

---

T E R A S S A

---

CAFE - BAR - RESTAURANT

## P O L É V K Y

1 p.	Kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi	75,-
1 p.	Polévka dle denní nabídky	85,-

## P Ř E D K R M Y

1 p.	Rozpečený kozí sýr (100g), hummus z červené řepy a cizrny	215,-
100g	Telecí tatarák s kapary a křenovou majonézou podávaný s česnekem a topinkami	255,-
100g	Pikantní krevety s bylinkovým máslem, šalotkou a chilli	245,-

Předkrmy jsou podávány s rozpečenou ciabattou.

## Č E S K Á K U C H Y N Ě

¼	Dozlatova pečená kachýnka na medu s červeným brusinkovo-skořicovým zelím a variací knedlíků	335,-
300g	Hovězí žebro na červeném víně, mačkaný brambor s jarní cibulkou a celerovou slámou	355,-
200g	Svíčková na smetaně s brusinkami a variací knedlíků	255,-
200g	Variace smažených kuřecích a vepřových řízečků s bramborovou kaší a salátem Coleslaw	285,-
200g	Pečený králík na česneku s listovým špenátem, bramborové knedlíky	255,-
130g	Smažený sýr podávaný s hranolky, míchaným salátkem a domácí tatarkou	225,-

## S T E A K Y

250g	Flank steak	375,-
250g	Telecí rumpsteak	395,-
250g	Vepřový steak z amerického plemene Duroc	275,-

K těmto steakům si můžete vybrat jeden druh omáčky:  
demi glace, vepřová, kávovo-lanýžová nebo houbová

650g	Mix grill pro 2 osoby (kuřecí steak, vepřová panenka a flank steak podávaný s opečenými paprikovými bramborami, grilovanou zeleninou a variací omáček)	855,-
------	---	-------

## N A Š E S P E C I A L I T Y

200g	Steak z lososa podávaný s černou čočkou Beluga, cherry rajčátky, česnekem a rukolou	395,-
250g	Kuřecí prso supreme plněné baby špenátem a mozzarellou, zeleninový bulgur a bazalková omáčka	295,-
250g	Filírované kachní prsíčko se špenátovými knedlíčky, pyré z červeného zelí, omáčka z červeného vína	385,-
200g	Vepřová panenka se zauzenou švestkovou omáčkou, smažené bramborové šišky v mandlové krustě	355,-
200g	Křupavý karamelizovaný bůček, bramborové pyré s wasabi a teriaki omáčka	265,-

## B U R G E R Y

1 p.	Hovězí burger (200g) se sýrem cheddar, slaninou, chipotle majonézou a karamelizovanou cibulí podávaný se steakovými hranolky, barbecue omáčkou a salátem Coleslaw	335,-
1 p.	Veggie burger se sýrem halloumi (120g), pečeným lilkem, listovým salátem a rajčaty podávaný s batátovými hranolky a bazalkovým dipem	315,-

## T Ě S T O V I N Y

300g	Spaghetti aglio olio e peperoncino (opečený česnek, chilli papričky, rukola, parmezán)	195,-
300g	Spaghetti al Salmone (losos (100g), rajčata, bazalka, smetana)	295,-
300g	Spaghetti dello Chef (vepřová panenka (100g), chřest, cherry rajčátka, šalotka, parmezán)	275,-
300g	Bulgurové rizoto s pečenou dýní, máslovými liškami, parmezánem a smaženou rukolou	255,-

## S A L Á T Y

200g	Míchaný salát	95,-
200g	Salát Coleslaw	85,-
400g	Rozpečený kozí sýr (100g) na listovém salátu s paprikami, cherry rajčátky a červenou řepou, domácí pečivo	245,-
400g	Salát Caesar (římský salát ochucený originálním dresinkem, podávaný s kuřecím masem (100g), pancettou, bylinkovými krutóny a parmezánem)	245,-
400g	Filírovaný flank steak (100g) podávaný na listovém salátu se sušenými rajčaty, olivami a parmezánem ochucený medovo-hořčičným dresinkem, domácí pečivo	245,-

## P Ř Í L O H Y

200g	Hranolky	55,-
200g	Opečené brambory s rozmarýnem	55,-
200g	Máslové brambory s petrželkou	55,-
150g	Karlovarský knedlík	55,-
250g	Grilovaná zelenina	85,-
1p.	Bylinková ciabatta	55,-
1p.	Tatarská omáčka, kečup, barbecue omáčka, bazalkový dip	30,-

## N Ě C O K V Í N U

100g	Nakládané olivy	95,-
70g	Pražené mandle	95,-

## D E Z E R T Y

Domácí tiramisu	95,-
Restované jahody na pepři s medem, ořechy a mascarpone	155,-
Pečený jogurt s čerstvým ovocem	155,-
Dorty dle denní nabídky...	

## P O H Á R Y

Černý baron (vanilková, 2x čokoládová zmrzlina, čokoláda, šlehačka, čokohoblínky)	135,-
Louskáček (2x vanilková, karamelová zmrzlina, ořechy, karamel, krokant, šlehačka)	135,-
Jahodový pohár (jahodový sorbet, vanilková zmrzlina, čerstvé jahody, šlehačka)	135,-
Dětský pohár (vanilková a čokoládová zmrzlina, šlehačka, lentilky)	95,-
Ledová káva s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	95,-

*Milí hosté,  
na Vaše přání Vám rádi připravíme poloviční porce vybraných jídel,  
ale dovolujeme si účtovat 2/3 z původní ceny.*

*Informace o alergenech obsažených v jídlech  
obdržíte od obsluhujícího personálu!*

Platnost jídelního lístku od 15.12.2024

Rezervace na telefonu **777 279 681**

## S U P P E N

- 1 p. Hühnerbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln 75,-  
 1 p. Suppe nach Tagesangebot 85,-

## V O R S P E I S E N

- 1 p. Knuspriger Ziegen Käse (100 g), Hummus aus rote Beete und Kichererbsen 215,-  
 100 g Kalbs Tartar mit Kapern und Meerrettich Mayonaisse serviert mit Knoblauchbrot 255,-  
 100 g Pikante Garnelen mit Kräuterbutter, Schalotte und Chilli 245,-

Vorspeisen sind serviert mit knusprige Ciabatta.

## T S C H E C H I S C H E K Ü C H E

- ¼ Goldgebratene Ente serviert mit Rotkraut abgeschmeckt mit Zimmt und Preiselbeeren, Knödelvariation 335,-  
 300 g Rinder Rippe im Rotwein, Stampfkartoffeln mit Frühlings Zwiebel und Sellerie Stroh 355,-  
 200 g Hausgemachter Lendenbraten in Sahnesauce mit Preiselbeeren und Semmelknödel 255,-  
 200 g Variation panierten Hühner- und Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Salat Coleslaw 285,-  
 200 g Gebratennes Kanninchen mit Knoblauch und Blattspinat, Kartoffelklösse 255,-  
 130 g Panierter Käse serviert mit Pommes Frites, klein gemischter Salat und hausgemachte Tatarsauce 225,-

## S T E A K S

- 250 g Flanksteak 375,-  
 250 g Kalbs-Rumpsteak 395,-  
 250 g Schweinesteak aus amerikanischer Rasse Duroc 275,-

Zu diesen Steaks können Sie sich eine Sauce auswählen:  
 Demi Glace, Pfeffersauce, Kafé-Trüffelsauce oder Pilzsauce

- 650 g Mix Grill für 2 Personen 855,-  
 (Hühnersteak, Schweinslende und Flanksteak serviert mit Paprika Bratkartoffel, gegrilltem Gemüse und Variation von Saucen)

## U N S E R E S P E C I A L I T Ä T E N

- 200 g Lachssteak serviert mit schwarzer Linse Beluga, Cherry Tomaten, Knoblauch und Rucola 395,-  
 250 g Hühnerbrust Supreme gefüllt mit Baby Spinat und Mozzarella, Gemüse Bulgur und Basilikum Sauce 295,-  
 250 g Filetierte Entenbrust mit Spinat Knödel, Rotkraut Püree und Rotweinsauce 385,-  
 200 g Schweinelende mit geräucherter Pflaumensauce, panierte Kartoffelklösse in Mandelkruste 355,-  
 200 g Knuspriges karamelisiertes Schweinebauch, Kartoffelpüree mit Wasabi und Teriaki Sauce 265,-

## B U R G E R S

- 1 p. Rinder Burger (200 g) mit Käse Cheddar, Speck, Chipotle Mayonaisse und karamelzierter Zwiebel serviert mit Pommes Frites, Barbecue Sauce und Salat Coleslaw 335,-  
 1 p. Veggie Burger mit Halloumi Käse (120 g), gebratener Aubergine, Blattsalat und Tomaten serviert mit Süsskartoffeln Frites und Basilikum Dip 315,-

## T E I G W A R E N

- 300 g Spaghetti aglio oglio e peperoncino 195,-  
 (Gebratener Knoblauch, Chilli Schotten, Rucola, Parmesan)  
 300 g Spaghetti al Salmone 295,-  
 (Lachs (100 g), Tomaten, Basilikum, Sahne)  
 300 g Spaghetti dello Chef 275,-  
 (Schweinelende (100 g), Spargel, Cherry Tomaten, Schalotte, Parmesan)  
 300 g Bulgur Risotto mit gebackenem Kürbis, Pfifferlingen, Parmesan und geröstete Rucola 255,-

## SALATE

200g	Gemischter Salat	95,-
200g	Salat Coleslaw	85,-
400g	Gebackener Ziegen Käse (100g) mit Blattsalat, Paprika, Cherry Tomaten und Rote Beete, hausgemachtes Gebäck	245,-
400g	Salat Caesar (Römer Salat abgeschmeckt mit originalem Dressing, serviert mit Hühnerfleisch (100g), Pancetta, Kräutercroutons und Parmesan)	245,-
400g	Filetiertes Flanksteak(100g) serviert mit Blattsalat, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan abgeschmeckt mit Honig-Senf Dressing, hausgemachtes Gebäck	245,-

## BEILAGEN

200g	Pommes Frites	55,-
200g	Bratkartoffeln mit Rosmarin	55,-
200g	Butterkartoffeln mit Petersilie	55,-
150g	Semmelknödel	55,-
250g	Gegrilltes Gemüse	85,-
1p.	Kräuter Ciabatta	55,-
1p.	Tatarsauce, Ketchup, Barbecue Sauce, Basilikum Dip	30,-

## ETWAS ZUM WEIN

100g	Eingelegte Oliven	95,-
70g	Geröstete Mandeln	95,-

## DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu	95,-
Geröstete Erdbeeren mit Pfeffer, Honig, Nüssen und Mascarpone	155,-
Gebackener Yoghurt mit Obst	155,-
Torten nach dem Tagesangebot...	

## EISBECHERN

Schwarzer Baron (Vanilleeis, 2x Schokoladeneis, Schokolade, Schlagsahne, Schokoraspeln)	135,-
Nussknacker (2x Vanilleeis, Karamelleis, Nüssen, Karamell, Schlagsahne, Krokant)	135,-
Erdbeerbecher (Erdbeersorbet, Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne)	135,-
Kinder Eisbecher (Vanille und Schokoladeneis, Schlagsahne, Smarties)	95,-
Eiscafé mit vanillem Eis und Schlagsahne	95,-

*Liebe Gäste,  
nach Ihrem Wunsch bereiten wir gern für Sie auch halbe Portion ausgesuchten Speisen vor, wir gestatten uns aber 2/3 von der Preis rechnen.*

*Information von Fremdstoffen, die in Gerichten enthalten sind,  
erhalten sie beim Bedienungspersonal!*

Speisekarte gültig ab 15.12.2024

Für Reservierungen rufen Sie **+420 777 279 681**

## Z U P P Y

- 1 p. Rosół z kurczaka z mięsem, warzywami i makaronem 75,-  
 1 p. Zupa dnia 85,-

## P R Z Y S T A W K I

- 1 p. Pieczony ser kozi (100 g), hummus z buraków i ciecierzycy 215,-  
 100 g Tatar cielęcy z kaparami i majonezem chrzanowym podawany z czosnkiem i tostami 255,-  
 100 g Pikantne krewetki z masłem ziołowym, szalotką i chilli 245,-

Przystawki podawane są z opiekaną ciabattą.

## K U C H N I A C Z E S K A

- ¼ Kaczka do złota upieczona na miodzie z czerwona kapusta z cynamonem i żurawiną i knedlem bułkowym 335,-  
 300 g Żeberko wołowe w czerwonym winie, tłuczone ziemniaki z cebulką wiosenna i słoma selera 355,-  
 200 g Polędwica na śmietanie z żurawina i knedlem bułkowym 255,-  
 200 g Smażone kotlety z kurczaka i wieprzowiny z puree ziemniaczanym i surówką Coleslaw 285,-  
 200 g Pieczony królik na czosnku ze szpinakiem liściastym, kluski ziemniaczane 255,-  
 130 g Smażony ser z frytkami i sosem tatarskim, mieszana sałatka 225,-

## S T E K I

- 250 g Flankstek 375,-  
 250 g Rumstyk cięlecy 395,-  
 250 g Stek wieprzowy z rasy amerykańskiej Duroc 275,-

Do steków można wybrać jeden z następujących sosów:  
 demi glace, pieprzowy, kawowo-truflowy lub grzybowy

- 650 g Mix grill dla 2 osób 855,-  
 (stek z kurczaka, poledwica wieprzowa i stek z łaty wołowej serwowany ze smażonymi ziemniakami paprykowymi, grillowany warzywami i sosami do wyboru)

## N A S Z E S P E C J A L O S Ć I

- 200 g Stek z łososia podany z czarną soczewicą Beluga, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem i rukolą 395,-  
 250 g Pierś z kurczaka Supreme nadziewana młodym szpinakiem i mozzarellą, bulgur warzywny i sos bazyliowy 295,-  
 250 g Filetowana pierś z kaczki z kluskami szpinakowymi, puree z czerwonej kapusty, sos z czerwonego wina 385,-  
 200 g Polędwiczka wieprzowa z wędzonym sosem śliwkowym, smażone pączki ziemniaczane w migdałowej panierce 355,-  
 200 g Chrupiący karmelizowany boczek, puree ziemniaczane z wasabi i sos teriaki 265,-

## B U R G E R Y

- 1 p. Burger wołowy (200 g) z serem cheddar, boczkiem, majonezem chipotle i karmelizowaną cebulą, podawany z frytkami stekowymi, sosem barbecue i sałatką coleslaw 335,-  
 1 p. Burger wegetariański z serem halloumi (120 g), pieczonym bakłażanem, sałatką i pomidorami podawany z frytkami z batatów i dipem bazyliowym 315,-

## P A S T A

- 300 g Spaghetti Aglio Ooglio e Peperoncino 195,-  
 (pieczony czosnek, papryka chilli, rukola, parmezan)  
 300 g Spaghetti al Salmone 295,-  
 (łosoś (100 g), pomidory, bazylika, śmietana)  
 300 g Spaghetti dello Chef 275,-  
 (poledwica wieprzowa (100 g), szparagi, pomidorki koktajlowe, szalotka, parmezan)  
 300 g Bulgur risotto z pieczoną dynią, kurkami, parmezanem i zasmażaną rukolą 255,-

## S A L A T K I

200g	Mieszana sałatka	95,-
200g	Sałatka Coleslaw	85,-
400g	Pieczony ser kozi (100g) na sałatce liściastej z papryką, pomidorkami koktajlowymi i burakami, domowa bułka	245,-
400g	Sałatka Caesar (sałata rzymska z oryginalnym sosem serwowany z kurczakiem (100g), pancettą, grzankami ziołowymi i parmezanem)	245,-
400g	Filetowany flankstek (100g) podany na sałatce liściastej z suszonymi pomidorami, oliwkami i parmezanem doprawiony dressingiem miodowo-musztardowym, bułka domowa	245,-

## D O D A T K I

200g	Frytki	55,-
200g	Pieczone ziemniaki z rozmarynem	55,-
200g	Ziemniaki masłowe z pietruszką	55,-
150g	Knedle bułkowe	55,-
250g	Grillowane warzywa	85,-
1p.	Ciabatta ziołowa	55,-
1p.	Sos tatarski, ketchup, sos barbecue, dip bazylkowy	30,-

## C O Ś D O W I N A

100g	Marynowane oliwki	95,-
70g	Prażone migdały	95,-

## D E S E R Y

Tiramisu domowej roboty	95,-
Zapieczone truskawki na pieprzu z miodem, orzechy i mascarpone	155,-
Jogurt pieczony ze świeżymi owocami	155,-
Ciastka według oferty...	

## L O D Y

Czarny baron (wanilowe, 2x lody czekoladowe, czekolada, bita śmietana, tarta czekolada)	135,-
Orzechówka (2x lody wanilowe, lody karmelowe, orzechy, karmel, bita śmietana, krokant)	135,-
Kubek truskawkowy (sorbet truskawkowy, lody wanilowe, świeże truskawki, bita śmietana)	135,-
Lody dla dzieci (czekoladowe i lody wanilowe, bita śmietana, smarties)	95,-
Mrożona kawa z lodami waniliowymi i bita śmietana	95,-

*Mili goście,  
na państwa życzenie przygotujemy połówki porcji wybranych dan,  
za które pozwolimy sobie policzyć 2/3 ceny porcji normalnej.*

*Informacji na temat alergenów zawartych w daniach udzieli personel!*

Ważny od 15.12.2024

Rezerwacja na tel. **+420 777 279 681**

## S O U P S

- 1 p. Chicken broth with meat, vegetables and noodles 75,-  
 1 p. Soup of the day 85,-

## S T A R T E R S

- 1 p. Baked goat cheese (100 g), hummus of beetroot and chickpeas 215,-  
 100 g Veal tartare with capers and horseradish mayonnaise served with toast and garlic 255,-  
 100 g Spicy shrimps with herb butter, shallots and chilli 245,-

Starters are served with crispy ciabatta.

## C Z E C H C U I S I N E

- ¼ Honey roasted duck with cranberry-cinammon cabbage and bread dumplings 335,-  
 300 g Beef rib in red wine, mashed potatoes with spring onion and celery straw 355,-  
 200 g Beef tenderloin in cream with cranberries and bread dumplings 255,-  
 200 g Variation of fried chicken and pork steaks with potato purée and salad Coleslaw 285,-  
 200 g Roasted rabbit on garlic with leaf spinach, potato dumplings 255,-  
 130 g Fried cheese served with french fries, mixed salad and homemade tartar sauce 225,-

## S T E A K S

- 250 g Flanksteak 375,-  
 250 g Veal rumpsteak 395,-  
 250 g Pork steak of the american race Duroc 275,-

You can choose one kind of sauce with these steaks:  
 demi glace, pepper sauce, coffee-truffle or mushroom sauce

- 650 g Mix grill for 2 persons 855,-  
 (chicken steak, pork tenderloin and flank steak served with paprika baked potatoes, grilled vegetables and selections of sauces)

## O U R S P E C I A L I T I E S

- 200 g Salmon served with black lentils Beluga, cherry tomatoes, garlic and rocket 395,-  
 250 g Chicken breast supreme stuffed with baby spinach and mozzarella, vegetable bulgur and basil sauce 295,-  
 250 g Sliced duck breast with spinach dumplings, red cabbage puree, red wine sauce 385,-  
 200 g Pork tenderloin with smoked plum sauce, fried potato dumplings in almonds crust 355,-  
 200 g Crispy caramelized pork belly, potato purée with wasabi and teriyaki sauce 265,-

## B U R G E R S

- 1 p. Beef Burger with cheddar cheese, bacon, chipotle mayonnaise and caramelized onion served with french fries, barbecue sauce and salad Coleslaw 335,-  
 1 p. Veggie burger with halloumi cheese (120 g), roasted eggplant, lettuce and tomatoes served with sweet potato fries and basil dip 315,-

## P A S T A

- 300 g Spaghetti Aglio Ooglio e Peperoncino 195,-  
 (roasted garlic, hot pepper, rocket, parmesan)  
 300 g Spaghetti al Salmone 295,-  
 (salmon (100 g), tomatoes, basil, cream)  
 300 g Spaghetti dello Chef 275,-  
 (pork tenderloin (100 g), asparagus, cherry tomatoes, shallot, parmesan)  
 300 g Bulgur risotto with roasted pumpkin, butter chanterelles, parmesan and fried rocket 255,-



## S A L A D S

200 g	Mixed salad	95,-
200 g	Coleslaw salad	85,-
400 g	Baked goat cheese (100 g) with leaf salad, peppers, cherry tomatoes and beetroot, homemade roll	245,-
400 g	Cesar salad (romaine lettuce flavoured with original dressing, served with chicken meat (100 g), pancetta, herb croutons and parmesan)	245,-
400 g	Sliced flanksteak (100 g) served with leaf salad, dried tomatoes, olives and parmesan flavoured with honey-mustard dressing, homemade roll	245,-

## S I D E D I S H E S

200 g	French fries	55,-
200 g	Roasted potatoes with rosemary	55,-
200 g	Butter parsley potatoes	55,-
150 g	Bread dumplings	55,-
250 g	Grilled vegetable	85,-
1 p.	Herb ciabatta	55,-
1 p.	Tartar sauce, ketchup, barbecue sauce, basil dip	30,-

## A B I T E T O E A T

100 g	Cured olives	95,-
70 g	Roasted almonds	95,-

## D E S S E R T S

Homemade tiramisu	95,-
Roasted strawberries with pepper, honey, nuts and mascarpone	155,-
Baked yoghurt with fresh fruit	155,-
Cakes according to offer...	

## S U N D A E

Black baron (vanilla ice cream, 2 scoops of chocolate ice cream, whipped cream, chocolate shavings)	135,-
Nutcracker (2x scoops of vanilla ice cream, caramel ice cream, nuts, caramel sauce, crocant, whipped cream)	135,-
Strawberry cup (strawberry sorbet, vanilla ice cream, fresh strawberries, whipped cream)	135,-
Kid's sundae (vanilla ice cream, chocolate ice cream, whipped cream, smarties)	95,-
Ice coffee with vanilla ice cream and whipped cream	95,-

*Dear guests,  
We are happy to serve you half portions from your chosen meal.  
However, we shall charge 2/3 of the full portion price.*

*For more information about possible food allergens please ask our wait staff!*

Valid from 15.12.2024

For booking **+420 777 279 681**

## A P E R I T I V Y / A P E R I T I F S

Aperol	0,04 l	65,-
Cinzano - Extra Dry, Bianco, Rosso	0,10 l	90,-
Campari Bitter	0,04 l	65,-

## S E K T &amp; C H A M P A G N E

Prosecco	0,10 l	65,-
Nealko (alcoholfree) Spumante Toselli	0,10 l	55,-
Bohemia Sekt - Rosé demi sec	0,75 l	390,-
Prosecco Soligo	0,75 l	499,-
Cava Soler Jové - Reserva brut	0,75 l	499,-
Mumm Cordon Rouge	0,75 l	1 850,-
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	1 850,-

## V Í N A / W I N E

Veltlínské zelené Davinus - bílé suché / white dry	0,20 l	79,-
Svatovavřínecké Davinus - růžové polosuché / pink semi dry	0,20 l	79,-
Cabernet Moravia Davinus - červené suché / red dry	0,20 l	79,-

## D E S T I L Á T Y / S P I R I T S

Plantation 3 Stars, Plantation Original Dark	0,04 l	75,-
Bacardi Reserva Ocho 8 y.o.	0,04 l	140,-
Canerock Spiced	0,04 l	165,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 y.o.	0,04 l	150,-
Diplomatico Selection de Famiglia	0,04 l	180,-
Plantation Xaymaca Special Dry	0,04 l	130,-
Plantation XO 20 <sup>th</sup> Anniversary	0,04 l	205,-

Stroh 80 Original	0,04 l	99,-
Cachaca Velho Barreiro	0,04 l	65,-
Skyy Vodka	0,04 l	65,-
Gin Broker's	0,04 l	75,-
Gin Broker's Pink	0,04 l	75,-
Gin Citadelle Jardin D Eté	0,04 l	125,-
Slivovice, Hruškovice Pircher	0,04 l	99,-
Ratafia Almond Spirit Mandlička	0,04 l	105,-
Baron Hildprandt	0,04 l	105,-

Ze zralých malin / Ze zralých hrušek / Ze zralých švestek / Ze zralých meruněk  
Of ripe raspberries / Of ripe pears / Of ripe plums / Of ripe apricots

## L I K É R Y / L I Q U E R S

Becherovka Original, Unfiltered	0,04 l	60,-
Jägermeister	0,04 l	70,-
Baileys	0,04 l	75,-
Bombardino Pircher	0,04 l	60,-

## C O G N A C &amp; B R A N D Y

Metaxa 7*	0,04 l	95,-
Metaxa Private Reserve	0,04 l	215,-
Rémy Martin V.S.O.P.	0,04 l	190,-
Grand Breuil Elite	0,04 l	225,-

## W H I S K Y &amp; B O U R B O N

Tullamore Dew	0,04 l	75,-
Jack Daniel's	0,04 l	90,-
Jim Beam Devil's Cut	0,04 l	85,-

## C I D E R

Rychnovský cider jablko / apple	0,33 l	59,-
---------------------------------	--------	------

## P I V O / B E E R

Budvar „33“	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-
Budvar tmavý ležák / dark	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-
Budweiser nealko / alcoholfree			0,33 l	55,-
Birell pomelo&gřep / alcoholfree			0,33 l	55,-
Pilsner Urquell (láhev)			0,50 l	75,-
Paulaner Hefe - kvasnicové (láhev) / wheat beer			0,50 l	79,-
Paulaner Hefe - kvasnicové nealko (láhev) / wheat beer alcoholfree			0,50 l	79,-
Radler (+ Sprite)	0,30 l	45,-	0,50 l	65,-
Diesel (+ Cola)	0,30 l	45,-	0,50 l	65,-

## N E A L K O / S O F T D R I N K S

Rajec sycený, nesycený / sparkling, still	0,33 l	35,-	0,75 l	65,-
Radenská minerální voda			0,25 l	35,-
Karafa vody			0,50 l	35,-
Džbán vody s citrusy a mátou Jug of water with citrus and mint			1,00 l	65,-
Royal Crown Cola Classic, No sugar			0,25 l	55,-
Targa Florio orange			0,25 l	55,-
Fever-Tree tonic mediterranean, raspberry-rhubarb			0,20 l	65,-
Vinea bílá, červená / white, red			0,25 l	55,-
Kofola	0,30 l	40,-	0,50 l	55,-

Ice tea Dilmah citrón, broskev / lemon, peach	0,25 l	55,-
Juice Curiosa	0,25 l	55,-
Red Bull	0,25 l	75,-
Naše limonáda (malinová, borůvková, grepová, mandarinková, bezová) Home-made lemonade (raspberry, blueberry, grapefruit, tangerine, elderflower)	0,40 l	69,-

K Á V A & T E P L É N Á P O J E  
C O F F E E & H O T D R I N K S

Espresso	7 g	65,-
Espresso macchiato	7 g	65,-
Lungo	7 g	65,-
Espresso doppio	14 g	79,-
Cappuccino	7 g	75,-
Caffé latte	7 g	79,-
Flat white	14 g	85,-
Vídeňská káva / Vienna coffee	7 g	79,-
Irská káva / Irish coffee	7 g	95,-
Káva bez kofeinu / Decaffeinated coffee	7 g	65,-
Čaj sypaný Coccole dle nabídky / Loose tea according to the offer	1 p.	65,-
Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru / Fresh mint or ginger tea	1 p.	65,-
Horká meruňka s badyánem a skořicí	0,25 l	79,-
Horká čokoláda / Hot chocolate	30 g	75,-
Horký Aperol / Hot Aperol	0,25 l	99,-
Borůvkový punč s vodkou	0,25 l	99,-
Bombardino doppio se šlehačkou / with whipped cream	0,08 l	110,-
Svařené víno se skořicí a sušenou švestkou / Mulled wine with cinnamon and dried plum	0,25 l	79,-

T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT

## K O K T E J L Y / C O C K T A I L S

Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda)	145,-
Bastard (Dark rum, white rum, Stroh „80“, Triple sec, almond syrup, limejuice)	155,-
Bongo (Vodka, Blue Curacao, almond syrup, lemon juice, orange juice)	135,-
Caipirinha (Cachaca, lime, brown sugar)	105,-
Campari Orange	105,-
Cuba Libre (Rum, cola, lime)	105,-
Fruit Daiquiri (White rum, lemon juice, fruit puree)	145,-
Fruity Gin & Tonic (Gin Citadelle Jardin D'Été, Fever-Tree Mediterranean Tonic, grapes, thyme)	175,-
Gin & Tonic (Gin Broker's, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemon, rosemary)	155,-
Chef's Gin Tonic (Broker's Gin Pink, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic, spicy, raspberries)	155,-
Hugo (Prosecco, elderflower syrup, soda)	125,-
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Triple Sec, Sprite, lemon juice)	135,-
Mojito (Rum, mint, lime, brown suger, soda)	135,-
Pina Colada (Rum, Monin Coco, pineapple juice)	135,-
Swimming Pool (Vodka, Blue Curacao, Monin Coco, pineapple juice, cream)	135,-

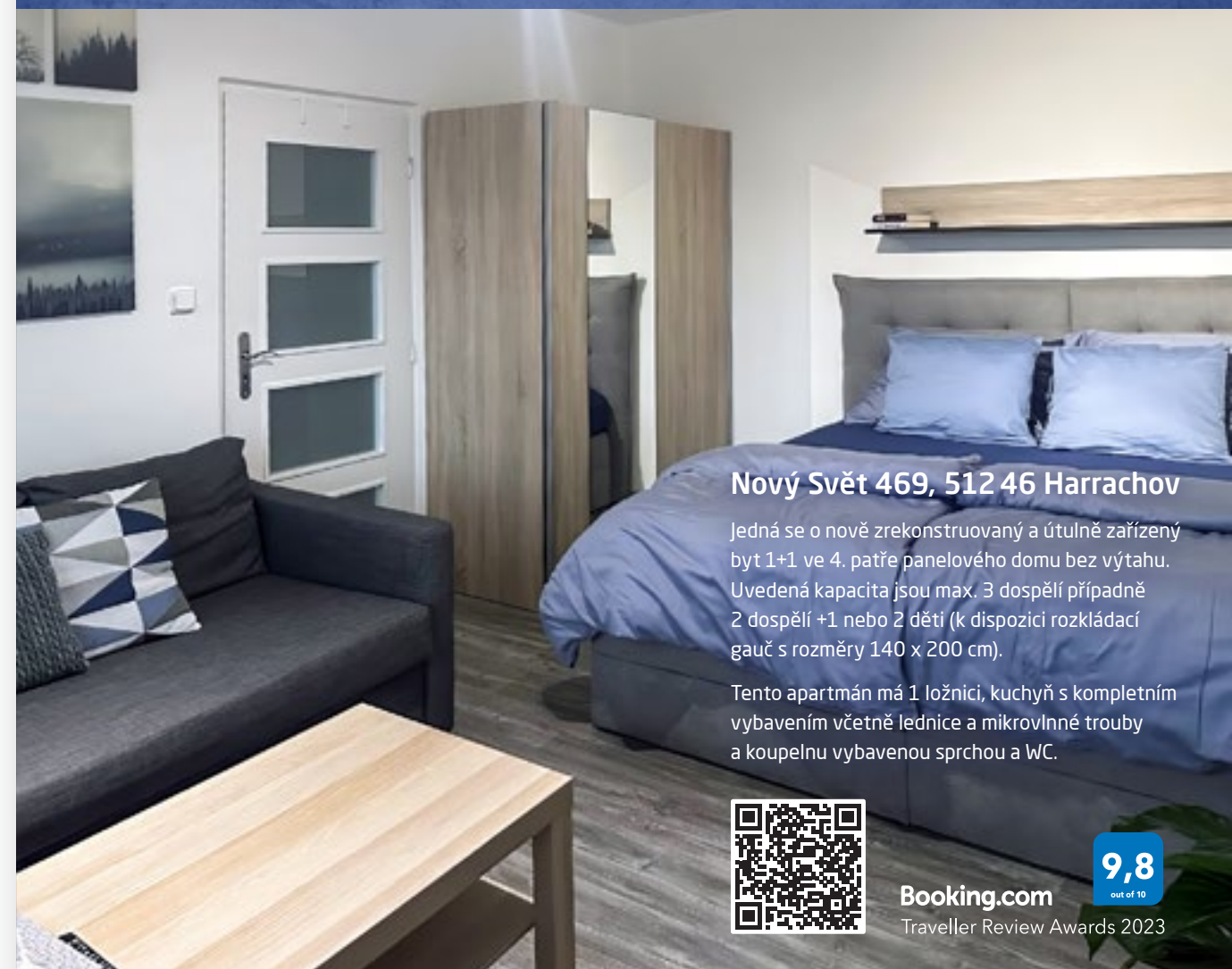
## N O N - A L K O H O L I C

Crodino Spritz (Crodino biondo/rosso, soda, orange)	115,-
Fruit Punch (orange juice, pineapple juice, apple juice, lemon juice, Grenadine)	99,-
Greeny (Monin Orgeat, Blue Curacao, orange juice, lemon juice)	99,-
Coconut Kiss (pineapple juice, coconut syrup, grenadine, cream)	99,-
Virgin Mojito (Monin Lime, Monin Mint, lime, cane sugar, mint, soda)	95,-
Virgin Hugo (elderflower syrup, non-alcoholic sparkling wine, soda)	99,-

V naší restauraci pro Vás také můžeme připravit rodinné oslavy, svatby či firemní večírky.

Pokud se Vám prostory naší restaurace líbí, neváhejte nás kontaktovat na telefonu **777 279 681**, rádi Vám připravíme individuální nabídku.

A P A R T M Ā N 1 9  
a p a r t m a n 1 9 . c z



### Nový Svět 469, 512 46 Harrachov

Jedná se o nově zrekonstruovaný a útulně zařízený byt 1+1 ve 4. patře panelového domu bez výtahu. Uvedená kapacita jsou max. 3 dospělí případně 2 dospělí +1 nebo 2 děti (k dispozici rozkládací gauč s rozměry 140 x 200 cm).

Tento apartmán má 1 ložnici, kuchyň s kompletním vybavením včetně lednice a mikrovlnné trouby a koupelnu vybavenou sprchou a WC.



Booking.com  
Traveller Review Awards 2023

9,8  
out of 10

---

T E R A S S A

---

CAFE - BAR - RESTAURANT

OTEVÍRACÍ DOBA  
po - ne 11.00 - 23.00

Wi-Fi heslo: restaurace378

Tel. +420 777 279 681

[terassaharrachov.cz](http://terassaharrachov.cz)  
[facebook.com/terassaharrachov](https://facebook.com/terassaharrachov)