

«У черного волка» (Ресторан Красный бычок)

Макаронные изделия

302	300 г	Фусили с сыром Нива	86,-
300	300 г	Ласаньи	88,-
303	300 г	Фусили с куриным мясом – горгонзола	89,-
304	300 г	Фусили с тремя сортами сыра	89,-
305	300 г	Фарфалле с куриным мясом и шпинатом	86,-
306	300 г	Фарфалле с креветками в икряном соусе	105,-
307	300 г	Спагетти Салмоне (лосось)	86,-
308	300 г	Спагетти с тунцом	79,-

Вегетарианские блюда

315	130 г	Сейтан хоп-суей /сейтан, лук, марин. грибы, красный перец, чеснок/	82,-
316	130 г	Сейтан с миндалями /сейтан, миндали, лук, капуста, соевый соус/	79,-
314	130 г	Сейтан Кунг-пао /сейтан, красный перец, арахисы, жгучий перец/	79,-
335	130 г	Сейтан с туфу /сейтан, туфу, миндали, чеснок/	79,-
320	130 г	Туфу с капустой /туфу, капуста, лук, грибы/	79,-
321	130 г	Туфу с шампиньонами /туфу, соевый соус, шампиньоны/	79,-

Фирменные блюда шеф-повара

460	250 г	Тайна Красного бычка (Červeného volka) /говяжья вырезка, свинина, куриное мясо, чилли, мед, шпик, ананас/	259,-
461	150 г	Жаркое из вырезки Краконош /соус из белых грибов/	229,-
462	200 г	Куриный стейк Нептун /креветки, икра, сливки/	129,-
463	200 г	Куриной стейк со спаржей „Холедау“	125,-

Блюда из говядины

450	200 г	Крестьянский бифштекс /шпик, колбаса, тост/	239,-
451	200 г	Бифштекс Элдорадо /красные фасоли, лук, жгучий перец/	239,-
452	200 г	Бифштекс с яйцом	209,-
453	150 г	Сицилийская филейная вырезка /полоски из вырезки, слив. масло, сливки, оливки, пармезан/	189,-
454	150 г	Медальоны из вырезки «Строганов»	189,-
455	200 г	Антрекот Чикаго /мед, чилли, кетчуп, сливки/	109,-
456	200 г	Антрекот с ветчиной и яйцом	95,-
457	200 г	Антрекот по-венски	95,-

Блюда из свинины

501	200 г	Свинная вырезка по-баварски /со спаржей/	139,-
502	200 г	Свинная вырезка с перечным соусом	119,-
503	150 г	Медвежьи лапки /свинина, сыр, ветчина, шпик, жгучий перец/	98,-
504	150 г	Литовелские куски /свинина, шампиньоны, укроп, сливки/	89,-
505	150 г	Свинина по пивовару /свинина, чеснок, сыр, трехобвал/	89,-
506	150 г	Шницель в картофеле /свинина в картофельной лепешке/	85,-
507	150 г	Свиной шницель по-венски	82,-
508	200 г	Свиной шницель по-венски	94,-
509	150 г	Поэтический шницель /свиной карман жаренный, наполненный сырком и шпиком/	82,-

Блюда из мяса птиц

701	150 г	Куриный шницель по Радиму /куриное мясо, порей, сливки, ветчина, шампиньоны/	98,-
702	150 г	Куриный кошелек «Хелфстын» /куриное мясо, сыр Нива, ветчина, трехобвал/	98,-
703	150 г	Куриное мясо по-егерски – Ягер /можжевеловые ягоды, соус из шиповника, брусника/	95,-
704	150 г	Куриный шницель с соусом «Нива» /куриное мясо, сыр Нива, сливки/	95,-
705	150 г	Куриный шницель наполненный «Дино» /куриное мясо, наполненное ветчиной, сыром, красным перцем, шампиньонами/	95,-
706	150 г	Куриной стейк Балкан /куриное мясо, сыр Балкан, сливки, провенсал/	95,-
707	150 г	Куриной стейк с персиком и сыром Атены	84,-
708	150 г	Куриное Кунг-пао /куриное мясо, лук, красный перец, арахисы, жгучий перец/	84,-
709	150 г	Куриные медальоны с шампиньонами	79,-
710	150 г	Куриный шницель по-венски	79,-
711	150 г	Куриный шницель натуральный	77,-
712	120 г	Куриное мясо с куриной печенкой	77,-
713	150 г	Куриная печенка «Хунгария» /куриная печенка, лечо, колбаса/	74,-

Блюда из рыбы

200	170 г	Лосось на планктоне /лосось, шпинат, пармезан/	129,-
201	170 г	Лосось в лимонном соусе	129,-
202	170 г	Стейк из лосося «Хербал»	129,-
203	150 г	Форель, жаренная на решетке	79,-
204	150 г	Форель на травяном сливочном масле	79,-
205	150 г	Рыбье филе на укропе	79,-
206	150 г	Рыбье филе Моряка Папая /рыбье филе, шпинат, сыр/	79,-
207	150 г	Жаренное рыбье филе	79,-
208	150 г	Карп на тмине	75,-
209	150 г	Карп жаренный	75,-
210	150 г	Жареные кольца сепии	65,-

/за каждые 10 г форели выше приведенного веса причисляем 4,- Кч/

Жареные блюда

331	200 г	Жаренная сырная вариация /три сорта сыра-грил на шписе/	69,-
332	200 г	Жареная брокколи, запеченная с копченым сыром	69,-
333	100 г	Жареный сыр «Нива»	69,-
334	100 г	Жареный копченый сыр	59,-
335	100 г	Сырки жаренные в кляре	59,-

Гарниры

900	120 г	Печеный картофель	29,-
901	120 г	Жареные помфриты	24,-
902	120 г	Жареные картофельные крокеты	24,-
903	120 г	Картофельная оладья	24,-
904	120 г	Картофельное пюре	22,-
905	170 г	Тушеный рис	16,-
906	190 г	Тушеный рис с ветчиной	19,-
907	190 г	Тушеный рис с горошком	19,-
908	190 г	Рис с кари	19,-
909	50 г	Сыр «цихла» (тертый)	15,-
910	20 г	Сыр пармезан	19,-
911	100 г	Овощной гарнир	15,-
912	50 г	Татарский соус	10,-
913	20 г	Кетчуп	6,-
914	30 г	Горчица	6,-
915	20 г	Сливочное масло	8,-
916	30 г	Хрен стерилизованный	8,-
917	50 г	Огурец стерилизованный	8,-
918	30 г	Жгучий перец стерилизованный	8,-
919	20 г	Оливки	8,-
920	70 г	Соусы к порционным блюдам	15,-
921	80 г	Тост	6,-
922	1 шт.	Булочные изделия, 50 г хлеба	4,-

Сладкое

820	170 г	Блинчик фруктовый	39,-
821	170 г	Блинчик с мороженым	39,-
822	120 г	Банана Сплит	46,-
823	120 г	Банан в шоколаде с взбитыми сливками	35,-
824	120 г	Жареный ананас	35,-
825	1 шт.	«Марленка»	33,-
826	2 шт.	«Раквичка» с взбитыми сливками	29,-

При подаче ингредиентов к порционным блюдам засчитываем куверт 10,- Кч на персону

Банкетная накидка при резервировании составляет 15,- Кч на персону.

Блюда приготовляет для Вас главный шеф-повар Михал Скацел с коллективом

Время приготовления порционных блюд приблизительно 45 минут.

Меню действительно от 1.4.2007

Договорные цены II. Группа

Летние салаты

950	270 г Салат из макаронных изделий с куриным мясом и ананасом	75,-
951	270 г Тунец с макаронными изделиями в йогуртной заправке	75,-
952	270 г Фасолевый салат Дипломат /фасоли, лук, томаты, горчица, сыр Балкан/	79,-
953	270 г Салат Витал /морковка, ананас, кокос, миндали, лимонный сок/	75,-

Салаты

954	200 г Шопский салат	45,-
955	200 г Салат из огурцов	25,-
956	200 г Салат из томатов	25,-
957	200 г Салат из капусты	18,-

Компоты

960	200 г Персики	25,-
961	200 г Клубника	25,-
962	200 г Ананас	25,-

Сладости в «бокале»

801	200 г Клубника с взбитыми сливками	32,-
802	200 г Лесные фрукты с взбитыми сливками	32,-
803	300 г Лесные фрукты, ванильное мороженое, взбитые сливки	44,-
804	300 г Бокал с клубникой	44,-
805	300 г Банановый бокал	44,-
806	300 г Фруктовый бокал	44,-
807	300 г Персиковый бокал	44,-
808	200 г Мороженое с взбитыми сливками	35,-
809	50 г Взбитые сливки	8,-

К бокалам можно заказать 2 сл яичного коньяка, 2 сл вишневого ликера

Холодные закуски

001	50 г	Копченая семга	65,-
002	70 г	Ветчинный рулет	45,-
003	50 г	Коктейль из креветок	60,-
004	50 г	Моццарелла с томатами	55,-
005	150 г	Сырная тарелка	70,-

Супы

101	0,25 л	Бульон с фрикадельками из печени	19,-
102	0,25 л	Томатный суп с крутонами	27,-
103	0,25 л	Сырковый суп	27,-
104	0,25 л	Суп с синей плесенью	29,-
105	0,25 л	Мексиканский суп	25,-
106	0,25 л	Чесночный суп	25,-
107	0,25 л	Суп из креветок	50,-

Теплые закуски

021	140 г	Ветчина с яйцами	59,-
022	140 г	Шпик с яйцами	59,-
023	120 г	Омлет с шампиньонами	49,-
024	140 г	Суп по-лоштыцки	43,-
025	140 г	Тост с ветчиной	43,-