from spaghetti, penne, fusilli or gnocchi  
Vyberte si špagety, penne, fusilli nebo noky

MEAT BALLS | MASOVÉ KULIČKY (1, 3, 7)  
tomato sauce and parmesan  
tomatová omáčka a parmazán

290 CZK

CHICKEN STRIPS | KUŘECÍ MASO (1, 7)  
creamy mushroom sauce  
smetanovo-žampiónová omáčka

270 CZK

## DESSERTS | DEZERTY

APPLE STRUDEL | JABLEČNÝ ZÁVIN (1, 3, 7, 8)  
nuts, raisins and vanilla sauce  
ořechy, rozinky a vanilková omáčka

175 CZK

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE (3, 7)

125 CZK

CHOCOLATE CAKE | ČOKOLÁDOVÝ DORT (3, 7, 8)

150 CZK

TRUFFLE CAKE | LANÝŽOVÝ DORT (3, 8)  
amaretto, orange peel, mixed nuts and pistachio  
amaretto, pomerančová kůra, ořechy a pistácie

175 CZK

PROFITEROLES | PROFITEROLKA (1, 3, 7)  
vanilla ice cream and chocolate sauce  
vanilková zmrzlina a čokoládová omáčka

150 CZK



SEASONAL AND TROPICAL FRUIT SALAD  
SALÁT ZE SEZONNÍHO A TROPICKÉHO OVOCE (7)  
mascarpone cream and honey paste chips  
krém mascarpone a chipsy z medového těsta

175 CZK

## HISTORY OF CZECH CUISINE | HISTORIE ČESKÉ KUCHYNĚ

Czech cuisine has Celtic and Slavic origins. It is a blend of traditions and cultures which have shaped our country in the past. Thanks to its position at the crossroads of Europe, Czech cuisine has been influenced by the north, south, east and west and remains always open to anything new. As early as the 16th century, it was not uncommon to find ingredients such as figs, oranges, Asian spices or sea food. Most of what we know came from Magdalena Dobromila Rettigová who, in 1826, wrote the first cook book "Domácí kuchařka". This book was reprinted for the next 100 years.

Českou kuchyni v dávné minulosti ovlivnil náš keltský a slovanský původ. Je také směsicí tradic a kultur, které se na našem území utvářely. Díky své pozici na křižovatce Evropy přejímala česká kuchyně vlivy ze severu a jihu, východu i západu a rychle se otevírala všemu novému. Už v 16. století nebylo nic výjimečného používat ingredience jako fíky, pomeranče, asijské koření nebo mořské plody. Nepochybně nejznámější autorkou byla Magdalena Dobromila Rettigová, která sepsala Domácí kuchařku vydanou poprvé roku 1826. Tato dodnes populární kniha pak opakovaně vycházela dalších více než sto let.

## INFORMATION ABOUT ALLERGENS | INFORMACE O ALERGENECH

If you suffer from any form of allergy, or in the case of special dietary requirements, please consult the Head Chef or Restaurant Manager. All meals are intended for direct consumption without storage. Cash payments can only be accepted in CZK. Prices include 15 % VAT.

Trpíte-li formou jakékoliv alergie nebo v případě specifických dietních požadavků, poradte se prosím se šéfkuchařem nebo vedoucím restaurace. Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bez skladování. Hotovostní platby mohou být pouze v českých korunách. Ceny jsou uvedené včetně 15 % DPH.

## FOOD ALLERGENS | SEZNAM ALERGENŮ

- 1) CEREALS CONTAINING GLUTEN | OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
- 2) CRUSTACEANS | KORÝŠI
- 3) EGGS | VEJCE
- 4) FISH | RYBY
- 5) PEANUTS | PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)
- 6) SOYA | SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)
- 7) MILK | MLÉKO
- 8) NUTS | SKOŘÁPKOVÉ PLODY
- 9) CELERY | CELER
- 10) MUSTARD | HOŘČICE
- 11) SESAME SEEDS | SEZAMOVÉ SEMENA (SEZAM)
- 12) SULPHUR DIOXIDE | OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
- 13) LUPIN | VLČÍ BOB (LUPINA)
- 14) MOLLUSCS | MĚKKÝŠI



Suitable for vegetarians  
Vhodné pro vegetariány



Suitable for vegans  
Vhodné pro vegany