

---

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	69,-
1 p.	Polévka dle denní nabídky	75,-

## P Ř E D K R M Y

100 g	Čerstvě namíchaný telecí tataráček s česnekem a topinkami (6 ks)	235,-
100 g	Pikantní krevety s bylinkovým máslem, šalotkou a chilli	245,-
1 p.	Marinovaná červená řepa s lístky rukoly a rozpečeným kozím sýrem (80 g)	215,-

## N A Š E S P E C I A L I T Y

200 g	Steak z lososa podávaný s restovanou zeleninou a bramborami grenaille	385,-
250 g	Kuřecí prso supreme podávané na bulguru se sušenými rajčaty a olivami, bazalková omáčka	275,-
200 g	Grilovaná vepřová panenka podávaná na houbovém krupetu s omáčkou demi glace	305,-
200 g	Hovězí líčka na červeném víně s bramborovou kaší a glazovanou kořenovou zeleninou	285,-

## 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	285,-
200 g	Svíčková na smetaně s brusinkami a variací knedlíků	225,-
200 g	Variace smažených kuřecích a vepřových řízečků se štouchaným bramborem se slaninou a šalotkou, hořčičný krém	245,-
200 g	Pečený králík na česneku s listovým špenátem, bramborové bosáky	235,-

## S T E A K Y

250 g	Flank steak	365,-
250 g	Telecí rumpsteak	385,-
300 g	Steak z vepřové krkovic	255,-

K těmto steakům si můžete vybrat jeden druh omáčky:  
demi glace, pepřová nebo houbová

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

## B U R G E R Y

1 p.	Hovězí burger (200 g) se sýrem cheddar, sázeným vejcem a aioli ze sušených rajčat podávaný se steakovými hranolkami a barbecue omáčkou	305,-
1 p.	Sendvič s trhanou vepřovou krkovicí (200 g) se sýrovou omáčkou a listovým salátem podávaný se steakovými hranolkami, dipem z pečeného česneku a salátkem Coleslaw	285,-
1 p.	Veggie burger se sýrem halloumi (120 g), pečeným lilkem, listovým salátem a rajčaty podávaný s batátovými hranolkami a bazalkovým dipem	255,-

T Ě S T O V I N Y &  
B E Z M A S Á J Í D L A

300 g	Špagety aglio olio e peperoncino	185,-
300 g	Špagety s lososem (100 g), rajčaty, bazalkou a smetanou	295,-
300 g	Špagety s filírovaným flank steakiem (100 g), houbami, chřestem a parmezánem	295,-
300 g	Bulgur s pečenou dýní, zelenými fazolkami a sýrem feta	235,-

## S A L Á T Y

200g	Míchaný salát	85,-
400g	Směs listových salátů se sýrem gorgonzola, hruškou, vlašskými ořechy a brusinkovou marmeládou	235,-
400g	Salát César (římský salát ochucený originálním dresinkem, podávaný s kuřecím masem (100g), pancettou, bylinkovými krutóny a parmezánem)	235,-
400g	Směs listových salátů s filírovaným flank steakem (100g), sušenými rajčaty, olivami a parmezánem	245,-

## P Ř Í L O H Y

200g	Hranolky	55,-
200g	Opečené brambory s rozmarýnem	55,-
200g	Máslové brambory s petrželkou	50,-
150g	Karlovarský knedlík	50,-
250g	Grilovaná zelenina	85,-
1p.	Domácí chléb s bylinkami	45,-
1p.	Tatarská omáčka, kečup, aioli ze sušených rajčat, dip z pečeného česneku	30,-

## N Ě C O K V Í N U

70g	Pražené mandle	85,-
100g	Nakládané olivy	75,-

## D E Z E R T Y

Domácí tiramisu	95,-
Restované jahody na pepři s medem, ořechy a mascarpone	155,-
Čokoládové crème bruleé s karamelizovanou pomerančovou kůrou	125,-
Dorty dle denní nabídky...	

## P O H Á R Y

Černý baron (vanilková, 2x čokoládová zmrzlina, čokoláda, šlehačka, čokohoblinky)	105,-
Louskáček (2x vanilková, karamelová zmrzlina, ořechy, karamel, krokant, šlehačka)	105,-
Jahodový pohár (jahodový sorbet, vanilková zmrzlina, čerstvé jahody, šlehačka)	105,-
Dětský pohár (vanilková a čokoládová zmrzlina, šlehačka, lentilky)	85,-
Ledová káva s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	89,-

*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 15.12.2022

Rezervace na telefonu **777 279 681**

## S U P P E N

1 p.	Hühnerbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln	69,-
1 p.	Suppe nach Tagesangebot	75,-

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

100 g	Frisch gemischter Kalbstatar Tartar mit Knoblauchbrot (6 Stk.)	235,-
100 g	Pikante Garnelen mit Kräuterbutter, Schalotte und Chili	245,-
1 p.	Marinierte Rote Beete mit Rucola und gebackenem Ziegen Käse (80g)	215,-

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

200 g	Lachssteak serviert mit geröstetem Gemüse und Kartoffeln Grenaille	385,-
250 g	Hühnersupreme serviert mit Bulgur mit getrockneten Tomaten und Oliven, Basilikum Sauce	275,-
200 g	Gegrilltes Schweinslende serviert mit Graupen mit Pilzen und Sauce Demi Glace	305,-
200 g	Rinderbäckchen im Rotwein serviert mit Kartoffelbrei und glasiertem Wurzelgemüse	285,-

## 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	285,-
200 g	Hausgemachter Lendenbraten in Sahnesauce mit Preiselbeeren und Semmelknödel	225,-
200 g	Variation von panierten Hühner- und Schweineschnitzel serviert mit Stampfkartoffel mit Speck und Schalotten, Senf Dip	245,-
200 g	Gebratennes Kännchen mit Knoblauch und Blattspinat, Kartoffelklöße	235,-

## S T E A K S

250 g	Flanksteak	365,-
250 g	Kalbs Rumpsteak	385,-
300 g	Steak aus Schweinekamm	255,-

Zu diesen Steaks können Sie sich eine Sauce auswählen:

**Demi Glace, Pfeffersauce und Pilzsauce**

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

## B U R G E R S

1 p.	Rinder Burger (200 g) mit Käse Cheddar, Spiegelei und Aioli aus getrockneten Tomaten serviert mit Pommes Frites und Barbecue Sauce	305,-
1 p.	Sandwich mit gezupftem Schweinekamm (200 g), Käsesauce und Blattsalat serviert mit Pommes Frites, Knoblauch Dip und Salat Coleslaw	285,-
1 p.	Veggie Burger mit Halloumi Käse (120 g), gebratener Aubergine, Blattsalat und Tomaten serviert mit Süsskartoffeln Chips und Basilikum Dip	255,-

T E I G W A R E N &  
F L E I S C H L O S E G E R I C H T E

300 g	Spaghetti aglio oglio e peperoncino	185,-
300 g	Spaghetti mit Lachs (100 g), Tomaten, Basilikum und Sahne	295,-
300 g	Spaghetti mit filetiertem Flanksteak (100 g), Pilzen, Spargel und Parmesan	295,-
300 g	Bulgur mit gebackenem Kürbis, grünen Bohnen und Käse Feta	235,-

## SALATE

200g	Gemischter Salat	85,-
400g	Blattsalate mit Gorgonzola, Birne, Walnüssen und Preiselbeeren Marmelade	235,-
400g	Salat Caesar (Römer Salat abgeschmeckt mit originalem Dressing, serviert mit Hühnerfleisch (100g), Pancetta, Kräutercroutons und Parmesan)	235,-
400g	Blattsalate mit filetiertem Flanksteak (100g), getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan	245,-

## BEILAGEN

200g	Pommes Frites	55,-
200g	Bratkartoffeln mit Rosmarin	55,-
200g	Butterkartoffeln mit Petersilie	50,-
150g	Semmelknödel	50,-
250g	Gegrilltes Gemüse	85,-
1p.	Hausgemachtes Brot mit Kräutern	45,-
1p.	Tatarsauce, Ketchup, Aioli aus getrockneten tomaten, Knoblauch Dip	30,-

## ETWAS ZUM WEIN

70g	Geröstete Mandeln	85,-
100g	Eingelegte Oliven	75,-

## DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu	95,-
Geröstete Erdbeeren mit Pfeffer, Honig, Nüssen und Mascarpone	155,-
Schokoladen Crème Bruleé mit karamelisierten orangen Schale	125,-
Torten nach dem Tagesangebot...	

## EISBECHERN

Schwarzer Baron (Vanilleeis, 2x Schokoladeneis, Schokolade, Schlagsahne, Schokoraspeln)	105,-
Nussknacker (2x Vanilleeis, Karamelleis, Nüssen, Karamell, Schlagsahne, Krokant)	105,-
Erdbeerbecher (Erdbeersorbet, Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne)	105,-
Kinder Eisbecher (Vanille und Schokoladeneis, Schlagsahne, Smarties)	85,-
Eiscafé mit vanillem Eis und Schlagsahne	89,-

*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 15.12.2022

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



## Z U P P Y

1 szt.	Rosół z kurczaka z mięsem, warzywami i makaronem	69,-
1 szt.	Zupa dnia	75,-

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

100g	Świeży tatar cielęcy z czosnkiem i grzankami (6 Szt.)	235,-
100g	Pikantne krewetki z masłem ziołowym, szalotką i chilli	245,-
1 szt.	Buraczki marynowane z liśćmi rukoli i pieczony ser kozi (80g)	215,-

## N A S Z E S P E C J A L O S Ć I

200g	Stek z łososia podany z pieczonymi warzywami i ziemniakami grenaille	385,-
250g	Pierś z kurczaka supreme podana na bulguru z suszonymi pomidorami i oliwkami, sos bazyliowy	275,-
200g	Grillowana polędwiczka wieprzowa podana na krupach z grzybami i sosem demi glace	305,-
200g	Policzki wołowe w czerwonym winie z puree ziemniaczanym i glazurowanymi warzywami korzeniowymi	285,-

## 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	285,-
200g	Polędwica na śmietanie z żurawina i knedlem bułkowym	225,-
200g	Wariant steków smażonych z kurczaka i wieprzowiny serwowane z tłuczonymi ziemniakami z boczkiem i szalotką, krem musztardowy	245,-
200g	Pieczony królik na czosnku ze szpinakiem liściastym, kluski ziemniaczane	235,-

## S T E K I

250g	Stek z łaty wołowej Bavette	365,-
250g	Rumsztyk cielęcy	385,-
300g	Stek z wieprzowej karkówki	255,-
Do steków można wybrać jeden z następujących sosów: demi glace, pieprzowy lub grzybowy		
650g	Mix grill dla 2 osób (stek z kurczaka, polędwica wieprzowa i stek z łaty wołowej serwowany ze smażonymi ziemniakami paprykowymi, grillowanymi warzywami i sosami do wyboru)	855,-

## B U R G E R Y

1 szt.	Burger wołowy (200g) z serem cheddar, jajkiem sadzonym i aioli z suszonych pomidorów podawany z frytkami i sosem barbecue	305,-
1 szt.	Kanapka z szarpaną karkówką (200g) z sosem serowym i sałata liściastą podawana z frytkami, dipem czosnkowym i sałatką coleslaw	285,-
1 szt.	Burger wegetariański z serem halloumi (120g), pieczonym bakłażanem, sałata i pomidorami podawany z chipsami z batatów i dipem bazyliowym	255,-

P A S T A & J E D Z E N I E  
W E G E T A R I A Ń S K I E

300g	Spaghetti Aglio Ooglio e Peperoncino	185,-
300g	Spaghetti z łososiem (100g), pomidorami, bazylią i śmietaną	295,-
300g	Spaghetti z polędwicą wołową (100g), pieczarkami, szparagami i parmezanem	295,-
300g	Bulgur z pieczoną dynią, zieloną fasolką i serem feta	235,-

## S A L A T K I

200g	Mieszana sałatka	85,-
400g	Mieszanka sałat liściastych z serem gorgonzola, gruszką, orzechami włoskimi i marmoladą żurawinową	235,-
400g	Sałatka César (sałata rzymska z oryginalnym sosem serwowany z kurczakiem (100g), pancettą, grzankami ziołowymi i parmezanem)	235,-
400g	Mieszanka sałat liściastych z polędwicą wołową (100g), suszonymi pomidorami, oliwkami i parmezanem	245,-

## D O D A T K I

200g	Frytki	55,-
200g	Pieczone ziemniaki z rozmarynem	55,-
200g	Ziemniaki masłowe z pietruszką	50,-
250g	Grillowane warzywa	85,-
1 szt.	Domowy chleb z ziołami	45,-
1 szt.	Sos tatarski, ketchup, aioli z suszonych pomidorów, dip czosnkowy	30,-

## C O Ś D O W I N A

70g	Prażone migdały	85,-
100g	Oliwki marynowane	75,-

## D E S E R Y

Tiramisu domowej roboty	95,-
Zapieczone truskawki na pieprzu z miodem, orzechy i mascarpone	155,-
Czekoladowy creme brulee z karmelizowaną skórką pomarańczy	125,-
Ciastka według oferty...	

## L O D Y

Czarny baron (wanilowe, 2x lody czekoladowe, czekolada, bita śmietana, tarta czekolada)	105,-
Orzechówka (2x lody wanilowe, lody karmelowe, orzechy, karmel, bita śmietana, krokant)	105,-
Kubek truskawkowy (sorbet truskawkowy, lody wanilowe, świeże truskawki, bita śmietana)	105,-
Lody dla dzieci (czekoladowe i lody wanilowe, bita śmietana, smarties)	85,-
Mrożona kawa z lodami waniliowymi i bita śmietana	89,-

*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 15.12.2022

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

## S O U P S

1 p.	Chicken broth with meat, vegetables and noodles	69,-
1 p.	Soup of the day	75,-

## S T A R T E R S

100 g	Fresh minced veal tartare with garlic and toasted bread (6 pcs)	235,-
100 g	Spicy shrimps with herb butter, shallots and chilli	245,-
1 p.	Marinated beetroot with rocket and baked goat cheese (80 g)	215,-

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

200 g	Salmon steak served with roasted vegetables and potatoes grenaille	385,-
250 g	Chicken breast supreme served on bulgur with dried tomatoes and olives, basil sauce	275,-
200 g	Grilled pork tenderloin served on groats with mushrooms and sauce demi glace	305,-
200 g	Beef cheeks in red wine with mashed potatoes and glazed root vegetables	285,-

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

¼	Honey roasted duck with cranberry-cinammon cabbage and bread dumplings	285,-
200 g	Beef tenderloin in cream with cranberries and bread dumplings	225,-
200 g	Variation of fried chicken and pork steaks with mashed potatoes with bacon and shallots, mustard cream	245,-
200 g	Roasted rabbit on garlic with leaf spinach, potato dumplings	235,-

## S T E A K S

250 g	Flanksteak	365,-
250 g	Veal rumpsteak	385,-
300 g	Pork neck steak	255,-

You can choose one kind of sauce with these steaks:

demi glace, pepper sauce or mushroom sauce

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

## B U R G E R S

1 p.	Beef burger (200 g) with cheddar cheese, fried egg and aioli of dried tomatoes served with french fries and barbecue sauce	305,-
1 p.	Pulled pork neck sandwich (200 g) with cheese sauce and letucce served with french fries, garlic dip and salad Coleslaw	285,-
1 p.	Veggie burger with halloumi cheese (120 g), roasted eggplant, lettuce and tomatoes served with sweet potato chips and basil dip	255,-

P A S T A &  
V E G E T A R I A N F O O D

300 g	Spaghetti Aglio Oglio e Peperoncino	185,-
300 g	Spaghetti with salmon (100 g), tomatoes, basil and cream	295,-
300 g	Spaghetti with flank steak (100 g), mushrooms, asparagus and parmesan	295,-
300 g	Bulgur with baked pumpkin, green beans and feta cheese	235,-



## S A L A D S

200 g	Mixed salad	85,-
400 g	Mix of leaf salads with gorgonzola, pear, walnuts and cranberry jam	235,-
400 g	Ceasar salad (romaine lettuce flavoured with original dressing, served with chicken meat (100g), pancetta, herb croutons and parmesan)	235,-
400 g	Mix of leaf salads with flank steak (100g), dried tomatoes, olives and parmesan	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	50,-
150 g	Bread dumplings	50,-
250 g	Grilled vegetable	85,-
1 p.	Homemade bread with herbs	40,-
1 p.	Tartar sauce, ketchup, aioli of dried tomatoes, garlic dip	30,-

S N A C K S T O H A V E  
W I T H W I N E

70 g	Roasted almonds	85,-
100 g	Cured olives	75,-

## D E S S E R T S

Homemade tiramisu	95,-
Roasted strawberries with pepper, honey, nuts and mascarpone	155,-
Chocolate crème bruleé with caramelised orange peel	125,-
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)	105,-
Nutcracker (2x scoops of vanilla ice cream, caramel ice cream, nuts, caramel sauce, crocant, whipped cream)	105,-
Strawberry cup (strawberry sorbet, vanilla ice cream, fresh strawberries, whipped cream)	105,-
Kid's sundae (vanilla ice cream, chocolate ice cream, whipped cream, smarties)	85,-
Ice coffee with vanilla ice cream and whipped cream	89,-

*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 15.12.2022

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	60,-
Cinzano - Extra Dry, Bianco, Rosso	0,10 l	90,-
Campari Bitter	0,04 l	60,-

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

Prosecco	0,10 l	65,-
Bohemia Sekt - Rosé demi sec	0,75 l	350,-
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	75,-
Svatovavřínecké Davinus - růžové polosuché / pink semi dry	0,20 l	75,-
Cabernet Moravia Davinus - červené suché / red dry	0,20 l	75,-

## D E S T I L Á T Y / S P I R I T S

Bacardi Carta Blanca	0,04 l	60,-
Bacardi Reserva Ocho 8y.	0,04 l	140,-
Don Papa Baroko	0,04 l	150,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 y.o.	0,04 l	150,-
Diplomatico Selección de Famiglia	0,04 l	180,-
Relicario Dominicano Superior 12 y.o.	0,04 l	140,-

Tuzemský Liquére	0,04 l	50,-
Cachaca Velho Barreiro	0,04 l	60,-
Skyy Vodka	0,04 l	60,-
Gin Broker's	0,04 l	65,-
Gin Broker's Pink	0,04 l	75,-
Slivovice, Hruškovice Pircher	0,04 l	95,-
Baron Hildprandt	0,04 l	99,-
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	0,04 l	50,-
Altfernet Hildprandt Original	0,04 l	55,-
Averna Amaro	0,04 l	60,-
Jägermeister	0,04 l	60,-
Baileys	0,04 l	65,-
Bombardino Pircher	0,04 l	50,-

## 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,-

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

Tullamore Dew	0,04 l	65,-
Jack Daniel's - Honey, Fire	0,04 l	90,-
Jim Beam Devils 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“	0,50 l	59,-
Budvar „33“	0,30 l	39,-
Budvar tmavý ležák / dark	0,50 l	59,-
Budvar tmavý ležák / dark	0,30 l	39,-
Budweiser nealko / alcoholfree	0,33 l	45,-
Birell pomelo&grep / alcoholfree	0,33 l	45,-
Pilsner Urquell (láhev)	0,50 l	65,-
Paulaner Hefe - kvasnicové (láhev) / wheat beer	0,50 l	69,-
Paulaner Hefe - kvasnicové nealko (láhev) / wheat beer alcoholfree	0,50 l	65,-
Radler (+ Sprite)	0,50 l	55,-
Radler (+ Sprite)	0,30 l	35,-
Diesel (+ Cola)	0,50 l	55,-
Diesel (+ Cola)	0,30 l	35,-

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

Rajec sycený, nesycený / sparkling, still	0,33 l	30,-	0,75 l	65,-
Radenská minerální voda			0,25 l	35,-
Karafa vody			0,50 l	30,-
Džbán vody s malinami a mátou Jug of water with raspberries and mint			1,00 l	65,-
Royal Crown Cola Classic, No sugar			0,25 l	49,-
Targa Florio			0,25 l	49,-
Chito Tonic Water, Ginger			0,25 l	49,-
Vinea bílá, červená / white, red			0,25 l	49,-
Kofola	0,30 l	35,-	0,50 l	45,-
Eis Tea citron, broskev / lemon, peach			0,33 l	49,-

Juice Rauch	0,20 l	49,-
Red Bull	0,25 l	65,-
Crodino - Biondo, Rosso	0,10 l	69,-
Čerstvý pomerančový džus / Fresh orange juice	0,20 l	79,-
Limonáda (malina / rybíz / zázvor / mandarinka / grep)	0,40 l	69,-
Home-made lemonade (raspberry / black currant / ginger / tangerine / grapefruit)		

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

Ristretto	7 g	59,-
Espresso	7 g	59,-
Espresso macchiato	7 g	59,-
Espresso lungo	7 g	59,-
Espresso doppio	14 g	69,-
Cappuccino	7 g	69,-
Flat white	14 g	79,-
Vídeňská káva / Vienna coffee	7 g	69,-
Caffé latte	7 g	75,-
Káva bez kofeinu / Decaffeinated coffee	7 g	59,-
Čaj sypaný Coccole dle nabídky / Loose tea according to the offer	1 p.	59,-
Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru / Fresh mint or ginger tea	1 p.	59,-
Čaj z čerstvého zázvoru s medem a citrónem	1 p.	59,-
Horká meruňka s badyánem a skořicí Hot apricot with star anise and cinnamon	0,25 l	69,-
Horká čokoláda / Hot chocolate	30 g	65,-
Bombardino doppio se šlehačkou / with whipped cream	0,08 l	99,-
Grog	0,20 l	59,-
Svařené víno / Mulled wine	0,25 l	75,-
Rybízový punč s vodkou / Currant punch with vodka	0,25 l	89,-



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)	115,-
Black Kiss (Bacardi, Relicario, Monin Coco, Chocolate, Pineapple Juice, Cream)	125,-
Bongo (Vodka, Blue Curacao, Monin Orgeat, Lemon Juice, Orange Juice)	115,-
Caipirinha (Cachaca, limetka, třtinový cukr / Cachaca, lime, brown sugar)	95,-
Campari Orange	95,-
Cuba Libre (Bacardi, cola, limetka / lime)	89,-
Fashion Fruit (Chinola, Prosecco)	115,-
Gin Tonic	95,-
Chef's Gin Tonic (Broker's Gin Pink, Tonic Bitter Rose, koření / spicy)	105,-
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Triple Sec, Sprite, citrónová šťáva / lemonjuice)	115,-
Mojito (Bacardi, máta, limetka, třtinový cukr, soda / Bacardi, mint, lime, brown sugar, soda)	115,-
Pina Colada (Bacardi, Monin Coco, ananasový džus / pineapplejuice)	115,-
Swimming Pool (Vodka, Blue Curacao, Monin Coco, ananasový džus, smetana / Vodka, Blue Curacao, Monin Coco, pineapplejuice, cream)	115,-

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

Fruit Punch (pomerančový džus, ananasový džus, jablečný džus, citrónová šťáva, grenadina / orangejuice, pineapplejuice, applejuice, lemonjuice, Grenadine)	79,-
Greeny (Monin Orgeat, Blue Curacao, pomerančový džus, citrónová šťáva / Monin Orgeat, Blue Curacao, orangejuice, lemonjuice)	79,-
Virgin Colada (Monin Coco, ananasový džus, smetana / Monin Coco, pineapplejuice, cream)	79,-
Lemon Squash (limetka, třtinový cukr, zázvorový tonik / lime, brown sugar, ginger tonic)	79,-
Virgin Mojito (Monin Lime, Monin Mint, limetka, třtinový cukr, máta, soda)	79,-

# DAVID

R E S T A U R A C E



Harrachov 188

+420 777 279 681 | info@restauracedavid.cz | www.restauracedavid.cz

---

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)