

# ČESKÁ KUCHYNĚ

CZECH CUISINE / TSCHJECHISCHE KÜCHE / KUCHNIA CZESKA

- ¼ **STAROČESKÁ KACHNA, špekový knedlík, červené zelí** 1, 3, 7 **295,-**  
*Old-bohemian-style duck, bacon dumplings, red cabbage*  
*Ente im altböhmischen Stil mit Speckknödel, Rotkohl*  
*Kaczka po staroświecku, kluseczki z boczku, czerwona kapusta*
- ½ **STAROČESKÁ KACHNA, špekový a houskový knedlík, bílé a červené zelí** 1, 3, 7 **475,-**  
*Old-bohemian-style duck, bacon and bread dumplings, white and red cabbage*  
*Ente im altböhmischen Stil, Speck- und Semmelknödeln, weiß und rot Kohl*  
*Kaczka po staroświecku, kluseczki z boczku i z chleba, biała i czerwona kapusta*
- 300 g **DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY** plněné uzeným masem, bílé zelí 1, 3 **215,-**  
*Homemade potato dumplings stuffed with smoked meat, white cabbage*  
*Hausgemachte Kartoffelknödel gefüllt mit geräuchertem Fleisch, Weisskohl*  
*Knedle ziemniaczane nadziewane wędzonym mięsem, biała kapusta*
- 150 g **SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ** z hovězí kýty, s houskovými knedlíky, brusinkami a šlehačkou 1, 3, 7, 9, 10 **255,-**  
*Beef tenderloin in cream sauce with czech dumplings*  
*Lendenbraten mit hausgemachtem*  
*Möhren-Sellerie-Sahnesoße, Knödeln und Preiselbeeren*  
*Wołowina w sosie śmietanowym z żurawina i knedlami*
- 150 g **ZVĚŘINOVÝ GULÁŠ, houskový knedlík** 1, 3, 7 **255,-**  
*Boar stew with onions, bread dumplings*  
*Gulasch vom eber mit zwiebeln, Semmelknödeln*  
*Gulasz z dzika z cebulą, kluseczki z bułki*
- 130 g **VEPŘOVÉ VÝPEČKY se zelím a bramborovými knedlíky** 1, 3, 7 **225,-**  
*Baked pork meat with pickled cabbage and potato dumplings*  
*Gebackenes Schweinefleisch mit Sauerkraut und Kartoffelknödeln*  
*Ciastka wieprzowe z kapustą i kluskami ziemniaczanymi*
- 200 g **HOLANDSKÝ ŘÍZEK, vařený brambor, okurka** 1, 3, 7 **225,-**  
*Chopped pork steak with cheese, boiled potato, cucumber*  
*Gehacktes Schweinesteak mit Käse, Salzkartoffeln, Gurke*  
*Siekany stek wieprzowy z serem, gotowany ziemniak, ogórek*
- 300 g **BUCHTIČKY s teplým vanilkovým přelivem a ovocem** 1, 3, 7 **195,-**  
*Buns with warm vanilla glaze and fruit*  
*Brötchen mit warmem Vanille-Zuckerguss und Früchten*  
*Bułeczki z ciepłą polewą waniliową i owocami*

