

Каменный двор

Меню

Закуски

100г	Смалец из свиных кусочков с лучком, свежий хлеб	80,--
120г	Шашлык из мини-моцареллы с помидорками черри и свежим салатом	80,--
150г	Куриное рагу с ветчиной и шампиньонами, тост	90,--

Супы

0,30г	Гуляшевый суп	50,--
0,30г	Чесночный суп с поджаренным хлебом (ветчина, сыр, картофель)	45,--
0,30г	Говяжий бульон с домашней лапшой и мясом	45,--

Блюда для детей

75г	Жареная куриная отбивная, вареный картофель	85,--
75г	Куриное филе натуральное, картофельная соломка	85,--
75г	Говядина в сметанном соусе, дрожжевой кнедик	75,--

Рыбные блюда

200г	Печеная форель с маслом	180,--
200г	Лосось на гриле, с лимонным перцем	245,--
10г	дополнительная плата	4,--

Готовые блюда

150г	Говядина в сметанном соусе, дрожжевой кнедик	145,--
------	--	--------

Специальные блюда

150г	Придворный котелок (свиная вырезка, шампиньоны, сливки, сыр)	180,--
150г	Татарский бифштекс из говяжьей вырезки, гренки с чесноком	260,--
200г	Свиная печень с жареным луком на гриле	150,--

Блюда для 2-х или 4-х человек

200г	Мясо на мечях рыцаря Рупрехта	290,--
400г	Мясо на мечях рыцаря Рупрехта (подается на настоящих мечях в сковороде, на деревянном подносе), г <u>овяжья</u> вырезка, говяжий антрекот, свиная вырезка, куриное мясо, бекон, колбаса, болгарский перец, лук, с чесночным и дьявольским соусом.	560,--
800г		1060,-

Вегетарианские блюда

100г	Жареный сыр	110,-
100г	Жареный сыр с белой плесенью	110,-
300г	Овощи на гриле с устричными вешенками и красным луком	120,-

Каменный двор

Меню

Блюда с куриным мясом*

150г	Жареная куриная отбивная	125,--
150г	Лакомство карманника (натуральный куриный стейк, фаршированный сыром «Нива» и ветчиной)	145,--
150г	Куриное филе с овощами, устричными вешенками и красным луком	145,--
150г	Куриная грудка фаршированная томатами и моцареллой	145,--

Блюда из свинины*

150г	Вырезка, фаршированная ветчиной и сыром	170,--
150г	Свиная отбивная жареная	140,--
150г	Медальоны из вырезки, на зеленых бобах	170,--
150г	Шашлык из вырезки с чесноком (Медальоны из с беконом и луком)	170,--

Блюда из говядины*

200г	Стейк из вырезки, травяное сливочное масло, гарнир	320,--
200г	Ромштекс с жареным луком, гарнир	230,--

***К любому виду мяса рекомендуем наши горячие соусы, которые натуральному мясу придают особый вкус:**

0,15г	Перечный соус	50,--
0,15г	Сливочный соус с грибами	50,--

Каменный двор

Меню

Салаты (большая порция)

300г	Овощной салат с жареным сыром «Гермелин»	145,--
300г	Греческий салат (оливки, балканский сыр)	145,--
300г	Овощной салат с куриным мясом	145,--

Салаты (малая порция)

150г	Салат ассорти	50,--
150г	Огуречный салат	50,--
150г	Салат из помидоров с луком	50,--
170г	Шопский салат с балканским сыром и красным луком	75,--

Холодные соусы

татарский соус	35,--
острый соус «дьявольский»	35,--
чесночный соус	35,--
клюква	40,--

Kamenný dvůr

Мэню

Гарниры

150г	Картофель фри	45,--
150г	Крокеты	45,--
150г	Картофель в мундире по-американски со специями	45,--
4шт.	Картофельные лепешки (брамборачки)	50,--
200г	Поджаренный картофель с беконом и луком	55,--
200г	Вареный картофель	45,--
150г	Рис	45,--
160г	Кнедлики дрожжевы	45,--

Десерты

2шт.	Палачинки с фруктами и мороженым, взбитые сливки, шоколад	80,--
2шт.	Палачинки с тертыми орехами и творогом, взбитые сливки, шоколад	80,--
	Кубок мороженого с горячей малиной, взбитые сливки	70,--
	Кубок мороженого с фруктами, взбитые сливки, шоколад	70,--
	Творожные кнедлики с начинкой из нугата, творог с малиной	80,--

Половина порции – 70 % цены

Коробка для еды – 8 чешских крон