

HOSTINEC STARÉ ČASY

Добрый день, уважаемые гости!

Мы рады, что вы нас посетили. Надеемся, что в нашем трактире будете чувствовать себя хорошо и желаем вам приятного аппетита!



ЗАКУСКИ:

3 шт.	драники с печеным беконом на салату из капусты (1, 3, 9)	42,-
100 гр.	жареный пряныйголец /рыбки/ (1 3, 4)	45,-

СУПЫ:

0,33 лт.	говяжий бульон с фрикадельками из печенки и с лапшой (1, 3, 6, 9)	32,-
0,33 лт.	Чесночный суп с сыром и хлебом (1, 3, 6, 7, 9)	28,-
0,33 лт.	суп по дневному меню	

РЫБА:

200 гр.	„Пунква“ форель на масле на свежих травках Доплата 6 крон за каждых 10 грамм рыбы (3, 4, 7)	131,-
200 гр.	Стейк из лосося с голландским соусом (3, 4, 7)	189,-

ДЕТСКИЕ БЛЮДА:

60 гр.	жареный сыр (1, 3, 7)	55,-
70 гр.	натуральный куриный стейк (1, 3)	65,-
2 шт.	домашний дрожжевой кнедлик фаршированный фруктами (1, 3, 7)	44,-



СТАРЫЕ ВРЕМЕНА НА ТАРЕЛКЕ:

150 гр.	традиционный гуляш г-жи Зоугарки с каперсами и луком, булочный кнедик (1, 3, 6, 9)	118,-
200 гр.	печеная утиная грудка по рецепту Шамалика на красной капусте с яблоками, картофельный кнедик (1, 3, 10)	152,-
150 гр.	телятина запеченая с беконом, листовый шпинат (7)	136,-
1	пикантный тост по рецепту г-на Вайцкорна со смесью из мяса с хреном и с перцем чилли (1, 6, 9)	62,-

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА:

300 гр.	фалафель и салат табуле (нутовые котлеты с кускусом и овощами, чесночный дип) (1, 7)	139,-
100 гр.	соевый бургер с салатом, помидором, огурцом, луком и дрессингом США, с картошкой фри и салатом Coleslaw (1,3,9,11)	135,-
300 гр.	хрупкий салат с соевым сыром на гриле (3)	109,-

ПОПУЛЯРНЫЕ БЛЮДА:

150 гр.	домашний говяжий гамбургер с листовым салатом, томат, огурец, лук, США дрессинг, картошка фри и салат Coleslaw (1, 3, 9, 11)	143,-
150 гр.	натуральный куриный карман фаршированный сыром Камамбер, брусника (7)	125,-
150 гр.	жареный куриный карман Cordon bleu (фаршированная сыром Эдам и ветчина) (1, 3, 7)	125,-
150 гр.	жареный свиной шницель фаршированный сыром и перцовой колбасой (1, 3, 7)	129,-
150 гр.	натуральный свиной шницель фаршированный чесноком, беконом и шампиньонами	129,-
150 гр.	свиные эскалопы Мексика (фасоль, кукуруза, перец, помидоры, чили)	125,-
150 гр.	куриные соломки на охотничий способ (бекон, лук, шампиньоны, брусника, красное вино) (12)	125,-
120 гр.	жареный сыр Камамбер /Эдам (1, 3, 7)	78,-
300 гр.	домашние картофельные клецки с куриным мясом и грибным соусом (1, 3, 7)	119,-
300 гр.	паста с куриным мясом, пестом и пармезаном (1, 7)	119,-

Половина порции считается по 70 процентов из показанных стоимостей.



ОСТРОВСКИЕ СТЕЙКИ:

200 гр.	говяжий антрекот	149,-
200 гр.	свиной ошеек	119,-
200 гр.	куриный стейк из бедра	119,-

К СТЕЙКАМ РЕКОМЕНДУЕМ:

200 гр.	печеная зеленая фасоль с беконом	40,-
200 гр.	овощи на гриле	40,-

СОУСЫ И ДРЕССИНГИ:

Холодные:

50 гр.	чесночный дип (7, 10)	25,-
50 гр.	чилли соус	25,-

Горячие:

50 гр.	перцовый соус (6, 7, 9, 10)	25,-
50 гр.	соус из синего сыра (7)	25,-

ЖАРЕННЫЙ ШНИЦЕЛЬ В СУХАРЯХ

или в горошке (безглютеновый + 6,-)

150 гр.	куриная грудь украшенная лимоном (1,3)	100,-
150 гр.	свиная отбивная украшенная лимоном (1,3)	100,-

Половина порции считается по 70 процентов из показанных стоимостей.

HOSTINEC STARÉ ČASY

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ:

150 гр.	салат Coleslaw (3, 9)	35,-
150 гр.	мешаный салат из овощей (10)	35,-
300 гр.	шопский салат (7)	60,-
300 гр.	овощной салат с кусками куриной груди на гриле, США дрессинг, сезам (3, 11)	99,-
300 гр.	овощной салат с кусками жареной куриной груди (1, 3)	99,-
300 гр.	овощной салат с кусками лосося жареного на гриле (4)	119,-
300 гр.	овощной салат из овощей с козим сыром жареным на гриле (7)	119,-

ГАРНИРЫ:

150 гр.	картошка – фри	25,-
200 гр.	картофельные крокеты (1, 3, 7, 12)	28,-
200 гр.	картофель отварной, масло, петрушка (7)	25,-
200 гр.	картофель с луком	28,-
200 гр.	домашний картофель печеный по американски	28,-
200 гр.	моравский картофель печеный с чесноком и майораном	32,-
4 шт.	домашние картофельные драники (1, 3, 7)	32,-
1 шт.	хлеб / булка (1, 6)	4,-

ДРЕССИНГИ И СОУСЫ:

50 гр.	татарский соус (3, 10, 12)	15,-
50 гр.	кетчуп	15,-
50 гр.	США дрессинг (3)	20,-
50 гр.	брусника	35,-

HOSTINEC STARÉ ČASY

ДЕССЕРТЫ:

Блинчик с мармеладом, фруктами и взбитыми сливками (1, 7)	44,-
Жемчужины из творога с черничным кремом, взбитые сливки (1, 7)	66,-
2 холмика мороженого с фруктами и взбитыми сливками (7)	59,-
Горячая малина с ванильным мороженым и со взбитыми сливками (7)	66,-

ЗАКУСКИ ПОД ПИВО И ВИНО:

1 шт.	тост со смесью из мяса посыпанный сыром (1,7)	59,-
1 шт.	сарделька маринованная в черном пиве (1)	32,-
100 гр.	маринованный сыр Камамбер с острым перцем (7)	49,-
70 гр.	жареные миндали (1, 6, 8, 12)	42,-
1 шт.	словацкий соляной овечий сыр (7)	6,-



СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ

опубликованный в указании 2000/89 ES с 13.12.2014 и 1169/2011 EU

- 1) **ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ СОДЕРЖАЮЩИЕ ГЛЮТЕН** - пшеница, рожь, ячмень, овес, польба, камут или их гибриды и продукты из них
- 2) **РАКООБРАЗНЫЕ** и продукты из них
- 3) **ЯЙЦА** и продукты из них
- 4) **РЫБЫ** и продукты из них
- 5) **ЗЕМЛЯНОЙ ОРЕХ (АРАХИС)** и продукты из них
- 6) **СОЯ** и продукты из ней
- 7) **МОЛОКО** и продукты из него
- 8) **СКОРЛУПНЫЕ ПЛОДЫ** и продукты из них - миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью орешки, орех пекан, бразильский орех, фисташки и продукты из них
- 9) **СЕЛЬДЕРЕЙ** и продукты из него
- 10) **ГОРЧИЦА** и продукты из ней
- 11) **КУНЖУТ (СЕЗАМ)** и продукты из него
- 12) **ОКСИД СЕРНИСТЫЙ И СУЛЬФИТЫ** в концентрации выше 10 мг/кг, 10 мл/лт. – SO₂
- 13) **ВОЛЧИЙ БОБ** и продукты из него
- 14) **МОЛЛЮСКИ** и продукты из них