

---

T E R A S S A

---

CAFE - BAR - RESTAURANT



## Z U P P Y

1 p.	Bulion z kurczaka z mięsem z warzywami korzeniowymi i domowym makaronem	49,-
1 p.	Karkonoska zupa ziemniaczana	59,-

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

1 p.	Ravioli z czerwonych buraków nadziewane kozim serem, żurawinowy vinaigrette	135,-
100g	Świeży tatar wołowy z czosnkiem i grzankami (6 Szt.)	195,-
1 p.	Pasztet z dziczyzny z pianką z róża biodrowa	105,-
100g	Rostbef na sałacie z rukoli i szpinaku z sosem miodowo-musztardowym	145,-
100g	Pikantne smażone krewetki z masłem ziołowym i chilli	155,-
100g	Tagliata z cielęciny (cienkie plasterki mięsa przyprawione pieprzem i rozmarynem, podawane z goracej patelni)	195,-

Wszystkie przystawki są podawane z chlebem domowej roboty.

## 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	185,-
200g	Wieprzowy bok serwowany z kapusta cebulowa i kluski ziemniaczane	185,-
150g	Polędwica na śmietanie z żurawina i knedlem bułkowym	165,-
150g	Gulasz wołowy po staroczesku z knedlem bułkowym	165,-
200g	Policzki wołowe duszone na czerwonym winie i tłuczone ziemniaki z warzywami korzeniowymi	225,-
200g	Smażone kotlety cielęce podawane z ziemniakami z patelni z boczkiem i cebulą, dip czosnkowy	225,-
500g	Marynowane wieprzowe żeberka podawane z bochenkiem chleba, cebulką miodową, chrzanem i sosem z musztardy dijońskiej	275,-

## N A S Z E S P E C J A L O S Ć I

250g	Pstrąg pieczony na trawie cytrynowej i ziołach	195,-
200g	Filet z sandacza z cukinią i pieczoną papryką, sos cytrynowo-ziołowy	295,-
1 p.	Chicken potato (pieczone kawałki kurczaka /150g/ z ziemniakami, kukurydzą, pomidorami i grzybami, bazyliowy dip)	195,-
150g	Pierś z kurczaka w plasterkach podawany z bulgurem z suszonymi pomidorami, rukola i oliwkami	195,-
250g	Pierś z kurczaka supreme nadziewane z serem camembert i żurawiną w sosie ziołowym	185,-
200g	Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z parmezanem i sosem demi-glace	225,-
200g	Polędwiczka wieprzowa z pieczona polenta i sosem sliwkowym z winem porto	255,-
200g	Stek z dziczyzny serwowany z puree z dyni, pieczony czerwony burak i sos demi-glace tymiankowy	335,-
1 p.	Hamburger wołowy (200g) z serem cheddar, smażonym boczkiem i czerwona cebula serwowany z frytkami i sosem barbecue	215,-
1 p.	Burger z krojonym mięsem z kaczki (150g), czerwonym burakiem i rukola serwowany z chipsami ziemniaczanymi i majonezem z dyni	215,-

## S T E K I

250g	Stek z łaty wołowej Bavette	295,-
300g	Rumsztyk z cielęciny	335,-
300g	Kotlet schabowy z kością na pieprzu cytrynowym	225,-
Do steków można wybrać jeden z następujących sosów: demi glace, pieprzowy, grzybowy, śliwkowy		
650g	Mix grill dla 2 osób (soczysty kurczak, poledwica wieprzowa i stek z łaty wołowej serwowany ze smażonymi ziemniakami paprykowymi, grillowany warzywami i sosami do wyboru)	625,-

## P A S T A &amp; R I S O T T O

300g	Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini (pieczony czosnek, oliwa z oliwek, papryczki chilli, rukola, parmezan)	125,-
300g	Tagliatelle z pesto z suszonych pomidorów, cebuli i oliwek, z rostbeef i wiorkami parmezanu	205,-
300g	Spaghetti z krewetkami, szpinakiem i pomidorkami	205,-
300g	Risotto z grzybami i krojonym stekem z łaty wołowej (100g), rekucja z rozmaryna	185,-
300g	Risotto z dyni, szalotką, cukinią i białym winem	125,-

## S A L A T K I

200g	Mieszana sałatka	85,-
400g	Pieczony ser kozi (100g) z cebulką miodową serwowany na grzance, podawany na liściach sałaty z paprika i buraka, doprawiony kremowym balsamico	175,-
400g	Kawalki sandacza (100g) serwowane na sałacie z soczewicy Beluga	195,-
400g	Sałatka César (rzymski sałat z oryginalnym sosem serwowany z kurczakiem (100g), grzankami zielowymi i wiórkami parmezanu)	175,-
400g	Krojony stek z łaty wołowej Bavette (100g) podawany na liściach sałaty, z suszonymi pomidorami, oliwkami i parmezanem, doprawiony sosem miodowo-musztardowym	195,-

## D O D A T K I

200g	Frytki	40,-
200g	Pikantne chipsy ziemniaczane	45,-
200g	Tłuczone ziemniaki z szalotką i bekonem	45,-
200g	Pieczone ziemniaki z rozmarynem	40,-
200g	Ziemniaki masłowe z pietruszką	35,-
150g	Tagliatelle	35,-
150g	Knedle bulczane	40,-
200g	Grilowane warzywa	65,-
1p.	Chleb domowy z czosnkiem i rozmarynem lub masłem ziołowym	40,-
200g	Zapiekany bochenek chleba	55,-
1p.	Sos tatarski lub ketchup	10,-
1p.	Dip czosnkowy, bazyliowy lub majonez z dyni	20,-

## C O Ś D O W I N A

70g	Prażone migdały	75,-
100g	Oliwki marynowane	55,-

## D E S E R Y

	Czekoladowy quenelles z sorbetem malinowym i wiśniami	95,-
	Zapieczone truskawki na pieprzu z miodem, orzechy i mascarpone	95,-
	Płomieniowane śliwki z lodami cynamonowymi i crème fraiche	95,-
	Ciastka według oferty...	

## L O D Y

	Czarny baron (stracciatella, 2x lody czekoladowe, czekolada, bita śmietana, tarta czekolada)	89,-
	Orzechówka (karmel, orzech i lody wanilowe, orzechy, karmel, bita śmietana, krokant)	89,-
	Raffaello (czekolada, 2x lody kokosowe, kokos, raffaello, bita śmietana, tarta czekolada)	89,-
	Baileys (czekolada, karmel i lody waniliowe, baileys, bita śmietana, krokant)	89,-
	Marzenie truskawkowe (lody waniliowe, truskawki, bita śmietana)	75,-
	Lody dla dzieci (tutti frutti i lody wanilowe, bita śmietana, smarties, gummi bears)	69,-
	Mrożona kawa z lodami waniliowymi i bita śmietana	69,-

*Mili goście,  
na państwa życzenie przygotujemy połówkę porcji wybranych dan,  
za które pozwolimy sobie policzyć 2/3 ceny porcji normalnej.*

*Informacji na temat alergenów zawartych w daniach udzieli personel!*

Ważny od 15.12.2018

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

## A P E R I T I F S

Aperol	0,04 l	55,-
Martini - Extra Dry, Bianco, Rosso	0,10 l	65,-
Campari Bitter	0,04 l	55,-

## W I N A D E S E R O W E

Niepoort Porto - White, Ruby	0,04 l	50,-
------------------------------	--------	------

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

Prosecco	0,10 l	55,-
Bohemia Sekt - Rosé demi sec	0,75 l	290,-
Prosecco Soligo	0,75 l	430,-
Cava 999 Rosado Brut Nature	0,75 l	590,-
Mumm Cordon Rouge	0,75 l	1 850,-
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	1 850,-

## W I N A

Veltlínské zelené DAVINUS - białe wytrawne	0,20 l	65,-
Svatovavřínecké DAVINUS - růžové růžowe półwytrawne	0,20 l	65,-
Cabernet Moravia DAVINUS - czerwone wytrawne	0,20 l	65,-

## S P I R I T U S Y

Bacardi Carta Blanca, Razz	0,04 l	50,-
Ron Zacapa Centenario 23 y.o.	0,04 l	150,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 y.o.	0,04 l	130,-
Relicario	0,04 l	140,-
Rum Stroh „80“	0,04 l	70,-
Tuzemský Liqueur	0,04 l	40,-
Cachaca Velho Barreiro	0,04 l	50,-
Finlandia Vodka	0,04 l	50,-
Gin Bombay Sapphire	0,04 l	60,-
Grappa Sibona	0,04 l	130,-
Slivovice, Hruškovice Pircher	0,04 l	75,-
Baron Hildprandt Z dojrzałych malin / Z dojrzałych gruszek / Z dojrzałych śliwek / Z dojrzałych moreli	0,04 l	90,-
Tequila Pepe Lopez Silver, Gold	0,04 l	55,-

## L I Q U E R S

Becherovka	0,04 l	45,-
Altfernet Hildprandt Original, Spiced	0,04 l	45,-
Jägermeister	0,04 l	55,-
Cynar	0,04 l	45,-
Amaretto Disaronno	0,04 l	65,-
Cointreau	0,04 l	70,-
Baileys	0,04 l	55,-
Licor 43	0,04 l	55,-
Southern Comfort	0,04 l	60,-

## COGNAC &amp; BRANDY

Metaxa 7*	0,04 l	65,-
Hennessy V.S.	0,04 l	110,-
Godet V.S.O.P.	0,04 l	190,-
Rémy Martin V.S.O.P.	0,04 l	150,-

## WHISKY &amp; BOURBON

Ballantines	0,04 l	55,-
Ballantines 12 y.o.	0,04 l	110,-
Tullamore Dew	0,04 l	60,-
Jack Daniel's Honey, Fire	0,04 l	65,-
Jim Beam	0,04 l	55,-
Jim Beam Devils Cut	0,04 l	85,-

## CIDER

Somersby Cider Apple	0,33 l	55,-
----------------------	--------	------

## PIWO

Budweiser Budvar 12° jasne	0,50 l	49,-
Budweiser Budvar 12° jasne	0,30 l	30,-
Budweiser Budvar 12° ciemne	0,50 l	49,-
Budweiser Budvar 12° ciemne	0,30 l	30,-
Budweiser Budvar bezalkoholowe	0,33 l	35,-
Pilsner Urquell (butelka)	0,5 l	55,-
Erdinger Weissbier (butelka)	0,5 l	65,-
Radler (+ Sprite)	0,50 l	45,-
Radler (+ Sprite)	0,30 l	30,-
Diesel (+ Cola)	0,50 l	45,-
Diesel (+ Cola)	0,30 l	30,-

## NAPoje BEZALKOHOLOWE

Rajec - niegazowana, gazowana	0,25 l	30,-
Rajec - niegazowana, gazowana	0,75 l	60,-
Dzbanek wody z malinami i miętą	1,00 l	55,-
Royal Crown Cola classic, slim	0,25 l	39,-
Orangina	0,25 l	39,-
Chito Tonic Water, bitter, ginger	0,25 l	35,-
Vinea biała, czerwona	0,25 l	35,-
Kofola	0,30 l 30,-	0,50 l 40,-
Eis Tea cytryna, brzoskwinia	0,33 l	39,-
Juice Rauch	0,20 l	39,-
Red Bull	0,25 l	60,-
Crodino	0,10 l	60,-
Świeży sok pomarańczowy	0,20 l	65,-
Lemoniada domowa	0,25 l 39,-	0,50 l 49,-
<i>(truskawka z miętą / porzeczka / imbir / cytryna / szklak / wiśnia)</i>		

## KAWA &amp; NAPoje GORACE

Espresso	7 g	45,-
Espresso lungo	7 g	45,-
Espresso doppio	14 g	65,-
Cappuccino	7 g	55,-
Wiedeńska kawa	7 g	55,-
Latte macchiato	7 g	59,-
Kawa po irlandzku	7 g	75,-
Kawa bezkofeinowa	7 g	45,-
Herbata sypana Coccole według oferty	1 p.	45,-
Herbata z świeżą miętą z miodem i cytryną	1 p.	45,-
Herbata z świeżego imbiru z miodem i cytryną	1 p.	45,-
Gorąca morela z anyzem i cynamonem	0,25 l	59,-
Gorąca czekolada	30 g	55,-
Grog	0,20 l	55,-
Grzane wino	0,25 l	59,-
Poncz porzeczkowy z wódka	0,25 l	75,-
Poncz jabłkowy z fernetem i cynamonem	0,25 l	75,-



T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT

## K O K T E J L Y

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	99,-
Black Kiss (Bacardi, Monin Coco, Chocolate, Pineapple Juice, Cream)	99,-
Bongo (Vodka, Blue Curacao, Monin Orgeat, Lemon Juice, Orange Juice)	99,-
Caipirinha (Cachaca, Limes, Brown Sugar)	85,-
Campari Orange	85,-
Cuba Libre (Bacardi, Cola, Lime)	75,-
Gin Tonic	80,-
Grapino (Fernet, Vinea, Soda)	75,-
Long Island Iced Tea (Bacardi, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, Lemon Juice, Cola)	145,-
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Southern Comfort, Lemon Juice, Sprite)	89,-
Manhattan (Whisky, Martini rosso, Angostura)	85,-
Mojito (Bacardi, Mint, Limes, Brown Sugar, Soda)	99,-
Mojito Razz (Bacardi Razz, Limes, Brown Sugar, Raspberries, Soda)	99,-
Paloma (Tequila, Bitter Lemon, Grenadine)	85,-
Pina Colada (Bacardi, Monin Coco, Pineapple Juice)	99,-
Swimming Pool (Vodka, Blue Curacao, Monin Coco, Pineapple Juice, Cream)	99,-

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

Fruit Punch (Orange Juice, Pineapple Juice, Peach Juice, Lemon Juice, Grenadine)	69,-
Greeny (Orange Juice, Lemon Juice, Monin Orgeat, Blue Curacao)	69,-
Virgin Colada (Monin Coco, Pineapple Juice, Cream)	69,-
Lemon Squash (Limes, Brown Sugar, Ginger Ale)	69,-
Virgin Mojito (Limes, Brown Sugar, Mint, Soda)	69,-

## C R A Z Y S H O O T E R S

B52 (Kahlúa, Baileys, Stroh „80")	69,-
Chupito (Bacardi, Limejuice, Maraschino Cherry)	69,-

# 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

---

C A F E - B A R - R E S T A U R A N T

OTWARTE

codziennie 11.00 - 23.00

Hasło wi-fi: restaurace378

Tel. +420 777 279 681

[terassaharrachov.cz](http://terassaharrachov.cz)

[facebook.com/terassaharrachov](https://facebook.com/terassaharrachov)

[google.com/+terassaharrachov](https://google.com/+terassaharrachov)