

## Best choice for you

### Studene predkrmy

#### Modern cold appetizers

- **Domácí paštička z kachních jatýrek**, balená ve slanině, cibulová marmeláda, křupavá bagetka  
**Entenleberpastetes im Speckmantel**, serviert mit Zwiebel-Marmelade, Baguette 119,-
- **Carpaccio z hovězí svíčkové**, ochucené citrónem, olejem extra virgin, rucolou a parmazánem  
**Carpaccio vom Rinderfilet** gewürzt mit Zitrone, Olivenöl extra vergine, Rucola und Parmesan 189,-
- **Krájený roastbeef s pepřovou krustou**, podávaný s tomatovým dipem  
**Roastbeef mit Pfefferkruste**, mit Tomaten-Dip 119,-
- **Kachní rilletes (konfitované kousky kachny v sádle)**, opečená bagetka  
**Confit von der Ente Stücke in Schmalz** 129,-
- **Tartar z čerstvého lososa**, ochucený kapari, cibulkou a okurkou, podávaný na toastu  
**Tartar von Lachs**, gewürzt mit Kapern, Zwiebeln und Gurken, auf Toast serviert 179,-

### Teple predkrmy

## Warm appetizers

- **Husí játra „Foie grass“** na pomerančích s koňakovou omáčkou 339,-  
**Foie Grass mit Orange und Cognac-Sauce**
- **Opečený sýr „Cammembert“**, balený v parmské šunce s grilovanou paprikou 119,-  
**Geröstete Käse Cammembert**, in Parmaschinken mit gegrilltem Paprika eingewickelt
- **Pečený kozí sýr na grilu na listovém salátku**, ochucený hořčično-medovým dipem 159,-  
**Gebackener Ziegenkäse**, Blättersalat, Senf-Honig-Dip
- **Pečená mléčná telecí játra na šalvěji**, omáčka z červeného vína, podávaná s brambor. pyré 159,-  
**Gebratene Kalbsleber mit Salbei**, Rotweinsosse, serviert mit Kartoffelpüree

## Polévky

### Soups

- **Silný kuřecí vývar** s masem a domácími nudlemi 45,-  
**Starke Hühnerbrühe** mit Fleisch und Nudeln
- **Smetanová polévka s lesními houbami**, podávaná s bylinkovým krutónkem 65,-  
**Pilzcremesuppe** serviert mit Kräutertoast
- **Tomatová polévka** s restovanou parmskou šunkou a hoblíčkami Parmazánu 65,-  
**Tomatensuppe** mit gerostetem Parmaschinken und Parmesanhobeln

Lahodné hovězí steaky – připravíme dle Vašeho přání (**RARE / MEDIUM / WELL DONE**)

- **Hovězí steak pečený na pánvi dorůžova**, podávaný s cibulovým zelím 420,-

## Rindersteak mit Zwiebelnkohl

- **Hovězí steak pečený** na zeleném pepři 420,-  
Rindersteak vom Grill mit grünem Pfeffer
- **Hovězí steak**, doplněný o pikantní cibulku a česnek, přelitý hořčičnou omáčkou 420,-  
Rindersteak, Zwiebeln und würzigen Knoblauch, Senf-Sauce
- **Hovězí steak**, podávaný se zelenými fazolkami, slaninou a česnekem 420,-  
Rindfleischfilet mit grünen Bohnen Schpeck und Knoblauch
- **Chateaubriand pro dvě osoby**, podávaný s karotkou na másle a pečenou paprikou 840,-  
Chateaubriand für zwei Personen, Karotten mit Butter und gerösteten Paprika
- **Na Vaše přání Vám rádi připravíme Tatarský biftek (200g)** 420,-  
Steak Tartar mit gerostetem Brot

## Jemné pokrmy z růžového vepřového masa

### Fine dishes of pink pork

- **160g Fílirovaná vepřová panenka**, baby karotka na másle a estragonu, smetanová omáčka 219,-  
Schweinelendchen, Baby-Karotten mit Butter und Estragon Rahmsauce
- **160g Vepřové medailonky** se švestkovou omáčkou a špekovým knedlíkem 219,-  
Schweinelendchen mit Pflaumensauce und Knödeln
- **160g Vepřová panenka plněná sušenými rajčátky**, mozzarelou a salaminou picante, koňaková omáčka, s restovanou cuketou a paprikou 179,-  
Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und picante Salamis, Cognac-Sauce, mit gegrillte Zucchini und Paprika

- **250g Steak z vepřové krkovice**, restovaná cibulka na másle, omáčka z hrubozrné hořčice  
**Schweinesteak**, gebratene Zwiebeln in Butter, Senf-Sauce 239,-
- **200g Duet z vepřové panenky** a hovězí svíčkové na fazolkách se slaninou  
**Fleischduet aus Schweinefilet** und Rindfleisch, serviert mit Schpeckbohnen 299,-

### Pokrmý z kuřecího masa

#### Dishes of fine poultry

- **Farmářské vykoštěné stehýnko**, pečené na másle s grilovanou paprikou  
**Hähnchenschenkel ohne Knochen**, in Butter gebraten, mit gegrillter Paprika 189,-
- **Kuřecí steak** s rokforovou omáčkou a chřestovým snopečkem  
**Hühnersteak** mit Roquefort-Sauce und Spargel Bündel 189,-
- **Kuřecí steak** zapečený s keříkovými rajčátky, bylinkami a mozzarelou  
**Hühnersteak** mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella 169,-
- **Kuřecí steak**, podávaný se zeleninou Rattatouille, s hoblinami parmazánu  
**Hühnersteak**, serviert mit Gemüse Rattatouille mit Parmesan 169,-
- **Kuřecí filet** plněný jablkami, s brusinkovou omáčkou a červeným vínem  
**Hähnchenfilet** gefüllt mit Äpfeln, Preiselbeeren und Rotwein 169,-

### Zajímavé pokrmy pro opravdové gourmety

#### Remarkable dishes for true gourmets

- **Telecí líčka** na červeném víně s brambor.pyré a vídeňskou cibulkou  
**Kalbsäckchen** in Rotwein mit Kartoffelpüree 239,-

- **Telecí steak**, podávaný s cukrovými fazolkami a vinným Demi Glace 429,-  
**Kalbsäckchen** mit grünen Bohnen und Wein Demi Glace
- **Jelení steak**, pečená cibule a rajče, brusinková omáčka 429,-  
**Hirschsteak**, gerösteten Zwiebeln und Tomate, Preiselbären-Sauce
- **Jelení ragout**, podávané se špekovým knedlíkem 369,-  
**Hirschragout mit Preiselbären**, serviert mit milden Speckknödeln
- **Telecí svíčková ala „Stroganoff“** 289,-  
**Kalbsragout ala Stroganoff**
- **Pravý vídeňský řízek z telecího masa** 259,-  
**Wiener Schnitzel vom Kalb**
- **Mix gril čtyř mas** (telecí, jelení, hovězí svíčková, kuřecí prsa) s listovým špenátem 669,-  
**Mixgril vier Fleisch** (Kalb, Wild, Rind, Huhn) mit Blattspinat
- **Jehněčí kotletky**, podávané s listovým špenátem a brusinkovou omáčkou 479,-  
**Lammkoteletts**, serviert mit Spinat und Preiselbeersoße
- **Kachnička pečená dozlatova**, podávaná s červeným zelím a variací knedlíků (1/4) 240,-  
**Gebratene Ente**, serviert mit Rotkraut und Knödeln

Ryby

Fische

- **Filet z norského lososa** s pomerančovou omáčkou 299,-  
**Gebratene frische Forelle mit Kräuter**, Zitronenpfeffer und Kräuterbutter

- **Čerstvý pstruh**, pečený na bylinkách s citrónovým pepřem a bylinkovým máslem  
**Seelachsfillet mit Orangensoße** 195,-
- **Mořský vlk**, pečený na čerstvých bylinkách (cena za 100g) 99,-  
**Wolfsbarsch**, gebacken mit frischen Kräutern, Kräuterbutter (Preis für 100g)
- **Královská pražma** přelitá omáčkou z grilovaných paprik s krevetkami (cena za 100g) 95,-
- **Královská pražma**, pečená na čerstvých bylinkách (cena za 100g) 99,-  
**Brasse**, gebacken mit frischen Kräutern und Kräuterbutter (Preis für 100g)
- **Královská Kambala**, pečená na citrónové trávě s bylinkovým máslem (cena za 100g) 139,-  
**Royal Steinbutt**, gebraten mit Zitronengras, Kräuterbutter (Preis für 100g)
- **Krevety „Black Tigers“** grilované na másle s bílým vínem, restovaná zelenina, toast (cena za 4ks) 789,-  
**Garnelen vom Grill mit Butter**, Weißwein, geröstetem Gemüse, Toast
- **Čerstvé mušle alla Napoletana** s česnekem, šalotkou a bílým vínem, podávané s česnekovou bagetou (cena za 300g) 269,-  
**Frische Miesmuscheln alla Napoletana**, Knoblauch, Schalotten, Weißwein und Petersilie, mit Knoblauch Baguette

A nyní něco z Itálie . . .

Also we serve pasta . . .

- **Špagety** s parmskou šunkou, salám picante, cibulkou, česnekem, papričkou a smetanou 159,-  
**Spaghetti** mit Parmaschinken, Salami Picante, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer und Sahne
- **Tagliatelle** s kuřecím masem, špenátem, česnekem a smetanou, parmazánem 159,-  
**Fusili** mit Hühnerfleisch, Spinat, Knoblauch-Sahne und Parmesan

- **Špagety** s čerstvým lososem, česnekem, papričkou a smetanou 189,-  
**Spaghetti** mit frischem Lachs, Knoblauch, Pfeffer und Sahne
  
- **Tagliatelle Aglio e olio** s kuřecím masem 129,-  
**Aglio e olio Tagliatelle** mit Hühnerfleisch
  
- Ochucené saláty - vždy čerstvé**  
**Contemporary fresh salads**
  
- **Variace listových salátů**, ochucená medovým balsamicem, kozím sýrem a vlašskými ořechy 159,-  
**Salat mit Balsamico-Essig**, Ziegenkäse und Walnüssen
  
- **Radicchio salátek s rukolou**, kapary, sherry rajčátky s hoblíčkami parmazánu 139,-  
**Radicchiosalat mit Rucola**, Kapern, Cherrytomaten und Parmesanhobeln
  
- **Listový salát** s krájeným roastbeefem, kapary a koktejlovou omáčkou 129,-  
**Blattsalat mit geschnittenem Roastbeef**, serviert mit Kapern und Cocktailsauce
  
- **Variace zelených salátů**, podávaný s restovanými krevetkami na másle a plátky čerstvé hrušky 189,-  
**Variation der grünen Salats**, serviert mit gebratenen Garnellen, dekoriert mit frischer Birne
  
- **Listový salát s grilovaným kuřecím steakem**, rajčaty a bylinkovým dipem s krutónky 129,-  
**Blattsalat mit gegrilltem Hühnersteak**, serviert mit Tomaten, Kräutersauce und Croutons
  
- **Míchaný zeleninový salát s balkánským sýrem** 119,-  
**Gemischter Gemüsesalat mit englischem Käse**
  
- **Kousky čerstvé zeleniny s červenou cibulí**, koprem a petrželkou 139,-  
**Stücke von frischem Gemüse mit roten Zwiebeln**, Dill und Petersilie

## Lehké dezerty

### Lights desserts

- **Italské Tiramisu** sypané kakaem a zdobené mátou  
**Hausgemachte italienische Tiramisu** 89,-
- **Palačinkam** s tvarohovým krémem a javorovým sirupe  
**Palatschinken mit Quark Creme und Ahornsirup** 109,-
- **Čokoládové Profiteroless (2ks)**  
**Chocolate Profiteroless** 95,-
- **Horké maliny**, podávané s vanilkovou zmrzlinou  
**Heiße Himbeeren** serviert mit Vanilleeis 119,-
- **Klasické vanilkové Creme Brullée** doplněné o mátu a čerstvé jahody  
**Klasische Creme Brullée**, serviert mit Mint und frische Erdbeeren 89,-

## Vhodné přílohy a doplňky

### SIDE DISHES

- **Bramborové hranolky**  
**French fries** 40,-
- **Bramborové krokety**  
**Croquets** 40,-
- **Opečený brambor** 40,-



## Roasted potatoes

- **Brambora v alobalu**  
Potatoes in foil 40,-
- **Jasmínová rýže**  
Jasmin Rice 40,-
- **Teplá zelenina**  
Hot vegetable 55,-
- **Strouhaný parmezán 20g**  
Parmesan 20 g 35,-
- **Šťouchané brambory**  
Mashed Potatoes 55,-
- **Grilovaná zelenina**  
Grilled Vegetables 89,-
- **Vařené brambory**  
Boiled potatoes 40,-
- **Bramborové chipsy**  
Potato chips 40,-
- **Špekový knedlíček**  
Herbs dumpling 45,-
- **Fazolky na slanině a česneku** 60,-

## Beans with bacon

- **Pečivo** 6,-  
Bread
- **Těstoviny** 40,-  
Pasta of your choice
- **Knedlík bramborový** 40,-  
Potato Dumplings

Charleston © 2012-2014