

Bevande analcoliche:

0,33l Mattoni	
0,75l Mattoni	
0,33l Aquila	
0,75l Aquila	
1l Acqua filtrata	
0,33l Coca-cola	
zero, light, classic	
0,25l Tonic	
0,25l Ginger tonic	
0,25l Bitter lemon	
0,2l Juice – a scelta	
0,1l Limonata alla spina	
0,5l Limonata fatta in casa	

Bevande calde:

Espresso	
Caffé Turco	
Capuccino	
Té sfuzo	
Di vostra scelta	
Té alla menta fresca	
Grog	
Vin brulé	

Vino:

0,15l Pino grigio	45,-
PPS Agro Strachotín, vino qualitativo	
0,15l Svatovavřinecké - rosso	45,-
PPS Agro Strachotín, vino qualitativo	

**Bottiglie a vostra scelta in cantina,
Cameriere vi volentieri presenta**

Spumanti:

0,7l Proseco Borgo	355,-
Molino extra dry Treviso	
0,75l Bohemia sekt	355,-
Demi-sec	

Tutte le bevande alcoliche sono 0,04 litri
,-= corona ceca

Menu Turistico:

35,-	300g Piastra birraio	240,-
75,-	(formaggio di birra, niva-blu, eidam, camembert, pane arrostito, 0,2l Sladovar, 0,2l Valšovo scuro, 0,2l Boršovské semi-scuro, 0,2l Nebia)	
35,-	300g Piastra salsiccion	270,-
75,-	(prosciutto caldo, taliano, salsiccia di casa, paté, 0,2l Sladovar, 0,2l Valšovo scuro, 0,2l Boršovské semi-scuro, 0,2l Nebia)	
30,-	600g XXL piastra di Valšů	420,-
45,-	(ginocchio, taliano, costole di manzo, salsiccia di casa, 0,2l Sladovar, 0,2l Valšovo scuro, 0,2l Boršovské semi-scuro, 0,2l Nebia)	

Birra

Slavovar 12° non filtrata	
Bassa fermentazione, 3settimane giovane birra. Composizione:acqua,malti d'orzo,luppolo,lievito di birra. Per la sua amarezza si gusta bene con il ginocchio di maiale, spezzatini di cinghiale, o pure con paté EPM – 12%, ABV – 4,5%, IBU – 18	
40,-	
40,-	
58,-	
40,-	
Valšovo scuro 10°	
Ad alta fermentazione, birra speciale Composizione:acqua,malti di frumento e orzo,lattosio, luppolo, lievito di birra,muschio irlandese EPM – 10%, ABV – 6,3%, IBU – 30	
50,-	
75,-	
65,-	

Boršovské semi-scuro 11°	
Ad alta fermentazione, colore scintillante granata Composizione:acqua, malti di moravia,malto caramello, "Žatecký" luppolo locale Il suo sapore è perfetto con carne scura EPM – 11,7%, ABV – 4,7%, IBU – 33	
45,-	

„Nebia“ birra di frumento	
Bassa fermentazione, birra con sedimenti di lievito,estratto di luppolo,lievito delicato Composizione:acqua,malto d'orzo,luppolo locale EPM – 11%, ABV – 4,2%, IBU – 24	
45,-	

Da noi alla spina

na hladinku 0,4l – 44,-	
šnit 0,3l – 35,-	
Mlúko 0,3l – 35,-	
PET 1l – 70,-	



Piacere salato:

200g Patatine vegetali fatte in casa	60,-
100g Mandorle tostate	95,-
100g Arachidi tostate	60,-

Rum:

Legendario 9 y.o.	110,-
Mount Gay rum Black barrel	110,-

Vodka:

Russian Standard	70,-
Carskaja Gold 40%	70,-

Whisky:

Tullamore Dew	70,-
Grant's	70,-
Glenfiddich 12 y.o. Single malt	165,-

Alcool locali:

Tuzemák rum originale	70,-
Verde pepermint	70,-
Fernet Stock	70,-
Becherovka	70,-
Fleret originale 50%	110,-
Slivovice-prugna	
Hruškovice-pera	
Višňovice-ciliegia "sherry"	
Meruňkovice-albicocca	

Ostatní alkohol:

Absinth	110,-
Tequila silver, gold	110,-
Jagermeister	70,-
Gin Beefeater	70,-
Martini Extra Dry	45,-
Campari bitter	65,-

Antipasti:

1Pz Peter's paté (Paté di anatra al forno, diffusione lenta, con pancettadi maiale, coperta di strutto)	95,-
100g Pivas (formaggio adeguatamente condito, con le acciughe acon tutto che appartiene li)	95,-
150g Taliano in pentola, con un forte brodo (la ricetta del macellaio Uggo)	99,-
100g Camembert alla griglia (con marmellata di cipolle a baguette tostate)	99,-
100g Tartaro a piastra (il controfiletto invecchiato, con tutto che va dentro a richiesta mescoliamo noi)	175,-
100g Tartare di salmone con toast tostato	165,-
3Pz Frittelle di patate in bacon con crauti	99,-
3Pz Jalapeños peperoncini in pasta, ripieni di formaggio (balcanico e cheddar)	130,-

Dal tradizionale Valšů:

900g Ginocchio di maiale arrostito lentamente su la birra scura (una scelta di due versioni)	249,-
<ul style="list-style-type: none">con senape, rafano, crauti e il pane fatto dal fornocon mix di gnocchi, crauti	
½ Anatra con ripieno, Variazioni crauti e gnocchi (delicatamente fatta al forno, con ripieno del Cheff)	255,-
250g „Orecchio di elefante“ cotoletta frita nello strutto (di carne di maiale e sottaceto)	160,-
200g Spezzatino di cinghiale, gnocchi con grasso di balena	185,-
200g patate al formaggio fritto, tartaro fatta a mano, marmelata	165,-

Zuppe:

0,3l/0,5l Gulášová	50,-/85,-
0,3l/0,5l Brodo di manzo Con gnocchi di fegato, verdura e tagliatelle fatte a mano	50,-/85,-

Al minuto:

200g Beef burger, patatine (bacon, maionese di senape, cipolla rossa e uovo) con peperoncini Jalapeños	235,- + 10,-
200g Valšů's burger, patatine (fagiolini, maionese di senape, salsa di formaggio in confezione fritto)	265,-
.... con peperoncini Jalapeños	+ 10,-
600g Ali di pollo <ul style="list-style-type: none">Tandori(al forno in marinata fatta in casa, crudezza)Buccanero(al forno nella nostra salsa piccante, crudezza)	195,-
Rump steak 200/300/400g	195,-/265,-/395,- (la razza ceca Stračena, invecchiato minimo 20 giorni)
200g Flank steak salsa a vostra scelta	255,-
200g Bistecche di filetto con salsa di pepe e frittelle di patate	
300g T-BON steak di maiale	220,-
200g Petti di pollo fritti, ripieni con burro alle erbe e zucca puré di patate	195,-
200g Gnocco fritto con pesto, pomodori e filetti di petto di pollo	195,-

Insalate:

400g Caesar insalata (lattuga romana, sale, pepe, parmigiana, bacon, crostini)	
<ul style="list-style-type: none">Con il polloCon salmoneSenza carne	165,- 195,- 135,-
300g Verdure alla griglia (paprica, cipolla, zucchini, melanzana, funghi e carote, tutto cotto in parmigiano)	85,-
Insalata greca con formaggio feta	
200g piccola	85,-
400g grande	135,-
200g Slaw picante	45,-

Specialità:

900g Costoletta di manzo, di tori giovani (costole lentamente arrostiti in marinata casalinga, con il pane del forno e salsa fatta in casa)	275,-
---	-------

Pasti per bimbi:

90g Patatine al formaggio fritto, salsa tartara fatta in casa, marmelata	95,-
90g Costoletta Milanese, con puré di patate	95,-
2Pz Gnocchi ripieni di mirtillo, con crema alla vaniglia e scaglie di cioccolato	95,-

Dolce gioia:

1Pz Gnocco ripieno di mirtillo, con crema alla vaniglia e scaglie di cioccolato	68,-
1Pz Tiramisu	68,-

Contorni:

200g Patatine fritte	40,-
200g Patate al cartoccio	40,-
200g Patate schiacciate	40,-
200g Patate bollite	40,-
1porzione Gnocchi varia scielta	40,-
200g Fagiolini con bacon	55,-
1porzione Crauti	35,-
1porzione Sottaceti	35,-
5Pz Frittelle di patate	55,-
1Pz Baguette al forno burro-aglio	50,-
6Pz Bruschetta	50,-
3-4Pz Peperoncino jalapeños	45,-
Pane vario	25,-

Salse:

(1 porzione)	
Pepe	40,-
Funghi	40,-
Aglio	40,-
BBQ	40,-
Buccanero	40,-

Prezzi dei generi alimentari sono comprensivi di IVA

½ Porzione si conta 70% del prezzo.
Peso della carne è allo stato grezzo.