

201304

MENU

HOTEL U PRINCE



Výběr čerstvých mořských ryb a plodů z ledové tříště k vaření a grilování



Selection of fresh sea fish and seafood from ice for boiling and grilling



Auswahl von frischen Seefischen und Meeresfrüchten auf Eis zum Kochen und Grillen



Nous vous proposons un large choix de poissons et de fruits de mer frais qui vous sont présentés sur un lit de glace, pouvant vous être servis cuits ou grillés.



Scelta di pesci di mare e frutti di mare freschi conservati nel tritume di ghiaccio per cuocere o grigliare



Выбор свежих морских рыб и плодов в ледяных осколках для приготовления и гриля



Surtido de pescados del mar y de frutos del mar frescos del hielo flotante para cocinar o prepararlos en la parilla



HOTEL
★ ★ ★ ★ ★

1.

1 p. *Caesar salát s kuřecím masem*



Caesar salad with chicken



Caesar-Salat mit Hühnerfleisch



Salade César au poulet



Insalata Caesar con carne di pollo



Салат „Цезарь“ с куриным мясом



Ensalada Ceasar con carne de pollo



169,-

€ 5,60



2.

1 p. *Míchaný salát s krevetkami a citronovou zálivkou*



Mixed salad with prawns and lemon dressing



Gemischter Salat mit Crevetten und Zitronenmarinade



Salade composée avec crevettes et sauce au citron



Insalata mista con gamberetti e salsina al limone



Ассорти салат с креветками и лимонной заправкой



Ensalada mixta con camarones y riego de limón



149,-
€ 4,90



1 p. Humrový salát

Lobster salad

Hummersalat

Salade de homard

Insalata di gamberi

Салат с омаром

Ensalada de bogavante



990
€ 33

1 p. *Míchaný salát s rocketou a kozím sýrem, balsamikový vinegret*



Mixed salad with rocket and goat's cheese, balsamic vinaigrette



Gemischter Salat mit Rucola und Ziegenkäse, Balsamico-Vinaigrette



Salade composée avec la roquette et le fromage de chèvre, vinaigrette balsamique



Insalata mista con rucola e formaggio caprino, salsa vinaigrette all' aceto balsamico



Ассорти салат с сурепкой и козьим сыром, балзамиковый винегрет



Ensalada mixta con rocketa y queso de cabra, vinagre balsámico



139,-
€ 4,60



1 p. Řecký salát s balkánským sýrem

Greek salad with Balkan cheese

Griechischer Salat mit Balkankäse

Salade grecque au fromage des Balkans

Insalata greca con il formaggio dei Balcani

Салат греческий с балканским сыром

Ensalada griega con queso balcán



129,-
€ 4,30



1 p. Polníčkový salát s červenou řepou



Lamb's lettuce with beetroot



Gemischter Salat mit Rucola und Ziegenkäse, Balsamico-Vinaigrette



Salade de mâche et de betteraves rouges



Insalata greca con il formaggio dei Balcani



Зеленый салат со столовой свеклой



Ensalada de canónigo con remolacha



99,-
€ 3,30



1 p. *Carpaccio z novozélandského jehněčího hřbetu, jemně kořeněné s čerstvým parmazánem, česnekem a olivovým olejem*

Carpaccio made from a saddle of New Zealand lamb mildly seasoned with fresh Parmesan, garlic and olive oil

Carpaccio aus neuseeländischem Lammrücken, fein gewürzt mit frischem Parmesan, Knoblauch und Olivenöl

Carpaccio, préparé dans la selle d'agneau de la Nouvelle Zélande, délicatement assaisonné de parmesan frais, d'ail et d'huile d'olives

Carpaccio di spalla di agnello neozelandese, condimento fine con parmigiano fresco, aglio e olio d'oliva

Карпаччо из новозеландской ягнячьей спинки, деликатно пряное, со свежим пармезаном, чесноком и оливковым маслом

Carpaccio de lomo de cordero neozelandés, sazonado finamente con parmesano fresco, ajo y aceite de oliva

219,-
€ 7,30



1 p. *Lososový talíř : uzený losos, marinovaný losos v kopru, lososová pěna a lososový kaviár*



Salmon plate: smoked salmon, salmon marinated in dill, salmon mousse and salmon caviar



Lachsteller: geräucherter Lachs, mariniertes Lachs in Dill, Lachsschaum und Lachskaviar



Assiette de saumon : saumon fumé, mariné à l'aneth, mousse de saumon et caviar de saumon



Piatto di salmone: salmone affumicato marinato nell' aneto, spuma di salmone e caviale di salmone



Тарелка лососины: копченый лосось, маринованный лосось с укропом, пена из лососины и кетовая икра



Plato de salmón: salmón ahumado, salmón marinado en eneldo, espuma y caviar de salón



169,-
€ 5,60



1 p. *Italská mozzarella s rajčaty, bazalkovým pestem a panenským olivovým olejem*



Italian mozzarella with tomato, basil pesto and virgin olive oil



Italienischer Mozzarella mit Tomaten, Balsamico-Pesto und Jungfernöl



Mozzarella italienne aux tomates, au pesto et à l'huile d'olive vierge



Mozzarella italiana con pomodori, pesto di basilico e olio vergine d'oliva



*Итальянская моцарелла с помидорами, пестом из базилика
и с натуральным оливковым маслом*



Mozzarella italiana con tomates, albahaca, pesto y aceite de oliva



99,-
€ 3,30



1 p. Japonský talíř: sushi, sashimi a nori - roll z lososa a žlutoploutvého tuňáka



Japanese plate: sushi, sashimi a nori - roll of salmon and yellow-fin tuna



Japanischer Teller: Sushi, Sashimi und Nori - Rollen vom Lachs und Gelbflossenthun



Assiette japonaise: sushi, sashimi et nori - roll de saumon et de thon jaune



Piatto giapponese: sushi, sashimi e nori - involtino di salmone e tonno con pinne gialle



Японская тарелка: суши, сашими и нори-ролл с лососем и тунцом



Plato japonés: sushi, sashimi y nori - rollo de salmón y atún



199,-
€ 6,60

1 p. Čerstvé ústřice

Fresh oysters

Frische Austern

Huîtres fraîches

Ostriche fresche

Свежие устрицы

Ostras frescas



199,-

€ 6,60

1 p. *Tart z žlutoploutvého tuňáka podávaný s majonézou wasabi a koriandrovým dresinkem*



Tart of yellow-fin tuna served with wasabi mayonnaise and coriander dressing



Tart aus Gelbflossenthun mit Wasabi-Mayonnaise und Korianderdressing serviert



Tarte au saumon jaune, servie avec de la mayonnaise wasabi et vinaigrette à la coriandre



Tortino di tonno con pinne gialle servito con maionese wasabi e dressing al coriandolo



Тарт с тунцом, подаваемый с майонезом васаби и кориандровой заправкой



Tarta de atún servido con mayonesa wasabi y aliño de cilantro



189,-
€ 6,30



1 p. *Tart z mušlí svatého Jakuba a kapari s koriandrovým vinegretem*



Tart of coquilles St. Jacques and capers with coriander vinaigrette



Tart aus Jakobsmuscheln und Kapern mit Koriander-Vinaigrette



Tarte aux coquilles Saint Jacques, câpres et vinaigrette à la coriandre



Tortino di cozze San Giacomo e capperi con salsa vinaigrette al coriandolo



Тарт с морским гребешком и каперсы с кориандровым винегретом



Tarta de conchas San Jacobo y capari con vinagre de cilantro



299,-
€ 9,90



14.

1 p. *Kuřecí vývar s masem a čerstvou zeleninou*



Chicken broth with meat and fresh vegetables



Hühnerbrühe mit Fleisch und frischem Gemüse



Bouillon de poulet aux lamelles de poulet et de légumes frais



Brodino di pollo con carne e verdure fresche



Куриный бульон с мясом и свежими овощами



Consomé de pollo con carne y verdura fresca



69,-
€ 2,30



1 p. *Humří polévka s krutony*

Lobster soup with croutons

Hummersuppe mit Croutons

Potage de homard avec croûtons

Brodo di gamberi con croutons

Суп с омаром и гренками

Sopa de bogavante con crutones



129,-

€ 4,30



16.

1 p. *Mušle dušené s česnekem, rajčaty a čerstvými bylinkami*



Mussels steamed with garlic, tomatoes and fresh herbs



Mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern gedünstete Muscheln



Moules cuisinées à l'ail, aux tomates et aux fines herbes



Vongole stufate con aglio, pomodori ed erbe fresche



Морские гребешки тушеные с чесноком, помидорами и свежей зеленью



Conchas cocidas con ajo, tomates y hierba fresca



169,-
€ 5,60



1 p. *Brusheta s houbami*



Bruschetta with mushrooms



Brusheta mit Pilzen



Brusheta aux champignons



Bruschetta con funghi



Брушета с грибами



Brusheta con setas



99,-
€ 3,30



1 p. Tygří krevety (13/15) v jarním závitku s mango omáčkou, mandlové krokety



Tiger prawns (13/15) in a spring roll with mango sauce, almond croquettes



Tiger Prawns (13/15) in Frühlingsrolle mit Mangosauce, Mandelkroketten



Crevettes du tigre (13/15) en paupiette printanière, accompagnées de sauce à la mangue et de croquettes aux amandes



Scamponi tigre (13-15) in involtino primavera con salsa al mango, crocchette di mandorle



Тигровые креветки (13-15) в весеннем рулетке с манго соусом, миндальные крокеты



Langostinos Tigre (13/15) croquetadas con salsa de mango, croquetas de almendra



299,-
€ 9,90



1 p. *Sushimi pizza s tuňáka*



Sushimi pizza with tuna



Sushimi Pizza vom Thunfisch



Sushimi pizza de thon



Pizza sushimi di tonno



Сушими пицца с тунцом



Pizza Sushimi con atún



169,-
€ 5,60



1.p Tygří krevety (13/15) v listovém lůžku s krémovou omáčkou z kokosu a čerstvého špenátu



Tiger prawns (13/15) on a leafy bed with creamy sauce made with coconut and fresh spinach



Tiger Prawns (13/15) in Blättern gebettet mit Cremesauce aus Kokos und frischem Spinat



Crevettes du tigre (13/15) sur un lit de feuilles, accompagnées de sauce à la crème et à la noix de coco et d'épinards frais



Scamponi tigre (13-15) nel letto di foglie con salsa alla crema di cocco e spinaci freschi



Тигровые креветки(13/15) в листике с кремовым соусом из кокоса и свежего шпината



Langostinos Tigre (13/15) en lecho de hojas con salsa crema de coco y espinaca fresca



299,-
€ 9,90



1 p. *Tygrí krevety (13/15) s čerstvou zeleninou, chilli omáčkou a mandlovými krocketami*



Tiger prawns (13/15) with fresh vegetables, chilli sauce and almond croquettes



Tiger Prawns (13/15) mit frischem Gemüse, Chilisauce und Mandelkrokettten



Crevettes du tigre (13/15) aux légumes frais, sauce chili et croquettes aux amandes



Scamponi tigre (13-15) con verdure fresche, salsa al chilli e crocchette di mandorle



Тигровые креветки (13/15) со свежими овощами, чилли соусом и миндальными крокетами



Langostinos Tigre (13/15) con verdura fresca, salsa chilli y croquetas de almendra



329,-
€ 10,90



1 p. Tygří krevety (U5) s císařskými lusky a omáčkou yakiniky, bramborové pyré



Tiger prawns (U5) with string peas and yakiniki sauce, potato purée



Tiger Prawns (U5) mit Kaiserbrechbohnen und Yakiniky-Sauce, Kartoffelpüree



Crevettes du tigre (U5) accompagnées de gousses impériales et de sauce yakiniky, purée de pommes de terre



Scamponi tigre (U5) con baccelli cesarei e salsa yakiniky, purea di patate



Тигровые креветки (U5) с цесарскими стручками и соусом якиники, картофельное пюре



Langostinos Tigre (U5) con vainas emperador y salsa yakiniki, puré de patatas



499,-
€ 16,60



1 p. *Tygří krevety (13/15) na špízu, marinované v česneku a podávané s bramborovým pyré a česnekovou omáčkou yakiniky*



Tiger prawns (13/15) on a skewer, marinated in garlic and served with potato purée and garlic yakiniky sauce



Tiger Prawns (13/15) vom Spieß, in Knoblauch mariniert und mit Kartoffelpüree und Yakiniky-Knoblauchsauce serviert



Crevettes du tigre (13/15) en brochette, marinées à l'ail et servies avec une purée de pommes de terre et une sauce à l'ail yakiniky



Scamponi tigre (13-15) allo spiedo, marinati nell'aglio e serviti con purea di patate e salsa all'aglio yakiniky



Тигровые креветки (13/15) на шпизе, маринованные в чесноке и подаваемые с картофельным пюре и чесноковым соусом yakiniky



Langostinos Tigre (13/15) en brocheta y marinadas en ajo, servidas con puré de patatas y salsa de ajo yakiniki



299,-
€ 9,90



1 p. *Mušle sv. Jakuba se sushi rýží, mořskými řasami wakame, lososovým kaviárem a ústřičnou zálivkou*



Coquilles St. Jacques with sushi rice, wakame seaweed, almond caviar and oyster dressing



Jakobsmuscheln mit Sushi-Reis, mit Seetang Wakame, Lachskaviar und Austernmarinade



Coquilles Saint Jacques accompagnées de riz sushi, d'algues marines wakame, de caviar de saumon et de sauce aux huîtres



Cozze San Giacomo con riso sushi, alghe marine wakame, caviale di salmone e salsa di ostriche



Морские гребешки с рисом суши, морской водорослью вакаме, кетовой икрой и устрицовой заправкой



Conchas de San Jacobo con arroz sushi, algas marinas wakame, caviar de salmón y riego de ostras



499,-
€ 16,60



1 p. *Otevřené ravioli s pesto omáčkou a mušlemi sv. Jakuba, tomatové fondue*

Open ravioli with pesto sauce and coquilles St. Jacques, tomato fondue

Geöffnete Ravioli mit Pesto-Sauce und Jakobsmuscheln, Tomatenfondue

Raviolis ouverts avec une sauce pesto et des coquilles Saint Jacques, fondue de tomates

Ravioli aperti con salsa al pesto e cozze San Giacomo, fondue di pomodori

Открытые raviоли с песто соусом и морскими гребешками, фонду из помидоров

Ravioles abiertos con salsa de pesto y conchas San Jacobo, fondue de tomate

399,-

€ 13,30



l p. *Mušle sv. Jakuba grilované na špízu s limetkami, brokolice vařená v páře a bramborové pyré*



Coquilles St. Jacques grilled on a skewer with limes, steamed broccoli and tomato purée



Jakobsmuscheln am Spieß gegrillt mit Limetten, in Dampf gegarten Brokkoli und Kartoffelpüree



Coquilles Saint Jacques grillées sur brochette avec du citron vert, accompagnées de brocolis vapeur et de purée aux pommes de terre



Cozze San Giacomo grigliate allo spiedo con limette, broccoli cotti al vapore e purea di patate



Морские гребешки на шпизе жаренные на гриле, с лиметками, отварная в пару брокколи и картофельное пюре



Conchas San Jacobo a la parrilla en brocheta con limón, bróculi cocido al vapor y puré de patatas



399,-

€ 13,30



1 p. *Smažená rýže s mušlemi sv. Jakuba a čerstvou zeleninou*



Fried rice with coquilles St. Jacques and fresh vegetables



Gebratener Reis mit Jakobsmuscheln und frischem Gemüse



Riz fritaux coquilles Saint Jacques et aux légumes frais



Riso fritto con cozze San Giacomo e verdure fresche



Поджаренный рис с морскими гребешками и свежими овощами



Arroz frito con conchas de San Jacobo, verdura fresca



369,-
€ 12,30



1 p. *Smažená rýže s mořskými plody a čerstvou zeleninou*



Fried rice with seafood and fresh vegetables



Gebratener Reis mit Früchten des Meeres und frischem Gemüse



Riz frit aux fruits de mer et aux légumes frais



Riso fritto con frutti di mare e verdure fresche



Поджаренный рис с морепродуктами и свежими овощами



Arroz frito con mariscos y verdura fresca



199,-

€ 6,60



1 p. *Bylinkové risoto s pečenou krevetou U5*

Herb risotto with baked U5 prawns

Kräuterrisotto mit gebratener Crevette U5

Rizoto aux fines herbes avec crevette rôtie U5

Risotto alle erbe con scampone al forno U5

Рис с зеленью и печеной креветкой U5

Risoto de hierbas con camarón U5 asado



269,-

€ 8,90



200g *Marinovaný steak z norského lososa podávaný na paprikovém coulis s balsamikovou redukcí, bramborové pyré, brokoli vařenou v páře*



Marinated steak of Norwegian salmon served on a bell-pepper coulis with balsamic reduction, potato purée, steamed broccoli



Mariniertes Steak vom norwegischen Lachs in Paprikacoulis mit Balsamico-Reduktion, Kartoffelpüree, in Dampf gegarten Brokkoli serviert



Steak de saumon de Norvège mariné, servi sur un coulis de poivrons, une réduction balsamique, avec une purée de pommes de terre et des brocolis vapeur



Steak di salmone norvegese marinato, servito su coulis di peperoni con salsa ristretta all'aceto balsamico, purea di patate e broccoli cotti al vapore



Маринованный стейк из норвежского лосося, подаваемый на перцовом куле с балзамиковой редукцией, картофельное пюре, брокколи отварная в пару



Steak marinado de salmón noruego servido en coulis de paprika con balsámico reducido, puré de patatas, bróculi cocida al vapor



229,-
€ 7,60



200g *Grilovaný steak ze žlutoploutvého tuňáka se zázvorem, wasabi pyrém, cuketou a vinegretem*

Grilled steak of yellow-fin tuna, wasabi purée, courgette and vinaigrette

Gegrilltes Steak vom Gelbflossenthun mit Ingwer, Wasabi-Püree, Zucchini und Vinaigrette

Steak de thon jaune grillé au gingembre, purée wasabi, courgette, vinaigrette

Steak di tonno con pinne gialle alla griglia con zenzero, purea wasabi, zucchini e salsa vinaigrette

Стейк гриль из тунца с имбирем, васаби пюре, кабачком и винегретом

Steak de atún a la parrilla, con jengibre, puré wasabi, calabacín y vinagre

299,-
€ 9,90



200g Steak z máslové ryby podávaný na terině z rajčat, šafránovou omáčkou a pesto krustou



Butterfish steak served on a terrine of tomatoes, saffron sauce and a pesto crust



Steak vom Butterfisch in Terrine aus Tomaten, Safransauce und Pestokruste serviert



Steak de poisson au beurre, servi sur une terrine de tomates, accompagné de sauce au safran et de croûte au pesto



Steak di pesce al burro servito su terrina di pomodori, con salsa allo zafferano e crosta di pesto



Стейк из масляной рыбы, подаваемый на террину из помидоров, с шафрановым соусом и песто корсткой



Steak de pescado mantequilla servido en terina de tomates, salsa de azafrán y pesto krusta



199,-

€ 6,60



1 p *Filet z mořského đasa podávaný na tartu sezamové rýže a špenátu, citrusová zálivka*



Fillet of monkfish served on a tart of sesame rice and spinach, citrus dressing



Filet vom Seeteufel in Tart aus Sesamreis und Spinat serviert, Zitrusmarinade



Filet du diable des mers, servi sur une tarte au riz de sésame et d'épinards, sauce aux agrumes



Filetto di rana pescatrice servito su tortino di riso al sesamo e spinaci, salsina di limone



Филе из морского черта, подаваемое на тарту кунжутного риса и шпината, цитрусная заправка



Filete de rape servido en tarta de arroz de sésamo y espinaca, riego de limón



369,-
€ 12,30



Lososová rolka na pěti druzích koření (badian, fenykl, skořice, hřebíček, fagara) na smažené zelenině



Salmon roll with five types of seasoning (badian, fennel, cinnamon, clove, fagara) with fried vegetables



Lachsrolle in fünferlei Gewürz (Badian, Fenchel, Zimt, Nelken, Fagara) in gebratenem Gemüse



Roulé de saumon aux cinq épices (badiane, fenouil, cannelle, clou de girofle, fagara) sur un lit de légumes frits



Involtino di salmone con cinque varietà di spezie (finocchio, chiodi di garofano, fagara, cannella, badiane di Chinee misto di spezie indiane) sul letto di verdure fritte



Лососевый рулеток пяти видов специй (бадьян, фенхель, корица, гвоздик, фagara) с поджаренными овощами



Salmón enrollado en cinco clases de especias (badiana, hinojo, canela, clavo de olor, fagara) verdura frita



229,-
€ 7,60



1 p. *Rybí špíz podávaný s brokolicí a bramborem pečeným v alobalu*

Fish skewer served with broccoli and potato baked in foil

Fischspieß mit Brokkoli und in Alu-Folie gebackenen Kartoffeln

Brochette de riz servie avec des brocolis et une pomme de terre cuite en alu

Spiedino di pesce servito con broccoli e patata frita in carta stagnola

Рыбий шпиз, подаваемый с брокколи и картофелем, печенным в фольге

Brocheta de pescado servido con bróculi y patatas envueltas en papel aluminio y horneadas



249,-
€ 8,30



1p. *Doráda pečená s citrusy, bramborové pyré*



Dolphinfish baked with lemon, potato purée



Dorada mit Zitrusfrüchten gebacken, Kartoffelpüree



Dorade cuisinée aux agrumes, purée de pommes de terre



Dorata al forno con agrumi e purea di patate



Дорида печенная с цитрусами, картофельное пюре



Dorada al horno con limón, puré de patatas



269,-
€ 8,90



1 p. *Platýz pečený v mandlích, podávaný s brokolicí vařenou v páře a bramborovým puré*

Plaice baked in almonds, served with steamed broccoli and potato purée

Plattfisch in Mandeln gebacken, mit in Dampf gegarten Brokkoli und Kartoffelpüree serviert

Limande cuisinée aux amandes, servie avec des brocolis vapeur et une purée de pommes de terre

Sogliola al forno con mandorle, servita con broccoli cotti al vapore e purea di patate

Камбала печенная в миндалинах, подаваемая с отварной в пару брокколи и картофельным пюре

Platija al horno con almendras, servido con bróculi cocido al vapor, puré de patatas



269,-
€ 8,90

p. Vařený mix mořských plodů: 1/2 humra, 2 ks krevet (U5), 2 ks langustin, 2 ks tygřích krevet (13/15) a 5 ks pandalus, brambor pečený v alobalu



Seafood mix: 1/2 lobster, 2 ks prawns (U5), 2 langoustines, 2 tiger prawns, (13/15) 5 shrimps, potato baked in foil



Gekochte Mischung aus Früchten des Meeres: 1/2 Hummer, 2 St. Crevetten (U5), 2 St. Langusten, 2 St. Tiger Prawns (13/15) und 5 St. Pandalus,



Fruits de mer cuits à la vapeur : 1/2 homard, 2 crevettes (U5), 2 langoustines, 2 crevettes du tigre (13/15) et 5 palourdes, pomme de terre cuite en alu



Misto di frutti di mare bolliti: 1/2 gambero, 2 pz di scampi (U5), 2 pz aragostine, 2 pz scamponi tigre (13-15) e 5 pz pandalusa, patata frita in carta stagnola



Отварное ассорти морепродуктов: 1/2 омары, 2 шт. креветок (U5), 2 шт. Лангустины, 2 шт. тигровых креветок (13/15) и 5 шт. пандалуса картофель печенный в фольге



Mix cocido de mariscos: 1/2 bogavante, 2 pzas. camarones (U5), 2 pzas. langostinos, 2 pzas. langostinos tigre (13/15) y 5 pzas de Pandalus, patatas envueltas en papel aluminio y horneadas



990,-
€ 33,-



1 p. Teplý mix-gril mořských plodů: 1/2 humra, 2 ks krevet (U5), 2 ks langustin, 2 ks tygřích krevet (13/15) a 5 ks pandalus, brambor pečený v alobalu

Hot mixed seafood grill: 1/2 lobster, 2 ks prawns (U5), 2 langoustines, 2 tiger prawns, (13/15) 5 shrimps, potato baked in foil

Warmer Mix-Grill aus Früchten des Meeres: 1/2 Hummer, 2 St. Crevetten (U5), 2 St. Langusten, 2 St. Tiger Prawns (13/15) und 5 St. Pandalus, in Alu-Folie gebackene Kartoffeln

Mixed-grill chaud de fruits de mer 1/2 homard, 2 crevettes (U5), 2 langoustines, 2 crevettes du tigre (13/15) et 5 palourdes, pomme de terre cuite en alu

Misto caldo alla griglia di frutti di mare: 1/2 gambero, 2 pz di scampi (U5), 2 pz aragostine, 2 pz scamponi tigre (13-15) e 5 pz pandaluse, patata frita in carta stagnola

Горячее ассорти-гриль морепродуктов: 1/2 омар, 2 шт. креветок (U5), 2 шт. langustin, 2 шт. тигровых креветок (13/15) и 5 шт. пандалуса картофель печеный в фольге

Mix-gril caliente de mariscos: 1/2 bogavante, 2 pzas. camarones (U5), 2 pzas. langostinos, 2 pzas. langostinos tigre (13/15) y 5 pzas. de Pandalus, patatas envueltas en papel aluminio y horneadas

990,-
€ 33,-



40.

Humr „Termidor“ s bramborem pečeném v alobalu



Lobster „Termidor“ with potato baked in foil



Hummer „Termidor“ mit in Alu-Folie gebackenen Kartoffeln



Homard „Termidor“ accompagné de pomme de terre cuite en alu



Gambero „Termidor“ con patata frita in carta stagnola



Омар „Термидор“ с картофелем печеным в фольге



Bogavante „Termidor“ con patatas envueltas en papel aluminio y horneadas



1990,-
€ 66,30

1p. *Grilovaný humr s curry omáčkou a smaženou rýží*

Grilled lobster with curry sauce and fried rice

Gegrillter Hummer mit Curry-Sauce und gebratenem Reis

Homard grillé avec une sauce au curry et du riz frit

Gambero alla griglia con salsa al curry e riso fritto

Омар жаренный на гриле, с карри соусом и поджаренным рисом

Bogavante a la parrilla con salsa de curry y arroz frito



1 p. *Cukety zapečené s balkánským sýrem*



Courgettes baked with Balkan cheese



Zucchini mit Balkankäse überbacken



Courgettes gratinées au fromage des Balkans



Zucchini al forno con formaggio salato dei Balcani



Кабачки запеченные с балканским сыром



Calabacines tostados con queso balcánico



199,-
€ 6,60



1 p. *Zeleninový kus - kus*

Vegetable cous-cous

Gemüse-Kuskus

Couscous aux légumes

Cus - cus di verdure

Овощной кускус

Kuz-Kuz de verduras



189,-
€ 6,30



p. *Domáci linguine s mořskými plody a čerstvou zeleninou*



Homemade linguine with seafood and fresh vegetables



Hausgemachte Linguine mit Früchten des Meeres und frischem Gemüse



Linguines maison aux fruits de mer et aux légumes frais



Linguine fatte in casa con frutti di mare e verdure fresche



Домашняя лингине с морепродуктами и свежими овощами



Linguine casero con frutos de mar y verdura fresca



169,-
€ 5,60

1 p. *Tortellini s uzeným lososem, koprem a kaviárem*

Tortellini smoked salmon, dill and caviar

Tortellini mit geräuchertem Lachs, Dill und Kaviar

Tortellinis au saumon fumé, aneth et caviar

Tortellini con salmone fresco, aneto e caviale

Тортеллини с копченым лососем, укропом и икрой

Tortellini con salmón ahumado, eneldo y caviar



199,-

€ 6,60



1 p. *Bramborové noky s rocket pesto*



Potato gnocchi with rocket pesto



Kartoffelnocken mit Rucola-Pesto



Gnocchis aux pommes de terre, accompagnés de rocket pesto



Gnocchi di patate e pesto di rucola



Картофельные клецки с песто из сурепки



Ñoquis de patatas con pesto rocket



189,-
€ 6,30



1 p. *Domáci linguine s houbami, čerstvým špenátem, piniiovými oříšky a parmazánem*

Homemade linguine with mushrooms, fresh spinach, pine nuts and Parmezán

Hausgemachte Linguine mit Pilzen, frischem Spinat, Piniennüssen und Parmesan

Linguines maison aux champignons, épinards frais, pignons et parmesan

Linguine fatte in casa con funghi, spinaci freschi, pinoli e parmigiano

Домашняя лингине с грибами, свежим шпинатом, с кедровыми орехами и пармезаном

Linguine casero con setas, espinaca fresca, almendras piñón y queso parmesano

159,-
€ 5,30



1 p. *Hovězí lasagně s tomatovou omáčkou*



Beef lasagne with tomato sauce



Rindfleisch-Lasagne mit Tomatensauce



Lasagnes au bœuf accompagnées de sauce tomate



Lasagne con carne di manzo e salsa di pomodoro



Лазанье из говядины с томатным соусом



Lasagna de vaca con salsa de tomate



159,-
€ 5,30



1 p. *Plněné cannelloni s čersvým špenátem a sýrem ricota*

Cannelloni stuffed with fresh spinach and ricotta cheese

Gefüllte Cannelloni mit frischem Spinat und Ricota-Käse

Cannellonis farcis d'épinards frais et de fromage ricota

Cannelloni ripieni con spinaci freschi e ricotta

Каннеллони с начинкой, со свежим шпинатом и сыром рикота

Cannelloni rellenos con espinaca fresca y queso ricota



159,-

€ 5,30

l p. *Hovězí burger, cheeseburger, chilliburger s hranolkami a salátem coleslav*



Beefburger, cheeseburger, chilliburger with French fries and coleslaw salad



Rindfleischburger, Cheeseburger, Chilliburger mit Pommes frites und Salat Coleslav



Bœuf burger, cheeseburger, chilliburger avec frites et salade coleslav



Burgher di manzo, cheeseburgher, chilliburgher con patatine fritte e insalata Coleslav



Говяжий бургер, чизбургер, чиллибургер, с картофелем фри и салатом колеслав



Hamburguesa de vaca, cheeseburger, chilliburger con patatas fritas y ensalada coleslav



199,-
€ 6,60

1 p. *Kuřecí burger s hranolkami a salátem coleslav*

Chicken burger with French fries and coleslaw salad

Hühnchenburger mit Pommes frites und Salat Coleslav

Poulet burger avec frites et salade coleslav

Burgher di pollo con patatine fritte e insalata Coleslav

Куриный бургер с картофелем фри и салатом колеслав

Hamburguesa de pollo con patatas fritas y ensalada coleslav



199,-
€ 6,60



1 p. *Pečené kachní stehýnko a grilované kachní prsíčko s červeným zelím
a karlovarským knedlíkem*



*Roast leg of duck and grilled duck breast with red cabbage and Carlsbad
dumping*



*Gebratene Entenkeule und gegrillte Entenbrust mit Rotkohl und Karlsbader
Knödel*



*Cuisse de canard rôtie et magret de canard grillé, accompagnés de chou rouge
et de quenelles de Carlsbad*



*Cosciotto di anatra al forno e petto di anatra alla griglia con crauti rossi
e gnocco alla Karlsbad*



*Печенная утиная окорочка и обжаренная на гриле утиная грудка с красной
капустой и карловарским кнедликом*



*Pierna de pato al horno y pechuga de pato a la parrilla con col lombarda y
knedlík Carlsbad*



329,-
€ 10,90



1 p. *Grilovaná vepřová kotleta s červeným zelím a karlovarským knedlíkem*



Grilled pork chop with red cabbage and Carlsbad dumping



Gegrilltes Schweinekotelett mit Rotkohl und Karlsbader Knödel



Grillade de côte de porc, accompagnée de chou rouge et de quenelles de Carlsbad



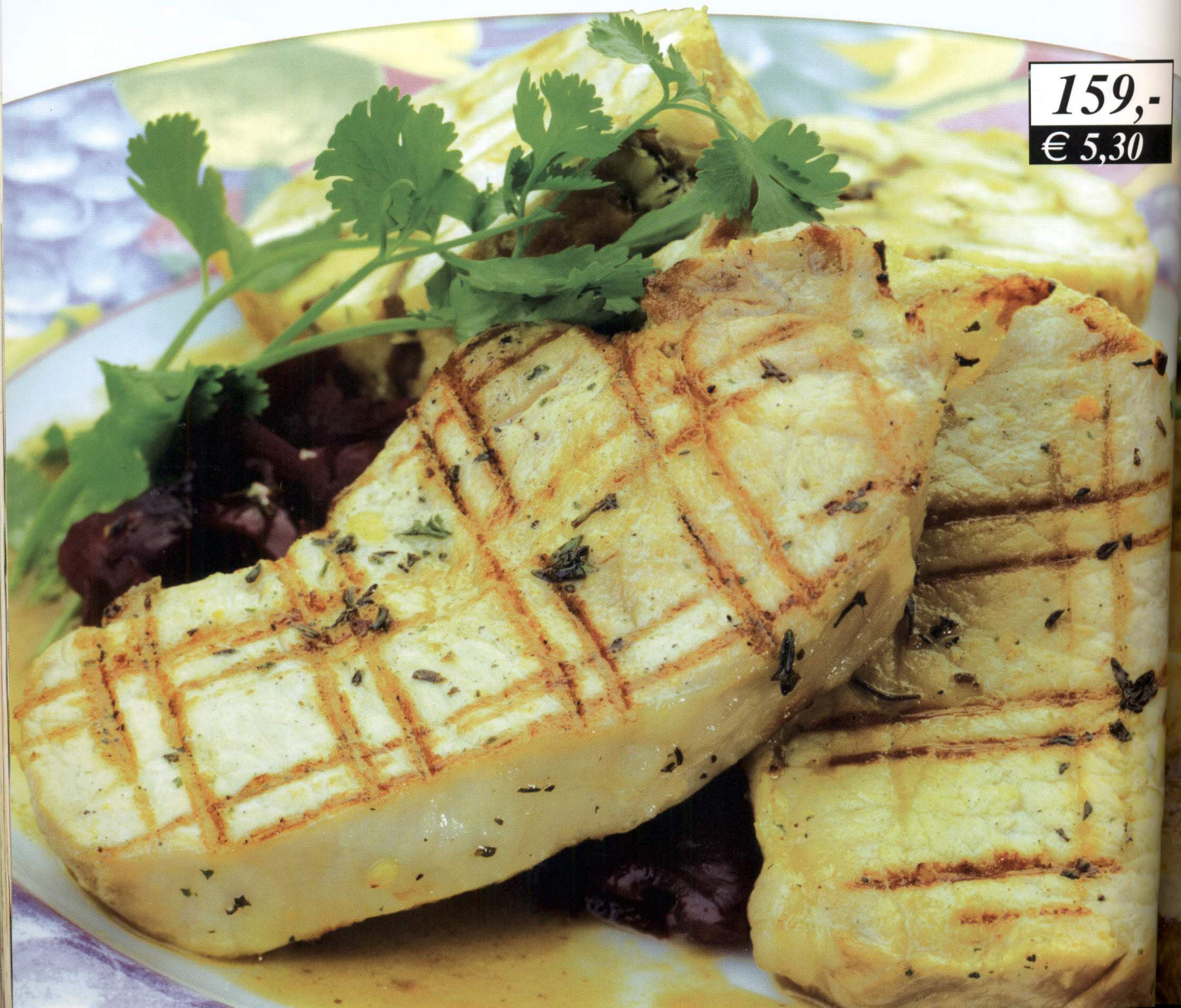
Cotoletta di maiale alla griglia con crauti rossi e gnocco alla Karlsbad



Свиная отбивная котлетка на гриле, с красной капустой и карловарским кнедликом.



Chuleta de cerdo a la parrilla con col lombarda y knedlík Carlsbad



159,-
€ 5,30

1 p. *Minutkový guláš ze svíčkové s mladými žampiony a hráškem, karlovarský knedlík*



Short-order sirloin goulash with young mushrooms and peas, Carlsbad dumping



Minutengulasch aus Filetfleisch mit jungen Champignons und grünen Erbsen, Karlsbader Knödel



Goulasch minute en filet de bœuf, aux champignons primeurs et aux petits pois, quenelles de Carlsbad



Goulash al minuto di filetto di manzo con champignons novelli e piselli, gnocco di Karlsbad



Гуляш из вырезки с молодыми шампиньонами и горошком, карловарский кнедик



Gulasch de solomillo con champiñones tiernos y guisantes, knedlík Carlsbad



299,-
€ 9,90



1 p. *Grilované svíčkové řezy se staročeskou smetanovou omáčkou, karlovarský knedlík*



Grilled sirloin slices with an old Bohemian cream sauce, Carlsbad dumpling



Gegrilltes Geschnetzeltes aus Filet mit altböhmischer Sahne, Karlsbader Knödel



Tranches de filet de bœuf accompagnées de sauce à la crème à l'ancienne, quenelles de Carlsbad



Fette di filetto di manzo alla griglia con salsa alla panna alla vecchia Boemia, gnocco di Karlsbad



Вырезка жаренная на гриле со сливочным старочешским соусом, карловарский кнедлик



Lonjas de solomillo con salsa tradicional checa de nata, knedlík Carlsbad



299,-
€ 9,90



Grilovaný srnčí hřbet s restovanými houbami a glazírovanými kaštaný, s jemnou vinnou omáčkou a špenátové sufle



Grilled saddle of venison with sautéed mushrooms and glazed chestnuts with a subtle wine sauce and spinach soufflé



Gegrillter Rehrücken mit gerösteten Pilzen und glasierten Kastanien, mit feiner Weinsauce und Spinatsoufflee



Selle de chevreuil au grill, accompagnée de champignons sautés, de marrons glacés, d'une fine sauce au vin et de soufflé aux épinards



Lombata di capriolo alla griglia con funghi arrostiti e marron glassée, salsina fine al vino e sformato di spinaci



Спинка косули жаренная на гриле, с поджаренными грибами и глазированными каштанами, с деликатным винным соусом и шпинатовое суфле



Lomo de venado a la parrilla con setas tostadas y castañas glaseadas, con salsa fina de vino y sufle de espinacas



499,-
€ 16,60



1 p. *Grilovaná kuřecí prsíčka s olivami, gratinované brambory*

Grilled chicken breast with olives, potato au gratin

Gegrillte Hühnerbrust mit Oliven, gratinierte Kartoffeln

Blancs de poulet au grill, accompagnés d'olives et de pommes de terre gratinées

Petti di pollo alla griglia con olive, patate al gratin

Куриная грудка жаренная на гриле с оливками, картофель жаренный

Pechuga de pollo a la parrilla con aceitunas, patatas gratinadas



239,-
€ 7,90



1 p. Kuřecí prsíčka protýkaná parmskou šunkou, se zapečeným rajčetem a bramborové pyré



Chicken breast larded with Parma ham, with baked tomato and potato purée



Hühnerbrust mit Parmaschinken gespickt, mit überbackener Tomate und Kartoffelpüree



Blancs de poulet lardés de jambon de Parme, servis avec une tomate au four et de la purée de pommes de terre



Petti di pollo steccati con prosciutto di Parma, con pomodoro al forno e parea di patate



Куриная грудка нашпигованная пармской ветчиной, с запеченным помидором и картофельным пюре



Pechuga de pollo lardado con jamón de Parma, tomate horneado y puré de patatas



239,-
€ 7,90



1 p. Grilovaná francouzská kachní prsa, podávaná na omáčce z červeného pepře s bramborovými poky



Grilled French duck breast, served with red-pepper sauce and potato gnocchi



Gegrillte französische Entenbrust in Sauce aus rotem Pfeffer mit Kartoffelnocken serviert



Magrets de canard français au grill, servis sur une sauce au poivre rouge, avec des gnocchis aux pommes de terre



Petti di anatra alla griglia alla francese serviti con salsa al pepe rosso e gnocchi di patate



Французская утиная грудка жаренная на гриле, подаваемая в соусе с красным перцем, с картофельными клецками



Pechuga de pato a la francesa, a la parrilla, servida con salsa de pimienta roja y ñoquis de patatas



329,-
€ 10,90

1 p. Vepřová grilovaná kotleta s omáčkou Calvados, brokolicí vařenou v páře a gratinovanými bramborami



Grilled pork chop with Calvados sauce, steamed broccoli and potato au gratin



Gegrilltes Schweinekotelett mit Sauce Calvados, in Dampf gegarten Brokkoli und gratinierten Kartoffeln



Côte de porc au grill, sauce Calvados, brocolis vapeur et pommes de terre au gratin



Cotoletta di maiale alla griglia con salsa Calvados, broccoli cotti al vapore e patate al gratin



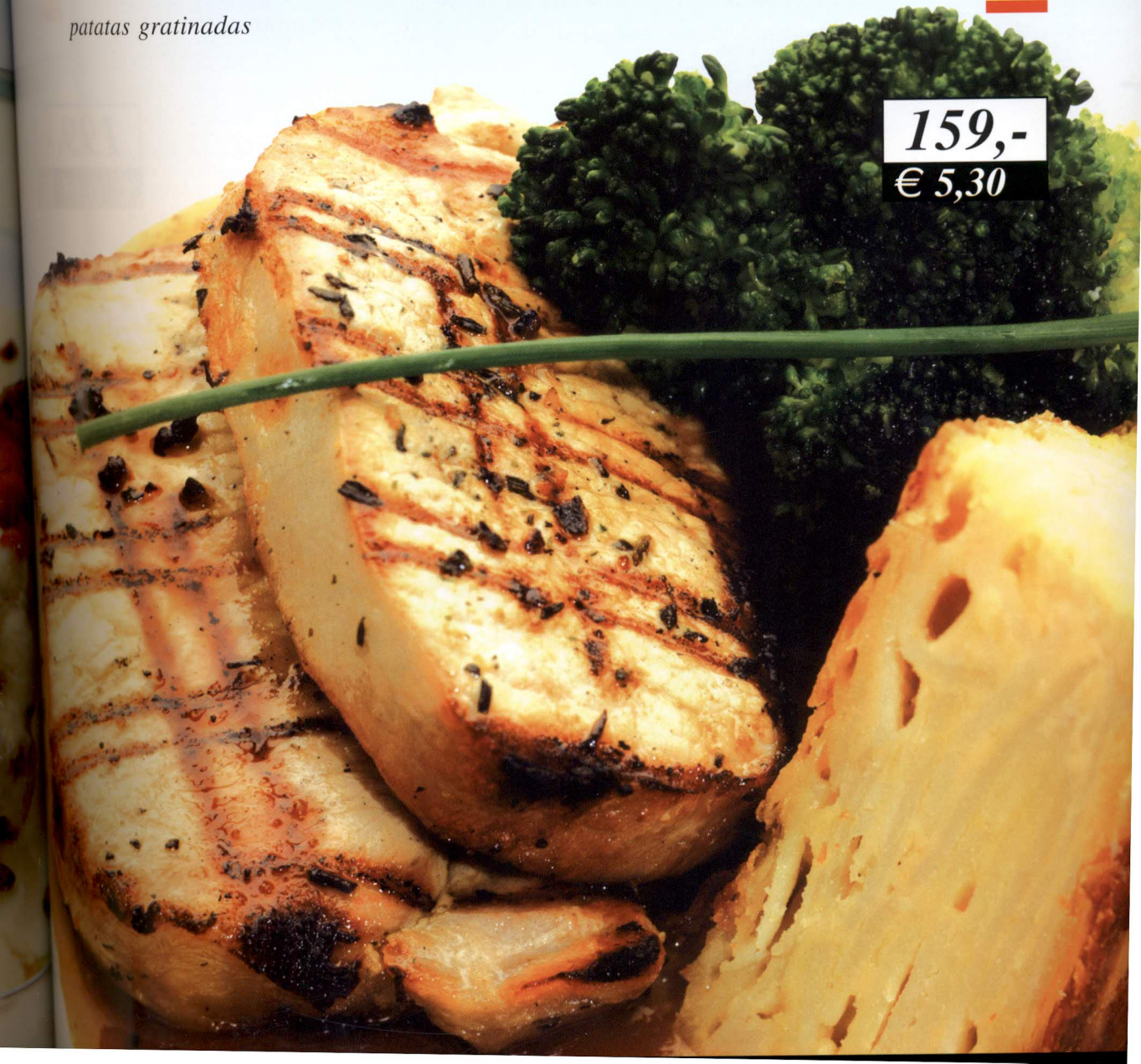
Свиная отбивная котлетка на гриле с соусом „Кальвадос“, брокколи отварной в пару и с жареным картофелем



Chuleta de cerdo a la parrilla con salsa Calvados, bróculi cocido al vapor y patatas gratinadas



159,-
€ 5,30



1 p. *Vepřové medailonky na portském víně a mladých žampionech s bramborovým pyré*



Pork medallions in port wine with young mushrooms and potato purée



Schweinemedallions in Portwein und jungen Champignons mit Kartoffelpüree



Médallions de porc au Porto, aux jeunes champignons et à la purée de pommes de terre



Medaglioni di maiale al Porto con champignons novelli e purea di patate



Свинные антрекоты в портском вине и с молодыми шампиньонами и картофельным пюре



Medallones de cerdo en vino Oporto y champiñones tiernos con puré de patatas



199,-
€ 6,60



p. Vepřové medailonky na omáče z grilovaných paprik, s brokolicí vařenou v páře a gratinovanými bramborami



Pork medallions in grilled bell-pepper sauce, with steamed broccoli and potato au gratin



Schweinemedallions in Sauce aus gegrillten Paprikas, mit in Dampf gegarten Brokkoli und gratinierten Kartoffeln



Médallions de porc accompagnés de sauce aux poivrons grillés, de brocolis vapeur et de pommes de terre gratinées



Medaglioni di maiale alla salsa di peperoni grigliati con broccoli cotti al vapore e patate al gratin



Свинные антрекоты в соусе из гриль зеленого перца, с брокколи отварной в пару и жареным картофелем



Medallones de cerdo en salsa de paprika a la parrilla, con brócoli cocido al vapor y patatas gratinadas



199,-
€ 6,60



300g Teryiaki „U Prince“ (hovězí svíčková, vepřová panenka, kuřecí prsa) s čerstvou zeleninou a rýží basmati

„U Prince“ teriyaki (beef sirloin, pork tenderloin, chicken breast) with fresh vegetables and basmati rice

Teryiaki „Zum Prinz“ (Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerbrust) mit frischem Gemüse und Basmatireis

Teryiaki „du Prince“ (filet de bœuf, filet mignon de porc, blanc de poulet), accompagnés de légumes primeurs et de riz basmati

Teryiaki „U Prince“ (filetto di manzo, filetto di maiale e petti di pollo) con contorno di verdure fresche e riso basmati

Терияк „У Принца“ (говяжья вырезка, свиная вырезка, куриная грудка) со свежими овощами и рисом басмати

Teryiaki „El Príncipe“ (solomillo de vaca, filete de cerdo, pechuga de pollo) con verdura fresca y arroz basmati



269,-
€ 8,90



250g Biftek s grilovanou zeleninou a pečenými brambory s omáčkou z červené řepy



Beefsteak with grilled vegetables and baked potatoes with beetroot sauce



Beefsteak mit gegrilltem Gemüse und Bratkartoffeln mit Sauce aus roter Bete



Steak grillé accompagné de légumes et de pommes de terre au four, avec une sauce de betteraves rouges



Bistecca con verdure alla griglia e patate al forno con salsa di bietola rossa



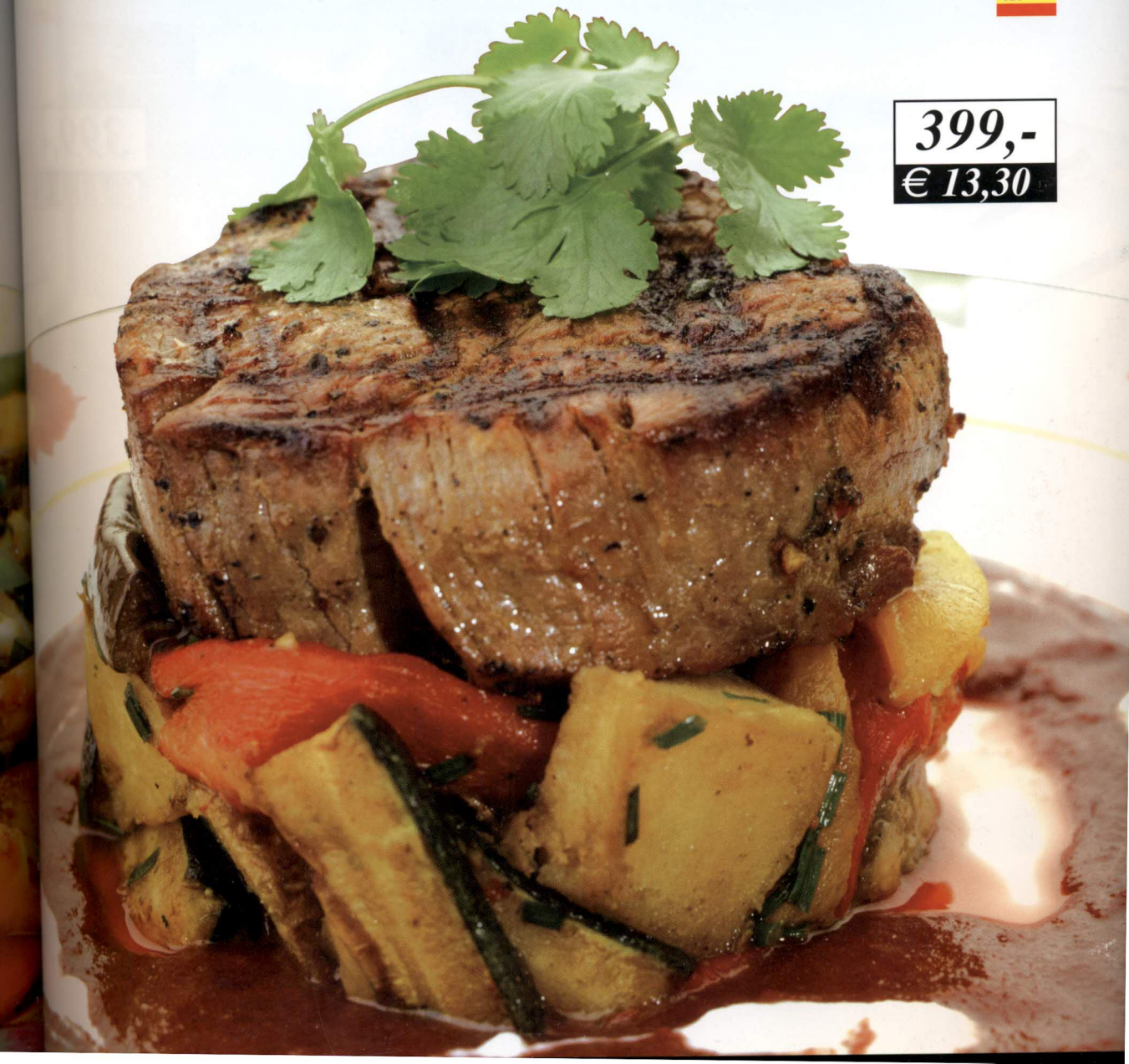
Бифштекс с гриль овощами и печеным картофелем, с соусом из столовой свеклы



Bistec con verdura a la parrilla y patatas al horno con salsa de remolacha



399,-
€ 13,30



250g Pepper steak se zeleným chřestem, gratinované brambory



Pepper steak with green asparagus, potato au gratin



Pepper Steak mit grünem Spargel, gratinierte Kartoffeln



Steak au poivre, accompagné d'asperges vertes et de pommes de terre au gratin



Pepper steak con asparagi verdi, patate al gratin



Перченый стейк с зеленой спаржей, жаренный картофель



Pepper steak con espárragos verdes, patatas gratinadas



399,-

€ 13,30

Grilovaná hovězí roštěná podávaná s kozím sýrem zapečeném v jarním závitku, čerstvý špenát, vinná omáčka



Grilled beef entrecote served with goat's cheese baked in a spring roll, fresh spinach, wine sauce



Gegrilltes Rumpsteak vom Rind mit in Frühlingsrolle überbackenem Ziegenkäse serviert, frischer Spinat, Weinsauce



Entrecôte de bœuf au grill, servie avec du fromage de chèvre gratiné en paupiette printanière, épinards frais, sauce au vin



Filetto di manzo alla griglia servito con formaggio caprino cotto nell'involentino primavera, spinaci freschi e salsa al vino



Ростбиф гриль, подаваемый с козьим сыром запеченным в весеннем рулетике, свежий шпинат, винной соус



Rosbif de vaca a la parrilla, servida con queso de cabra asado en croquetas primavera, espinaca fresca, salsa de vino



229,-
€ 7,60



250g Grilovaná hovězí roštěná s guacamole a brokou, špenátové sufle



Grilled beef entrecote with guacamole and broccoli, spinach soufflé



Gegrilltes Rumpsteak vom Rind mit Guacamole und brokkoli, Spinatsoufflee



Entrecôte de bœuf grillée, avec guacamole et de brocolis, soufflé aux épinards



Filetto di manzo alla griglia con guacamole con broccoli, sformato di spinaci



Ростбиф гриль из говядины с квакамолe и брокколн, шпинатовое суфле



Rosbif de vaca a la parrilla con guacamol y con bróculi, sufle de espinacas



229,-
€ 7,60



300g *Pečené novozélandské jehněčí kotletky se špenátovým sufle, rajčaty, paprikami a císařskými lusky*



Roast New Zealand lamb chops with spinach soufflé, tomato, bell pepper, and string peas



Gebratene neuseeländische Lammkoteletts mit Spinatsoufflee, Tomaten, Paprikas und Kaiserbrechbohnen



Côtes d'agneau de la Nouvelle Zélande, accompagnées de soufflé aux épinards, de tomates, de poivrons et de gousses impériales



Cotolettine di agnello neozelandese alla griglia con soufflé di spinaci, pomodori, peperoni e baccelli di piselli zuccherini



Печенные новозеландские ягнячье отбивные котлетки с шпинатовым суфле, помидорами, зеленым перцем и цисарскими стручками



Asado de chuleta de cordero neozelandés con sufle de espinacas, tomates, paprika y vainas emperador



499,-

€ 16,60



1 p. *Talíř sýrů s hroznovým vínem*

Cheese plate with grapes

Käseteller mit Weintrauben

Assiette de fromages accompagnés de raisin

Piatto di formaggi misti con dell' uva

Ассорти сыров с виноградом

Plato de quesos con uvas



169,-
€ 5,60



70.

p. Vanilkové „Crème Brulée“



Vanilla „Crème Brulée“



Vanille „Crème Brulée“



Crème brûlée à la vanille



„Crème Brulée“ alla vaniglia



Ванильное „Креме Брюлле“



„Crème Brulée“ de vainilla



99,-
€ 3,30



1 p. *Tiramisu Mascarpone*

Tiramisu Mascarpone

Tiramisu Mascarpone

Tiramisu Mascarpone

Tiramisu al mascarpone

Тирамису Маскарпоне

Tiramisu Mascarpone



99,-
€ 3,30



1p. *Tvarohové palačinky s čokoládou*



Curd-cheese pancakes with chocolate



Quarkeierkuchen mit Schokolade



Crêpes de fromage blanc au chocolat



Crêpes di ricotta con cioccolato



Творожные блинчики с шоколадом



Crepe de requesón y chocolate



119,-
€ 3,90



1 p. Čokoládový talíř „Princ“

„Princ“ chocolate plate

Schokoladenteller „Prinz“

Assiette au chocolat „Prince“

Piatto di cioccolata alla „Princ“

Шоколадная тарелка „Принц“

Plato de chocolate „Princ“



119,-
€ 3,90



1p. Domáci zmrzlina



Homemade ice cream



Hausgemachtes Eis



Glace maison



Gelato fatto in casa



Домашнее мороженное



Helado casero



9,-
90

69,-
€ 2,30



1.p. Jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou

Apple strudel with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Chausson aux pommes servi avec une glace à la vanille

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

Яблочный рулет с ванильным мороженым

Pastel de manzanas con helado de vainilla



119,-
€ 3,90



76.

Čokoládová pěna tří barev



Chocolate tricolour Mouse



Schokoladenschaum dreierlei Farben



Mousse au chocolat de trois couleurs



Spuma di cioccolato tricolore



Шоколадная пена трехцветная



Espuma de chocolate de tres colores



119,-
€ 3,90

