



Staročeské pokrmy z masa a ryb

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Předkrm

*Uzené filátko pstruha na listovém salátu s jablky & mandlemi
s křenovým dresinkem*

150,- Kč

Polévka

Staročeská kulajda s hříbký, zastřeným vejcem a koprem

140,- Kč

Hlavní chody

*Grilovaný candát na kmínu s bramborovo - pohankovou kaší
a dušenou máslovou karotkou*

330,- Kč

Pečené kachní stehno v šouletu s cibulovou slámou

340,- Kč

Dezerty

Švestkovo & makový závin s teplou višňovou omáčkou

130,- Kč

*Využijte nabídky sezónních specialit
od 2. ledna do 28. února 2010*

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Old bohemian meat & fish dishes

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Appetizers

*Smoked trout fillet on mixed leaves salad with apple & almonds,
marinated in horseradish dressing*

150 CZK

Soup

Old bohemian cream soup "Kulajda" with mushrooms, poached egg and dill

140 CZK

Main course

*Grilled zander fillet on caraway seeds with potato & buckwheat mash,
butter braised carrots*

330 CZK

Roasted duck leg with peas & peeled barley raqout and onion straw

340 CZK

Desserts

Plum & poppy seeds strudel with hot sour cherry sauce

130 CZK

*Enjoy our seasonal specialities
from 2st of January till 28th of February 2010*