

# předkrmy

speciální nakládaný hermelín chapadlo s červenou cibulkou a feferony	65,-
tartar z norského lososa s čerstvě sekanou šalotkou, koprem a limetovou šťávou, podávaný na lůžku z ledového salátu s grilovanými toasty a citrónem	95,-
carpaccio z hovězí svíčkové s rucollou, hoblinami parmazánu, čerstvým pepřem a extra virgin olejem	145,-
grilovaný hermelín s brusinkovým dipem, svazečkem rucolly a grilovanými toasty	85,-
thajské tygří krevety s jalapeños papričkou, česnekem a bylinkami ve smetaně a koňaku	170,-
variace českých sýrů s vlašskými ořechy a hroznovým vínem	115,-
kukuřičný klas na grilu	30,-

*„První polévku uvařil člověk už před 9500 lety. Nebyla však zdaleka taková, jakou si dnes vaříme doma v hrnci. Polévka se vařila ve vyhloubeném otvoru v zemi, který byl utěsněn kameny. Do tohoto „hrnce“ člověk naházel vše, co kolem rostlo, a zalil vodou.”*

# polévky

zeleninová polévka s drcenými tomaty a parmazánem	55,-
nuselská cibulačka se sýrem, krutony a grilovanou slaninou	50,-

# něco k pivu

200g grilované šunkové klobásky servírované na jehle s hořčicí a pikantním křenem	115,-
150g tatarský biftek po česku /a vše co k němu patří/	185,-
1000g pečená žebra z vepřové pečeně na texaský způsob podávané s pikantním křenem a hořčicí	170,-
staročeské strapačky se zelím, restovanou cibulí a uzeným masem	95,-
bryndzové halušky s rozpečenou slaninou	95,-
kovbojské fazole s cibulí, česnekem a fazolovými lusky, podávané na plotýnce s opraženou slaninou	120,-

**Francois Copee (1842 -1908) - „K přípravě salátů potřebujeme: marnotratníka - pro olej, lakomce - pro ocet, moudrého - pro sůl a blázna - pro pepř.“**

## saláty

míchaný salát s brusinkovým dresinkem a kuřecími nugetami v bylinkové krustě	130,-
ceasar salát s bylinkovými krutony, parmazánovými hoblinkami, křupavou slaninou a kuřecími kousky / bez kuřecích kousků	135,-/115,-
trhaný římský salát s dijonským dresinkem, červenou řepou, hovězím roastbeefem a cherry tomaty	145,-
míchaný salát s marinovaným balkánským sýrem a olivami	105,-
caprese z nejlepší italské mozzarely /bufala/ se sladkými tomaty a čerstvou bazalkou, zakapané panenským olejem	125,-

## vegetariánská jídla

grilované cukety, lilky, papriky a chřest s bylinkami a tomatovou salsou	110,-
grilované česnekové lilky s řeckými tzaziky /doporučujeme rozpečenou bagetu/	95,-
kovbojské fazole s cibulí, česnekem, fazolovými lusky a jalapeños papričkou, podávané na plotýnce	110,-

## těstoviny

tagliatelle s parmskou šunkou /parma riserva/, žampiony a pikantní tomatovou omáčkou, sypané parmazánem	149,-
tagliatelle s najemno sekaným uzeným lososem, sušenými rajčátky a italskými kapary proházené s čerstvou rucollou, sypané parmazánem	130,-
tagliatelle pollo con spinachi s kuřecími nugetami, restovaným listovým špenátem a česnekem, jemněné smetanou a doplněné parmazánem	130,-
tagliatelle s bazalkou, restovanými cherry tomaty a ragú z vepřové panenky, sypané parmazánem	160,-
bramborové gnocchi s restovaným česnekem, listovým špenátem a uzeným lososem	150,-
klasické gnocchi s lesními houbami, kuřecím masem, smetanou a parmazánem	140,-

**Jean Baptiste Moliere (1622-1673)-„Když jsem se dobře najedl, je má duše silná a nic s ní neotřese. Na tom nemůže nic změnit ani ta nejtěžší rána osudu.“**

## **masa**

200g	<b>poctivě plněné kuřecí prso</b> česnekovým sýrem a parmskou šunkou	140,-
200g	<b>smažená kuřecí prsa v drcených cornflakes</b> plněná mozzarellou a listovým špenátem	135,-
200g	<b>vepřová panenka</b> plněná parmskou šunkou a sušenými rajčátky, grilovaná s čerstvými bylinkami	180,-
200g	<b>šťavnatý kuřecí steak</b> s kůží a nabídkou omáček	120,-
200g/300g	<b>steak z roštěnce z mladých českých býčků /do 2 let/</b> s nabídkou omáček	150,-/225,-
	<b>druhy omáček:</b>	
	z panských hřibů, demi glace jemněný smetanou	35,-
	barbecue /hot/	30,-
	z jihočeských lišek a smetany	40,-
	z drceného zeleného pepře, koňaku, demi glace jemněný máslem	30,-
	medohořčičná z medu, tymiánu, smetany a hrubozrnné hořčice	30,-
	z drcených rajčat s balsamickým octem a bazalkou	30,-

## **speciality**

400g	<b>jumbo steak z mladé roštěně</b> s pečenou cibulí a dijon omáčkou /doporučujeme medium rare/	299,-
	<b>mega burger „chapadlo“</b> z mletého šťavnatého hovězího masa s ledovým salátem, tomaty, grilovanou cibulí, sýrem, slaninou a barbecue dipem, servírovaný s jullienne hranolkami	155,-
	<b>chilli burger „chapadlo“</b> z hovězího masa s kyselou okurkou, hořčicí, ostrou cibulí, grilovanou slaninou, barbecue dipem a domácími steakovými bramborami	160,-
250g	<b>jihoamerický entrecôte /vysoký roštěnec/</b> na grilu s omáčkou z hlívy ústřední, medu a sojové omáčky, podávaný s grilovanou česnekovou bagetou	240,-
200g	<b>grilované kuřecí prso na rozmarýnu</b> se zeleninovými ratatouille	150,-
200g	<b>filet mignon</b> z vepřové panenky s grilovanými žampiony a máslovým chřestem	210,-
450g	<b>nakládané kuřecí křídla „ginger with honey“</b> s křupavým salátem a variací dipů	130,-
	<b>pikantní tortilla</b> s křupavým ledovým salátem, rucollou, pečenými paprikami, kuřecím masem, zakysanou smetanou a salsou VERDE ze zelených rajčat	140,-
200g	<b>filírované špalíčky z vepřové panenky</b> se šťouchaným bramborem, špenátovým demi glace a slaninovou korunkou	210,-
200g	<b>steak z lososa</b> s bazalkovým pestem a salátem z rucolly, listových salátů a cherry rajčat	199,-

## přílohy

opečené brambory s olivami, cibulkou a balkánským sýrem	35,-
šťouchané bylinkové brambory	30,-
smažené bramborové hranolky /jullienne/	25,-
smažené domácí krokety	35,-
steakové brambory	25,-
zelené fazolky se slaninou a česnekem	45,-
grilovaná čerstvá zelenina s panenským olivovým olejem	55,-
čerstvá zelenina	50,-
grilovaná rozpečená česneková bageta	35,-

## dezerty

domácí borůvkový koláč s drobenkou	45,-
čerstvé jahody s horkou čokoládou a domácí šlehačkou	60,-
horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou	60,-
zmrzlinový pohár s horkým lesním ovocem a mascarpone	65,-
jogurtové knedlíky plněné jahodami se zakysanou smetanou, sypané tvarohem /4ks/	60,-

***Georges Auguste Escoffier /1846 -1935/ - byl největším kuchařem konce 19. století a začátku 20. století. Po celém světě ovlivňoval gastronomii a jemnou kuchyni až do současnosti. Je znám také jako „Kuchař králů a král kuchařů“. Byl průkopníkem moderní kuchyně, protože zjednodušil recepty a pracovní postupy, a přitom vytvořil jídla, která dosáhla světové proslulosti.***

**poloviční porce jídel je za 75% z původní ceny**