




Allegrëtto



DON GIOVANNI


RESTAURANT

PŘEDKRM | STARTERS | VORSPEISEN

-  Kachní rillettes s glazovanými šalotkami a cibulovým džemem **CZK 95 | € 3,70**
 *Duck Rilletes with Glazed Shallots and Onion Jam*
Enten-Rilletes mit glasierten Schalloten und Zwiebelmarmelade
-  Gravírovaný losos naložený v citrusech s bylinkovou smetanou, domácí pikantní hořčicí a pyré z červené řepy (4, 7, 10) **CZK 140 | € 5,50**
Citrus Salmon Gravlax with Herb Cream, home-made Piquant Mustard and Beetroot Puree
Zitrus gebeizter Lachs-Gravlax mit Kräutercreme, hausgemachter pikant Senf und rote Bete-Püree


POLÉVKY | SOUPS | SUPPEN

-  Krémová polévka z černého kořene se zakysanou smetanou (7) **CZK 85 | € 3,30**
 *Cream of Black Salsify Soup with Sour Cream*
Schwarzwurzelcremesuppe mit Sauerrahm
- Dvojitý hovězí vývar s domácími nudlemi masem a zeleninou (1, 3, 9) **CZK 85 | € 3,30**
Beef Consommé with home-made Noodles, Meat and Vegetables
Consomme mit hausgemachten Nudeln, Fleisch und Gemüse

-  Konfitovaná divoká kachna s jablečným zelím s domácími lokšemi (1, 3, 7, 9) **CZK 340 | € 13,30**
Wild Duck Confit with Apple Kraut and home-made "Lokshe" (Thin Potato Pancakes)
Wildenten-Confit mit Apfelkraut und hausgemachten "Lokšen" (Kartoffelfladen)



-  Jelení steak s dýňovo brusinkovým kompotem, omáčka s moravskou slivovicí a opečené brambory (9) **CZK 345 | € 13,50**
Deer Steak with Pumpkin-Cranberry Compote, "Moravian Slivovitz" (Plum Brandy) Sauce and Roast Potatoes
Hirschsteak mit Kürbis-Preiselbeeren-Kompott, "Mährische Slivovitz-Sauce" (Zwetschgenbrand-Sauce) und Bratkartoffeln

- Vídeňský telecí řízek s petrželovými bramborami (1, 3, 7) **CZK 245 | € 9,60**
Wiener Schnitzel (Veal Cutlet) with Parsley Potatoes
Original Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln

-  13-hodinové selečí kolínko v pivní marinádě s čerstvým kváskovým chlebem, pikantní domácí hořčicí a křenem (1, 10) **CZK 345 | € 13,50**
13-hour Pork Knuckle Confit Marinated in Beer with Fresh Yeast Bread, Piquant home-made Mustard and Horseradish
13-Stunde Schweinshaxe-Confit in Biermarinade serviert mit frischem Hefenbrot und pikantem hausgemachten Senf und Meerrettich



SALÁTY | SALADS | SALATE

-  Míchaný zeleninový salát s hruškami, vlašskými ořechy a modrým sýrem (7, 8, 10) **CZK 155 | € 6,10**
Mixed Vegetable Salad with Pear, Walnuts and Blue Cheese
Gemischter Gemüsesalat mit Birne, Walnüssen und Blauschimmelkäse
-  Mix trhaných salátů s nakládanými liškami, šalotkový dressing (9, 10) **CZK 165 | € 6,50**
Mixed Salad with Pickled Spicy Chanterelles, Shallot Dressing
Gemischter grüner Salat mit gebeizten Pfifferlingen und Schalotten-Dressing





HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSES | HAUPTSPESIEN

-  Domácí spätzle se špenátem a kozím sýrem (1, 3, 7) **CZK 185 | € 7,30**
Home-made "Spätzle" (Soft Egg Noodles) with Spinach and Goat Cheese
Hausgemachte Spätzle mit Spinat und Ziegenkäse
-  Pstruh lososovitý, na teplém čočkovém salátu, sezónní zelenina (4, 7, 9) **CZK 295 | € 11,60**
Salmon Trout served on Warm Lentil Salad with Seasonal Vegetables
Lachsforelle auf warmem Linsensalat mit Saisongemüse
-  Kuřecí roláda sous vide s lanýžovou omáčkou, glazovaná zelenina, grilované brambory grenaille (7, 9) **CZK 275 | € 10,80**
Chicken Roulade Sous Vide with Truffle Sauce, Vegetable Glaze and Grilled Grenaille Potatoes
Sous Vide Hähnchenroulade mit Trüffelsauce und glasiertem Gemüse serviert mit gegrillten Grenaille-Kartoffeln
- Zvěřinový guláš s restovanými spätzlemi (1, 3, 7) **CZK 235 | € 9,20**
Game Goulash with Roast "Spätzle" (Soft Egg Noodles)
Wildgulasch mit Röstspätzle

DEZERTY | DESSERTS | DESSERT

-  Bavorský krém s marinovanými višněmi (3, 7) **CZK 95 | € 3,70**
 *Creme Bavaroise with Marinated Sour Cherry*
Bayerische-Creme mit marinierten Weichseln
-  Čokoládový řez s meruňkovou marmeládou a čerstvou šlehačkou (1, 3, 7) **CZK 115 | € 5,50**
 *Chocolate Gateau with Apricot Jam and Fresh Cream*
Schokoladentorte mit Aprikosenkonfitüre und Schlagsahne
-  Výběr českých sýrů s pikantním dýňovým jamem (7, 8) **CZK 190 | € 7,50**
Selection of Czech Cheese with Piquant Pumpkin Chutney
Tschechische Käseplatte mit Kürbismarmelade

Dezert denní nabídky
Desserts of the day are displayed on the bar
Desserts des Tages an der Bar angezeigt

-  Bezlepkové / Gluten free / Glutenfrei
 Vegetariánské / Vegetarian / Vegetarisch
 Bez laktózy / Lactose free / ohne Lactose
 Speciality šéfkuchaře / Chef's signature dish / Spezialitäten des Hauses

Executive Chef Bc. Martin Ševit