

## PŘEDKRMY

Noček z kachní paštiky servírovaný na zeleném salátku s grenadinovou cibulkou	98,- Kč
Tartare „New school“ - hovězí svíčková (80g) připravovaná se sušenými tomaty a pažitkou se závojem z křenové zakysané smetany - připravíme na vaše výslovné přání!	168,- Kč
Kachní játra (100g) připravovaná na portském víně se šalotkou, farmářským špekem a višněmi	125,-Kč
Grilovaný kyperský sýr z ovčího a kozího mléka podávaný na listovém lůžku s plátky rajských jablíček	138,- Kč
Carpaccio z červené řepy s gorgonzolou, plátky čerstvé hrušky a domácím rukolovým pestem	111,- Kč

## POLÉVKY

Poctivý domácí hovězí vývar s masem a zeleninou - za samostatný chod účtujeme 85,- Kč	0,3 l	55,- Kč
Bramborovo-smetanový krém s praženou slaninou a rozpečeným sýrem čedar na toastu - za samostatný chod účtujeme 98,- Kč	0,3 l	68,- Kč

## VELKÉ SALÁTY

- delší doba přípravy, doporučujeme s čerstvě rozpečenou bagetou. Křehký salát – duo z ledového a římského salátu s kuřecími steak (120g), restovanou slaninou, krutony, hoblinami parmesanu a olivovým olejem	168,- Kč
Gazda salát – zelený salát s červenou řepou, sušenými tomaty a okurkou, připravovaný s parmskou šunkou, gazdovským sýrem a pečeným vejcem	181,- Kč
Rančerský salát - kachní játra a filírovaný hovězí steak (80+80g) na ledovém salátu s čerstvou okurkou, rajčaty, carmen cibulí a rančerským dresinkem	198,- Kč
Variace listových salátů s rukolou, polníčkem a cherry rajčátky s francouzským vinaigrettem – podáváme pouze jako přílohový salát!	98,- Kč

## RYBY

Filet z norského lososa podávaný se zeleným chřestem restovaným na česnekovo-limetovém másle, limeta 180g	292,- Kč
Variace grilovaného norského lososa s tygřími krevetami v tempuře na chilli - ananasovém lůžku 150g losos + 2 krevety	388,- Kč
Čerstvé ryby dle aktuální nabídky.	

## STEAKY Z HOVĚZÍHO MASA

Filírovaný flank steak (hovězí pupek) podávaný na zelených fazolkách restovaných se slaninou a sekaným česnekem 300/200g	320,-/268,- Kč
Rump steak (hovězí kýta) servírovaný s *glazírovanými šalotkami v balsamico redukcí nebo *cuketou na arašídovém másle 250/200g	398,-/330,- Kč
HOUSESTEAK (hovězí svíčková) podávaný s Vámi vybranou základní omáčkou v ceně (nabízíme dle aktuální nabídky od váhy 200g)	100g=188,- Kč
HOUSESTEAK & tygří krevety podávané na Chorizo-tomatovém lůžku - k ceně HOUSESTEAKU účtujeme za 4 ks / 2 ks	261,-/161,- Kč
Meč s hovězí svíčkovou a Chorizem s výběrem čerstvé zeleniny, podávaný s česnekovým dipem 160g	318,- Kč
Tatarský biftek „Stará škola“ - podáváme namíchaný, připravovaný z hovězí svíčkové (150g) s farmářským vejcem, 6 ks topinek s česnekem - připravíme na vaše výslovné přání!	282,- Kč

## STEAKOVÁ MASA

Steak z kuřecího prsa plněný marinovanými sušenými rajčaty a čerstvými rukolovými listy 200g	178,- Kč
Jihočeské kachní prso s křehkou kůží protýkané čerstvou hruškou a sušenou šunkou 200g	282,- Kč
Vepřová panenka připravovaná ve slaninovém mantlu s čerstvým tymiánem, grilovaná na jehle 200g	198,- Kč
Chro-chro svíčková nadívaná čerstvým zeleným chřestem a sušenou šunkou 170g	222,- Kč
NAŠEFLÁKOTA z nejlepší části vepřové krkvice v pepřovém koření, protýkaná česnekem a čerstvými bylinkami 300g – připravíme na optání!	212,- Kč

## DEGUSTAČNÍ TALÍŘE - delší doba přípravy

Mix grill „Plný kabinet“ – plněný kuřecí steak, v. panenka grilovaná v zauzené slanině, filírovaný flank steak a křehký absolut burger z hovězí svíčkové s výběrem grilované zeleniny 480g - pro 2 osoby	696,- Kč
STEAKHOUSE talíř – steak z kuřecího prsa s kachními játry na portském víně, steak z vepřové panenky v drceném pepři, filírovaný flank steak a rump steak medium rare, grilovaná zeleninová variace 600g - pro 2 osoby / 1200g - pro 4 osoby	880,-/1610,- Kč

## ZÁKLADNÍ OMÁČKY A MÁSLA (70ml):

* ze zeleného pepře se smetanou	1 pc.	25,- Kč
* čedarová s chilli papričkami / bez chilli papriček		
* rozpuštěné česnekovo-limetové máslo (na optání domácí tatarská omáčka a kečup Heinz – 70ml)		

## MATURITNÍ OMÁČKY (70ml) :

* Hennessy na šalotce - flambovaná	1 pc.	40,- Kč
* švestková se slivovicí - flambovaná		
* gorgonzolová s čerstvým tymiánem		

Maturitní omáčky účtujeme k HOUSESTEAKU za doplatek 20,- Kč.

## PŘÍLOHY - nepodáváme jako samostatný chod!

Steakové hranolky 150g	39,- Kč
Steakové hranolky prohozené s parmesanem a čerstvě mletým pepřem 170g	59,- Kč
Smetanové brambory šfouchané s čerstvým křenem 220g	40,- Kč
Brambory pečené ve slupce s bylinkovo-česnekovou zakysanou smetanou 220g	45,- Kč
Jasmínová rýže s kari kořením a pistáciiovými ořechy 180g	55,- Kč
Zelenina grilovaná na olivovém oleji (cuketa, paprika, cherry rajčata) 200g	55,- Kč
Grilovaná cuketa na arašídovém másle 150g	65,- Kč
Fazolové lusky restované na slanině se sekaným česnekem 170g	50,- Kč
Zelený chřest na česnekovo-limetovém másle 120g	89,- Kč
Košík plný čerstvých tortilla chipsů s česnekovým dipem 1 pc.	69,- Kč
Čerstvě rozpečená bageta (olivový olej, bylinky, česnek) 1 pc.	45,- Kč



Majitel si vyhrazuje právo nenabízet kompletní nabídku Menu při podávání speciálního menu a pro větší společnosti (6 osob a více).  
Poloviční porce neposkytujeme.  
Za menu box účtujeme 10,- Kč.