

Безалкогольные напитки :

0,33л Вода Маттони	
0,75л Вода Маттони	
0,33л Вода Аквила	
0,75л Вода Аквила	
1л Фильтрованная вода	
0,33л Кока кола	
зеро, лайт, классик	
0,25л Тоник	
0,25л Имбирный тоник	
0,25л Битер лимон	
0,2л Соки в ассортименте	
0,1л Разливной лимонад	
0,5л Домашний лимонад	

Горячие напитки:

Эспрессо	40,-
Кофе по Турецки	40,-
Капучино	58,-
Чай в чайнике в ассортименте	40,-
Чай из свежей мяты	50,-
Грог	75,-
Глинтвейн	65,-

Вино:

0,15л Rulandské šedé (Пино-Гри)	45,-
PPS Агро Страхотин, марочное вино	
0,15л Svatovavřinecké (Ст. Лоран)	45,-
PPS Агро Страхотин, марочное вино	

Винную карту вы можете уточнить у официантов

Игристое вино:

0,7л Просеко Борго	355,-
Молино Экстра Драй Тревизо	
0,75л Богемия Сект деми	355,-

Все алкогольные напитки подаются в объеме 40 мл, кроме тех, чей объем указан иначе

Туристическое меню:

300гр Пивная тарелка	240,-
<i>(пивной сыр, сыр нива, сыр эдам, гренки без масла, 0,2л Сладовар, 0,2л Темного от Вальшу, 0,2л Борщовского полутемного, 0,2л Мглы)</i>	
300гр Копченая тарелка	270,-
<i>(копченая ветчина, талиан, домашняя колбаса, паштет, 0,2л Сладовар, 0,2л Темного от Вальшу, 0,2л Борщовского полутемного, 0,2л Мглы)</i>	
600гр Тарелка от Вальшу XXL	420,-
<i>(Колено, талиан, говяжьи ребра, домашняя колбаса, 0,2л Сладовар, 0,2л Темного от Вальшу, 0,2л Борщовского полутемного, 0,2л Мглы)</i>	

Пиво:

Сладовар 12°	
нефильтрованное	
<i>Нефильтрованное молодое пиво, нижнего брожения</i>	
<i>Время созревания 3 недели</i>	
<i>Состав: вода, ячменный солод, хмель, пивные дрожжи</i>	
<i>Благодаря своей пикантной горчинке идеально подходит к таким блюдам как колбасе, гуляшу из кабана или паштету</i>	
<i>ЕРМ – 12%, АВВ – 4,5%, IBU – 18</i>	



Темное от Вальшу 10°	
<i>Специальное темное пиво верхнего брожения</i>	
<i>Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, лактоза, гранулированный хмель, пивные дрожжи, ирландский мох</i>	
<i>ЕРМ – 10%, АВВ – 6,3%, IBU – 30</i>	

Борщовское полутемное 11°	
<i>Пиво верхнего брожения с искристым гранатовым цветом</i>	
<i>Состав: вода, моравский солод, карамельный солод, жатецкие хмели «Сладек»</i>	
<i>Идеально подходит к темному мясу</i>	
<i>ЕРМ – 11,7%, АВВ – 4,7%, IBU – 33</i>	

Мгла 11° Дрожжевая	
<i>Пиво нижнего брожения с содержанием дрожжевого осадка</i>	
<i>Состав: вода, ячменный солод, жатецкий хмель, мелевой экстракт, мягкие дрожжи</i>	
<i>ЕРМ – 11%, АВВ – 4,2%, IBU – 24</i>	

Мы наливаем

Свежее разливное пиво 0,4л – 44,-	
Снит (Пиво с пеной) 0,3л – 35,-	
<i>Молоко (Стакан пены, которая оседает в 0,3л пива) 0,3л – 35,-</i>	
<i>ПЭТ (пластиковая бутылка) 1л – 70,-</i>	

Соленые радости :

200g Домашние чипсы из овощей с чесночным соусом	60,-
100g Жареный миндаль	95,-
100g Жареный арахис	60,-

Ром:

Легендарно 9 летний	110,-
Маунт Грай Рум	110,-
Блек Баррель	

Водка :

Русский стандарт	70,-
Царская Золотая 40%	70,-

Виски :

Тулламор Дью	70,-
Грантс	70,-
Гленфиддик 12 летний	165,-
Односолодовый	

Национальные алкогольные напитки:

Туземский ром	70,-
Мятный ликер	70,-
Фернет Сток	70,-
Бехеровка	70,-
Фруктовый дистиллят	
Fleret Práva 50% :	110,-
<i>Сливовица (дистиллят из сливы)</i>	
<i>Грушковица (дистиллят из груши)</i>	
<i>Вишневица (дистиллят из вишни)</i>	
<i>Меруньковица (дистиллят из персика)</i>	

Крепкий Алкоголь:

Абсент	110,-
Текила серебряная, золотая	110,-
Егермейстер	70,-
Джин Бифитер	70,-
Мартини Экстра Драй	45,-
Кампари	65,-

Закуски:

1шт Паштет Питера (Паштет из медленно печеной утки со свиным боком)	95,-
100гр «Пивас» (отлично приготовленный, с анчоусами и всем, что нужно)	95,-
150гр Талиан в кастрюльке в крутом бульоне (по оригинальной рецептуре мясника Угго)	99,-
100гр Сыр Гермелин на гриле (с луковыми кольцами и поджаренным багетом)	99,-
100гр Татарский бифштекс (сырое выдержанное мясо со специями, при пожелании повар их сам смешает)	175,-
100гр Лососевый тар-тар с запечёнными тостами	165,-
3шт Драники в беконе с квашеной капустой	99,-
3шт Перчики Халапеньо в кляре, фаршированные балканским сыром и сыром чеддером	130,-

Традиционные блюда от Вальшу:

900гр Свиное колено на темном пиве (медленно запеченное на нашем темном пиве, в двух вариантах:)	249,-
<ul style="list-style-type: none">С горчицей, хреном, маринованной капустой и хлебомС ассорти из кнедликов, квашеной капусты	
½ Утки с нашей особой начинкой, вариацией капусты и кнедликов (запеченная до хрустящей корочки с домашней начинкой от шеф повара)	255,-
25гр Шницель «Слоновье ухо» жареный на сале (из свиной шеи с маринованным огурцом)	160,-
200гр Гуляш из кабана с мясным кнедликом	185,-
200гр Жареные сырны палочки с домашним соусом и джемом	165,-

Супы:

0,3л/0,5л Гуляш	50,-/85,-
0,3л/0,5л Крутой говяжий бульон с кнедликом из печени С овощами и домашней лапшой	50,-/85,-

Минутки:

200гр Говяжий бургер с картофелем фри (С ветчиной, горчичным майонезом, красным луком и жареным яйцом)	235,-
.... с перчиком Халапеньо	+ 10,-
200гр «Valšův» бургер с картофелем фри (с зеленой фасолью горчичным майонезом и сырным соусом в хрустящей корочке)	265,-
.... с перчиком Халапеньо	+ 10,-
600гр Куриные крылья	195,-
<ul style="list-style-type: none">Тандори (запеченные в домашнем маринаде, подаются со свежими овощами: морковь и сельдереем)Буканеро (запечённые в нашем остром соусе, подаются со свежими овощами: морковь и сельдереем)	
«Рамп» стейк 200/300/400гр	195,-
/265,-/395,- (из говядины чешской породы Страчена, выдержанной минимально 20 дней)	
200гр «Фланк» стейк с соусом на выбор	255,-
200гр Мини стейки из вырезки с перечным соусом и драниками	235,-
300гр Свиной «Ти-бон» стейк	220,-
200гр Жареные куриные грудки, наполненные маслом с травами и пюре из картофеля и тыквы	195,-
200гр Жареные клецки с соусом песто, помидорами и кусочками куриной грудкой	195,-

Салаты:

400гр Цезарь салат (Римский салат, соль, перец, пармезан, бекон, крутоны)	
<ul style="list-style-type: none">с куриным мясомс лососембез мяса	165,- 195,- 135,-
300гр Овощи гриль (паприка, лук, цуккини, баклажан, грибы и морковь, посыпанные сверху сыром)	85,-
Греческий салат с сыром Фета	
200гр маленькая порция	85,-
400гр большая порция	135,-
200гр Пикантный овощной салат	45,-

Деликатесы:

900гр Ребра молодых бычков (медленно жареные говяжьи ребрышки, маринованные в домашнем маринаде с хлебом из печи и домашней сальсой)	275,-
---	-------

Детские блюда:

90гр Жареные сырны палочки с домашним соусом и джемом	95,-
90гр Куриные шницели с пюре	95,-
2шт Черничные кнедлики с ванильным кремом и шоколадной крошкой	95,-

Сладкие радости:

1шт Черничные кнедлики с ванильным кремом и шоколадной крошкой	68,-
1шт Домашний тирамису	68,-

Гарниры:

200гр Картофель Фри	40,-
200гр Картофель Айдахо	40,-
200гр Толченый картофель	40,-
200гр Вареный картофель	40,-
1 порция Кнедлики (разные виды)	40,-
200гр Фасоль с беконом	55,-
1 порция Квашенная капуста	35,-
1 порция Домашние солёные огурцы	35,-
5шт Драники	55,-
1шт Запечённый багет с чесночным маслом	50,-
6шт Гренки с чесноком	50,-
3-4шт Перчики Халапеньо	45,-
Хлебная корзинка	25Кč

Соусы:

(1 порция)	
Перечный соус	40,-
Грибной соус	40,-
Чесночный соус	40,-
Барбекю соус	40,-
Соус Буканеро	40,-

½ порции за 70% цены
Весь вес блюд приведен в сыром виде

Цены указаны с учетом НДС