

RESTAURANT CHARLESTON

Studené předkrmy :

Domáci paštička z kachních jatek, s brusinkovou omáčkou

Hausgemachte Pastete aus Entenlebern, mit Cranberry-Sauce

Homemade pate of duck livers, with cranberry sauce

Домашнее паштет из утки печени, с клюквенным соусом

100g/149,- Kč

Carpaccio z hovězí svíčkové, ochucené citronem, olejem extra virgin, rucolou a parmazánem

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Zitrone, Olivenöl extra vergine, Rucola und Parmesan gewürzt

Carpaccio of beef tenderloin, flavored with lemon, extra virgin oil, rucola and Parmesan

Карпаччо из говяжьей вырезки, с ароматом лимона, оливкового масла, рукколой и пармезаном

80g/199,- Kč

Roastbeef z vysokého roštěnce, macerovaný v dijonské hořčici a pepři, podávaný s tomatovým dipem

Roastbeef Entrecôte, in Dijon-Senf und Pfeffer mazeriert, serviert mit Tomaten-Dip

Roast beef entrecote, macerated in dijon mustard and pepper, served with tomato dip

Жаркое из говядины антрекот, измельчаются в Дижон горчицы и перца, подается с томатным провал

100g/149,-

Plátky mladé červené řepy marinované v červeném víně, podávané s medovým kozím sýrem a vlašskými ořechy a rucolou, česneková bagetka

Rote-Bete-Scheiben in Rotwein mariniert, serviert mit Honig Ziegenkäse, Walnüssen und Rucola, Knoblauchbrot

Slices of beetroot marinated in red wine, served with honey goat cheese, walnuts and rucola, garlic bread

Ломтики свеклы, маринованные в красном вине, подается с медом, козьим сыром, грецкими орехами и рукколой, чесночный

хлеб

80g/169,- Kč

Tartar z čerstvého lososa, ochucený kapari, cibulkou a okurkou, podávaný na toastu

Tartar von Lachs, gewürzt mit Kapern, Zwiebeln und Gurken, auf Toast serviert

Tartar of salmon, seasoned with capers, onion and cucumber, served on toast

Тартар из лосося с каперсами опытный, луком и огурцами, подается на тосте

100g/179,- Kč

Teplé předkrmy :

Francouzská husí játra FOIE GRASS na pomerančích s koňakovo-karamelovou omáčkou, opečený toast

Foie Gras mit Orange und Cognac-Sauce

Goose liver „Foie Grass“, served with Orange and Cognac Sauce

Foiegrass с апельсинами с коньячным соусом

80g/399,-

Pečený sýr Camembert, balený v tyrolském špeku, podávaný s plátky červené řepy a lístky polníčku

Gebackene Käse Camembert, im Tiroler Speckmantel, serviert mit Scheiben von Roter Bete und Salatblättern

Baked cheese Camembert, wrapped in Tyrolean bacon, served with slices of beetroot and lettuce leaves

Запеченный сыр Camembert, завернутые в тирольском беконом, подается с ломтиками свеклы и листьями салата

100g/139,-

Francouzský pečený kozí sýr, balený v jap. strouhance na list. salátu s čerstvými jahodami a med. ořechy

Ziegenkäse in der japanischen Paniermehl paniert, serviert mit frischen Erdbeeren, Honig Nüsse und Blattsalat

Goat cheese baked in Japanese breadcrumbs, lettuce, fresh strawberries and honey walnuts

Козий сыр, запеченный в сухарях японских, салат, свежей клубникой и медом грецкие орехи

Polévky:

Silný kuřecí vývar s masem a nudlemi

Starke Hühnerbrühe mit Fleisch und Nudeln
Chicken broth with meat and home made noodles
Крепкий куриный бульонс мясом и домашней лапшой
59,-

Smetanová polévka s lesními houbami

Cremesuppe mit frischen Pilzen
Cream wild mushroom soup
Сметанный суп из лесных грибов
75,-

Tomatová polévka s nočkem z Creme Fraiche

Tomatensuppe mit Creme Fraiche
Tomato Soup with Creme Fraiche
Томатный суп с Creme Fraiche
69,-

Hovězí steaky :

Hovězí steak z pravé svíčkové na barevném pepři s grilovanou cuketou a paprikou

Fillet Mignon mit Pfeffer, gegrillten Zucchini und Paprika
Fillet Mignon with pepper, grilled zucchini and peppers
Говядина Филе миньон с перцем, цуккини гриль и перец
200g/479,-

Hovězí steak z pravé svíčkové se zelenými fazolkami, slaninou a česnekem

Fillet Mignon mit grünen Bohnen, Speck und Knoblauch
Fillet Mignon with green beans, bacon and garlic
Говядина Филе миньон с зеленой фасолью, беконом и чесноком
200g/479,-

Hovězí steak z pravé svíčkové, podávaný s restovanou cibulkou a česnekem, dijonská omáčka

Fillet Mignon, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch, Dijon-Sauce
Fillet Mignon, served with roasted onions and garlic, dijon sauce
Говядина Филе миньон, подается с жареным луком и чесноком, соусом Дижон
200g/479,-

Hovězí steak z pravé svíčkové, podávaný s restovanými lesními houbami

Fillet Mignon, serviert mit gebratenen Waldpilzen
Fillet Mignon, served with roasted wild mushrooms
Говядина Филе миньон, подается с жареными лесными грибами
200g/499,-

Chateaubriand pro dvě osoby, podávaný s karotkou na másle, mladým hráškem a grilovanou paprikou

Chateaubriand für zwei Personen, Karotten in Butter, jungen Erbsen und gegrilltem Paprika
Chateaubriand for two persons, carrots in butter, young peas and grilled peppers
Шатобриан для двоих, морковь на сливочном масле, молодые горох и перец на гриле
400g/950,-

„Na Vaše přání Vám rádi přichystáme Tatarský biftek z pravé svičkové s pečenými topinkami“

Steak Tartar mit gerostetem Brot
Steak „Tartar“, served with roasted bread
Стейк тартар, подается с гренками
200g/429,-

Vepřová masa :

Vepřová panenka, plněná sušenými rajčaty, mozzarelou, listovým špenátem, podávaná na zeleninovém bulguru a dijonskou omáčkou

Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Spinat, serviert mit Gemüse-Bulgur, Dijon-Sauce
Pork tenderloin stuffed with dried tomatoes, mozzarella and spinach, served with vegetable bulgur, dijon sauce
Свиная вырезка, фаршированная вялеными томатами, моцареллой и шпинатом, подается с овощным булгуром, Дижон соусом
160g/259,-

Medajlonky z vepřové panenky se švestkovou omáčkou a domácím špekovým knedlíkem

Schweinemedallions mit Pflaumensauce und Knödeln
Pork medallions with plum sauce and dumplings
Медальоны из свинины с соусом из чернослива и пельмени
160g/239,-

Vepřový steak z americké pečeně s restovanou cibulkou, česnečkem a pečenou bramborou

Amerikanischen Steak von Schweinefleisch mit Zwiebel, Knoblauch und gebackenen Kartoffel
American steak of pork meat with onion, garlic and baked potato
Американский стейк свинины с луком, чесноком и печеный картофель
200g/289,-

Drůbeží pokrmy:

Krůtí prsíčka připravovaná formou „SOUS-VIDE“, zelené fazolky se slaninou, pečená brambora s tzatziky

Putenbrust "Sous-vide", mit grünen Bohnen mit Speck, Ofenkartoffel mit Tzatziki
Turkey breast "Sous-vidé", with green beans with bacon, baked potato with tzatziki
индейку Шницель "Sous-vidé", с зеленой фасолью и беконом, печеный картофель с тцадзики
150g/279,- Kč

Kuřecí prsíčko SUPREME se zeleninou Rattatouille a hoblíčkami parmazánu

Supreme Hähnchenbrust mit Gemüse Rattatouille, Parmesan
Supreme chicken breast with vegetables Rattatouille, shavings of parmesan
Supreme куриная грудка с овощами Rattatouille, стружка пармезана
170g/239,- Kč

Kuřecí prsíčko SUPREME s kroupovým rizotem s hříbkami

SUPREME Hähnchenbrust mit Gerste Risotto mit Steinpilzen
SUPREME chicken breast with barley risotto with bolete mushrooms
SUPREME куриная грудка с ризотто ячменя с грибами
170g/239,- Kč

Kuřecí steak plněný mozzarelou a listovým špenátem, podávaná s tomatovou salsou se smetanou a bazalkou

Hähnchenbrust mit Mozzarella und Spinat, serviert mit Tomatensalsa und Basilikum-Creme
Chicken breast stuffed with mozzarella and spinach, served with tomato salsa and basil cream
Куриная грудка, фаршированная сыром моцарелла и шпинатом, подается с томатной сальсой и базиликом сливками
170g/209,-

Pečené králíčí stehýnko na zelenině a tymiánu, listový špenát, bramborový knedlík

Gebackene Kaninchenkeule mit Gemüse und Thymian, Blattspinat, Kartoffelknödel

Roasted rabbit on vegetables and thyme, spinach, potato dumplings

Жареный кролик на овощи и тимьян, шпинат, картофельные клецки

239,-

Gurmánské speciality:

Telecí líčka na kořenové zelenině a červ.víně, podávané s bramborovým pureé, vídeňskou cibulkou a červ.řepou

Kalbsbäckchen serviert mit Kartoffelpüree, gebratene Zwiebeln und Rote-Bete

Veal cheeks served with potato purée, fried onions and beetroot

Шелячы щечки подаются с картофельным пюре, жареным луком и свеклой

200g/299,-

Steak z telecího hřbetu, podávaný s nočem bramborové kaše s houbovým ragù s pažitkou

Kalbssteak, serviert mit Kartoffelpüree, Pilzragout mit Schnittlauch

Veal steak, served with mashed potatoes, mushroom ragout with parsley

Стейк, телятина, подаются с картофельным пюре, рагу с грибами

200g/459,-

Pravý smažený Vídeňský řízek z telecího careé

Wiener Schnitzel vom Kalb Carey

Wiener Schnitzel Veal

Шницель из телятины

150g/259,- Kč

Stroganoff z telecího masa s okurkou, houbami a smetanovou omáčkou

Stroganoff Fleischragout vom Kalb mit Gurken, Pilzen und Sahnesoße

Stroganoff meat ragout of veal with cucumber, mushrooms and cream sauce

Строганов мясо рагу из телятины с огурцом, грибами и сливочным соусом

150g/299,- Kč

Steak z pravé jelení svičkové, pošťovaná cibulka v červeném víně, omáčka z kanadských brusinek

Hirschsteak, gerösteten Zwiebeln und Tomate, Preiselbärren-Sauce

Deer steak, roasted onions and tomato, cranberry sauce

Дир стейк, обжаренный лук и помидоры, клюквенный соус

200g/449,- Kč

Jelení minutkový guláš, podávaný se domácím špekovým knedlíkem

Feiner Hirschgulasch, serviert mit hausgemachten Speckknödel

Deer goulash served with homemade bacon dumplings

Олень гуляш подаются с домашней клецками бекона

150g/399,- Kč

Hřebínek z jeleněčího careé s bylink,krustou, podávaný s čerstvým list. špenátem a omáčkou z kanad. brusinek

Lammkoteletts mit Kräutern, serviert mit Spinat und kanadische Preiselbeerssoße (New Zealand)

Lamb chops with herbs, served with spinach, garlic and canadian cranberry sauce (New Zealand)

Отбивные из баранины с травами, подаются со шпинатом, чесноком и клюквенным соусом (Новая Зеландия)

250g/549,-

Jehněčí kolínko, pečené na zelenině a rozmarýnu, podávané na čerstvém list. špenátu, špekový knedlík

Lammkeule, gebratenes Gemüse und Rosmarin, auf frischem Spinat serviert hausgemachte Speckknödel

Lamb knuckle, roasted vegetables and rosemary, served on fresh spinach, homemade bacon dumplings

Голень ягненка, обжаренные овощи и розмарин, служил на свежие шпинат, бекон кнедликами

450-500g/439,-

¼ Pečené kachny, podávaná s červeným zelím a variací knedlíků

Gebratene Ente, serviert mit Rotkraut und Knödeln
Roasted duck, served with red cabbage and dumplings
Жареная утка с красной капустой и клецками

240,- Kč

Ryby:

Ryby Vám na požádání rádi vykostíme popř. vyfiletujeme

Čerstvý pstruh na bylinkách s citrónovým pepřem a bylinkovým máslem

Gebratene frische Forelle mit Kräuter, Zitronenpfeffer und Kräuterbutter
Fresh trout, roasted on herbs with lemon pepper and herb butter
Свежая форель жаренная со специями с лимонным перцем и маслом с добавлением трав

250g/299,-

Filet z norské lososa, podávaný s pomerančovou omáčkou a polníčkovým salátem

Norwegische Lachsfilet, serviert mit Orangensauce und Feldsalat
Norwegian salmon fillet, served with orange sauce and rucola salad
Филе норвежской семги, подается с апельсиновым соусом и салат

200g/359,-

Kambala pečená na citrónové trávě s grilovanou zeleninou

Königliche Steinbutt gebraten mit Zitronengras und gegrilltem Gemüse
Royal turbot roasted with lemon grass and grilled vegetables
Королевский камбала жареный с лимонной травой и овощами-гриль

(cena 149,-/100g)

Pečený mořský vlk, pečený na kopru a citrónu

Gebratener Seebarsch gebraten mit Dill und Zitrone
Roasted sea bass roasted with dill and lemon
Жареный сибас жареный с укропом и лимоном

(cena 99,-/100g)

Pečená pražma na bylinkách s bylinkovým máslem

Brasse, gebacken mit frischen Kräutern und Kräuterbutter
Bream, baked with fresh herbs
Королевская Дорада, запеченный с зеленью

(cena 99,-/100g)

Tygrí krevety grilované na másle, česneku a bílým víně, grilovaná zelenina (4ks)

Garnelen vom Grill mit Butter, Weißwein, geröstetem Gemüse, Toast
Royal Shrimp grilled in butter with white wine, roasted vegetables, toast
Креветки на гриле в масле с белым вином, жареные овощи, тосты

789,- Kč

Čerstvé mušle restované s kořenovou zeleninou, česnekem a bílým vínem, podávané s česnekovou bagetkou

Frische Miesmuscheln, Knoblauch, Schalotten, Weißwein und Petersilie, mit Knoblauch Baguette
Fresh mussels, garlic, shallots and white wine, served with garlic baguette
Свежие мидии, чеснок, лук-шалот и белым вином, подается с чесночным багетом

300g/299,-

Těstoviny:

Bezlepkové Penne rigatte Aglio e olio s kousky vepřové panenky, sušenými rajčaty a rucolou

Glutenfreie Penne- Rigatte Aglio e olio, mit Schweinefleisch, getrockneten Tomaten und Rucola

Gluten free Penne- Rigatte Aglio e olio, with pork meat, dried tomatoes and rucola

Глютен Пен-Ризат с свинины, сушеные помидоры и руккола

189,-

Špagety s kuřecím masem, čerstvým listovým špenátem s česnečkem a smetanou

Spaghetti mit Hühnerfleisch, frischem Spinat mit Knoblauch und Sahne

Spaghetti with chicken, fresh spinach with garlic and cream

Спагетти с курицей, свежим шпинатом с чесноком и сливками

199,-

Špagety Aglio e olio s kousky lososa a rucolou

Spaghetti Aglio e olio mit Stücken von Lachs und Rucola

Spaghetti Aglio e olio with pieces of salmon and rucola

Спагетти Aglio e olio с кусочками лосося и рукколы

220,-

Saláty:

Všechny podávané saláty jsou již ochucené

Variace listových salátů, ochucená medovým balsamicem, kozím sýrem, vlašskými ořechy a jahodami

Salat mit Balsamico-Essig, Ziegenkäse und Walnüssen und Erdbeeren

Salad with balsamic vinegar, goat cheese and walnuts and Strawberries

Салат с бальзамическим уксусом, козьим сыром и грецкими орехами

179,-

Variace listových salátů s krájeným roastbeefem, kapary a koktejlovou omáčkou

Blattsalat mit geschnittenem Roastbeef, serviert mit Kapern und Cocktailsauce

Delicate ice salad with sliced roastbeef, capers and cocktail sauce

Листовой салат с нарезанным ростбифом, капары и коктейльным соусом

169,-

Rucolový salátek s radicchiem, kapari, cherry rajčaty a hoblinkami parmazánu

Rucola-Salat mit Endivie, Kapern, Kirschtomaten und Parmesan

Rucola salad with endive, capers, cherry tomatoes and parmesan

Рукола салат с эндивия, каперсов, помидоров черри и пармезаном

149,-

Variace zelených salátů, podávaný s křevetkami na másle

Variation von Blattsalaten, serviert mit Garnelen in Butter

Variation of green salads, served with shrimp in butter

Изменение зеленых салатов, подается с креветками в сливочном масле

189,-

Variace listových salátů s grilovaným kuřecím steakem, cherry rajčaty, ochucená redukcí balsamica a parmazánem

Blattsalat mit gegrilltem Hühnersteak, serviert mit Tomaten, Kräutersauce und Croutons

Ice salad served with grilled chicken steak, tomatoes, herb sauce and croutons

Листовой салат с гриллированным куриным стейком, помидорами, пряной заливкой и крутонами

159,-

Kousky čerstvé zeleniny s červenou cibulí, koprem a petrželkou

Stücke von frischem Gemüse mit roten Zwiebeln, Dill und Petersilie

Pieces of fresh vegetables with red onion, dill and parsley

Кусочки свежих овощей с красным луком, укропом и петрушкой

159,-

Dezerty:

Teplý jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou

Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne

Warm apple strudel served with vanilla ice cream and whipped cream

Теплый яблочный штрудель с ванильным мороженым и взбитыми сливками

89,-

Domáci italské tiramisu

Hausgemachte italienische Tiramisu

Homemade Italian tiramisu

Домашнее итальянский тирамису

109,-

Palacinka se sladkým tvarohovým krémem a javorovým sirupem

Palatschinken mit Quark-Creme und Ahornsirup

Pancakes with cottage cheese cream and maple syrup

Блинчики с творогом и сливочным сыром и кленовым сиропом

119,-

Vanilkové Crème Brullée, doplněné o čerstvou jahodu

Klassische Creme Brullée, serviert mit frischen Erdbeeren

Classic vanilla Creme Brullée, served with fresh strawberry

Классическое ванильное крем-брюле с свежей клубникой

109,-

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und hausgemachte Schlagsahne

Hot raspberries with vanilla ice cream and homemade whipped cream

Горячая малина с ванильным мороженым и взбитыми сливками домашнее

119,-

Tradiční italský dezert z odpalovaného těsta Profiteroles (2ks)

Profiteroles – Italienischen Schokolade-Vanille-Dessert

Profiteroles - Italian chocolate-cream dessert

Profiteroles - Итальянский шоколад-ваниль десерт

95,-

Čokoládový smetanový dort „Den a noc“, podávaný s malinovým Coulis

Schokoladen-Sahnekuchen Tag und Nacht, serviert mit Himbeercoulis

Chocolate Cream Cake Day and Night, served with raspberry coulis

Шоколадный крем торт день и ночь, подается с малиновым кули

99,-

Vhodné přílohy a doplňky

Hranolky / Pommes French fries / Картофель фри	50,-	Krokety / Kroketen Croquets / крокеты	50,-
Opečený brambor / Bratkartoffeln Roasted potatoes / печеный картофель	50,-	Vařené brambory / Gekocht. Kartoffeln Boiled potatoes / вареный картофель	50,-
Jasmínová rýže / Reis Jasmin Rice / Риза	50,-	Špekový knedlíček / Speckknodel Herbs dumpling / Херб Тельмени	45,-
Teplá zelenina / Gekocht. Gemuse Hot vegetable / теплые овощи	65,-	Fazolek na slanině a česneku / Bohnen Beans with bacon / зеленая фасоль с беконом	60,-
Šťouchané brambory / Stamfkartoffeln Mashed Potatoes /	55,-	Grilovaná zelenina / Gegrillte Gemuse Grilled Vegetables / Овощи гриль	89,-
Bramborová kaše / Kartoffelpüree Potato puree / картофельное пюре	55,-	Listový špenát s česnekem / Blattspinat Spinach / шпинат	65,-
Zelí / Kohl Cabbage / капуста	50,-		

Gramáž pokrmů je podávána v syrovém stavu