ZELENÁ ŽÁBA

JÍDELNÍ LÍSTEK

ROYAL CROWN Cola

kofola

TARGA FLORIO

POCHOUTKY K PIVU

Nakládaný Hermelín	130,-
Tlačenka s cibulí a octem	100,-
Klobása na grilu s křenem a hořčicí	115,-
Vepřové výpečky ve skle, kyselá okurka, cibulka, hořčice	130,-
/doporučujeme rozpečený chléb/	
Ďábelská topinka	145,-
/směs mletého masa, cibule a chilli papriček sypaná sýrem/	
Pečená kuřecí křídla	185,-
/podávané s grilovací a česnekovou omáčkou/	
Smažené cibulové kroužky, česnekový dresink	115,-
Talíř mini řízečků s kyselou okurkou	285,-
/vepřové nebo kuřecí/	
Bramborové kořeněné chipsy	105,-
Marinovaná vepřová žebra, 400g	230,-
Tatarský biftek, 200g	330,-
/hovězí svíčková, 10ks topinek/	
Tatarský biftek, 100g	225,-
/hovězí svíčková, 5ks topinek/	

/DLE VAŠEHO PŘÁNÍ VÁM TOPINKY PŘIPRAVÍME NA SUCHO BEZ OLEJE/

POLÉVKY

Hovězí vývar se zeleninou a játrovými knedlíčky	65,-
Česneková polévka se šunkou, sýrem a osmaženým chlebem	65,-
Krémová česneková polévka se sýrem	65,-

NAŠE BURGERY

Cheeseburger	255,-
Cheeseburger se steakovými hranolky a tatarskou omáčkou	285,-
Hovězí burger	255,-
Hovězí burger se steakovými hranolky a tatarskou omáčkou	285,-

HLAVNÍ JÍDLA

Svíčková na smetaně, houskové knedlíky	245,-
/citron, brusinky, šlehačka/	
Biftek s omáčkou z pravých hříbků, 200g	430,-
Biftek na pepři přelitý pepřovou omáčkou, 200g	425,-
Filírovaný hovězí flank steak s opečenou slaninou, 200g	270,-
Vepřové koleno, 700g /hořčice, čerstvý křen, kyselá okurka, beraní rohy/	310,-
Steak „Dřevorubec", 200g	205,-
/vepřová krkovice marinovaná v česneku a koření s grilovací omáčkou/	
Vepřová panenka s omáčkou z pravých hříbků, 200g	240,-
Vepřová panenka přelitá pepřovou omáčkou, 200g	240,-
Vepřový T-bone steak na grilu, podávaný na fazolkách s anglickou slaninou, 300g	255,-
Vepřová játra na roštu s vlastní redukcí a cibulkou, hořčice, 200g	195,-
Kuřecí steak s grilovanou zeleninou, 200g	240,-
Krůtí steak s omáčkou z Nivy, 200g	245,-
Grilovaný filet z lososa na listovém špenátu, 200g	295,-

SMAŽENÁ JÍDLA

Smažený kuřecí řízek s citronem	165,-
Smažený vepřový řízek s citronem	165,-
Smažený sýr	155,-
Smažený „All Stars"	180,-
/eidam, niva, camembert/	

SALÁTY

Caesar salát /římský list, parmazán, caesar dresink/	
· s kuřecím masem a slaninou	235,-
· s lososem	305,-
Míchaný zeleninový salát /rajčata, okurky, papriky, ledový salát/	85,-

LÍVANCE A ZMRZLINOVÉ POHÁRY

Lívance s ovocem a šlehačkou	125,-
Lívance se zmrzlinou, ovocem a šlehačkou	135,-
Míchaný zmrzlinový pohár	90,-
/zmrzlina vanilková, čokoládová a jahodová, šlehačka/	
Vanilková zmrzlina s malinami	95,-
Kopeček zmrzliny	30,-

SAMOSTATNÉ PŘÍLOHY

Steakové hranolky	100,-
Krokety	110,-
Fazolové lusky s anglickou slaninou	130,-
Grilovaná zelenina	130,-

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory s petrželí	45,-
Šťouchané brambory s uzeným masem a cibulkou	55,-
Batátové hranolky	65,-
Hranolky	45,-
Steakové hranolky	50,-
Krokety	55,-
Dušená rýže	40,-
Fazolové lusky s anglickou slaninou	70,-
Grilovaná zelenina	70,-
Čtvrtka bochníku rozpečeného chleba	50,-
Ošatka chleba	20,-

OMÁČKY

Pepřová omáčka teplá	35,-
Tatarská omáčka	30,-
Grilovací omáčka	30,-
Česneková omáčka	30,-
BBQ omáčka	30,-
Kečup	25,-
Hořčice	20,-

Objednávky teplé i studené kuchyně přijímáme od úterý do soboty do 22:00, v neděli a pondělí do 21:00.

Od 15:00 do 17:00 je kuchyň uzavřena.

Doba přípravy pokrmů může trvat dle náročnosti 20 - 50 minut.

Poloviční porce se účtují za 70% ceny. Váha pokrmu je uvedena v syrovém stavu.

SNACKS TO ACCOMPANY BEER

Marinated Hermelin	130,-
Brawn with onion and vinegar	100,-
Grilled sausage with mustard and horseradish	115,-
Pork roasts in glass, pickles, onions, mustard	130,-
/we recommend toasted bread/	
Devilled fried toast	145,-
/spicy meat mixture with grated cheese/	
Chicken wings	185,-
/we serve with grill sauce and garlic sauce/	
Fried onion rings, garlic sauce	115,-
A plate of mini schnitzels with pickles	285,-
/pork or chicken/	
Seasoned potato chips	105,-
Marinated pork ribs, 400g	230,-
Beef Tartare, 200g	330,-
/from beef tenderloin, 10 pcs of fried toast/	
Beef Tartare, 100g	225,-
/from beef tenderloin, 5 pcs of fried toast/	

/IF YOU WISH WE CAN PREPARE YOUR TOAST WITHOUT OIL/

SOUPS

Beef broth with liver balls	65,-
Garlic soup with cheese, ham and fried bread	65,-
Cream of garlic with cheese	65,-

HOMEMADE BURGERS

Cheeseburger	255,-
Cheeseburger with steak fries and tartar sauce	285,-
Beefburger	255,-
Beefburger with steak fries and tartar sauce	285,-

MAIN COURSES

Braised beef with cream sauce, bread dumplings /lemon, cramberries, whipped cream/	245,-
Beef steak with real mushroom sauce, 200g /beef tenderloin/	430,-
Beef steak with pepper sauce, 200g /beef tenderloin/	425,-
Sliced beef flank steak with fried bacon, 200g	270,-
Pork knee, 700g */mustard, fresh horseradish, pickle, pickled hot peppers/*	310,-
Lumberjack steak, 200g /grilled steak of pork neck marinated in garlic/	205,-
Pork tenderloin with real mushroom sauce, 200g	240,-
Pork tenderloin with pepper sauce, 200g	240,-
Grilled pork T-bone steak, served on green beans with English bacon, 300g	255,-
Grilled pork liver with its own reduction and onions, mustard, 200g	195,-
Chicken steak with grilled vegetables, 200g	240,-
Turkey steak with blue cheese sauce, 200g	245,-
Grilled salmon fillet on spinach leaves, 200g	295,-

FRIED MEALS

Chicken schnitzel with lemon	165,-
Pork schnitzel with lemon	165,-
Fried cheese /Eidam/	155,-
Fried „All Stars" /blue cheese, eidam cheese, camembert/	180,-

SALADS

Caesar salad /roman lettuce, parmesan Caesar dressing/	
· **with chicken and bacon**	235,-
· **with salmon**	305,-
Mixed salad /tomatoes, cucumber, peppers, lettuce/	85,-

PANCAKES AND ICE CREAM

Pancakes with fruit and whipped cream	125,-
Pancakes with ice-cream, fruit and whipped cream	135,-
Ice-cream sundae /vanilla, chocolate and strawberry ice-cream, whipped cream/	90,-
Vanilla ice-cream with raspberries	95,-
Scoop of ice cream	30,-

SEPARATE SIDE DISHES

Steak fries	100,-
Potato Croquettes	110,-
English-style French beans	130,-
Grilled vegetables	130,-

SIDE DISHES

Mashed potatoes with parsley	45,-
Mashed potatoes with smoked meat and onion	55,-
Sweet potato fries	65,-
French fries	45,-
Steak fries	50,-
Potato Croquettes	55,-
Steamed rice	40,-
English-style French beans	70,-
Grilled vegetables	70,-
Toasted bread (A quarter of a loaf of toasted bread)	50,-
Bread	20,-

SAUCES

Warm pepper sauce	35,-
Tartar sauce	30,-
Grill sauce	30,-
Garlic sauce	30,-
BBQ sauce	30,-
Ketchup	25,-
Mustard	20,-

From Tuesday to Saturday the kitchen is open until 10 pm, on Sunday and Monday until 9 pm.

From 3 pm to 5 pm the Kitchen is closed.

The preparation of dishes can take 20 to 50 minutes according to demandigness.

We charge half portions at 70% of the price. The weight of the dishes is given in the raw state.