

# МЕНЮ

## ПОСТОЯННОЕ МЕНЮ

Действительно с 01.03.2016 г.

### Холодные закуски

300г Ассорти из сыров (чешские, немецкие и французские сыры) подаваемое со свежими и сушеными фруктами и орехами 190,- крон

### Супы

0,33л Согласно меню дня 50,- крон

### Фирменные блюда нашего шеф-повара

- Служил в период с 19.00 до 21.30 часов

9шт. Пикантно-пряные куриные крылышки, сервируемые со свежими овощами 130,- крон  
200г Стейк-гриль из куриных грудок, подаваемый с гарниром из свежих овощей 125,- крон  
250г Тартар (бифштекс по-татарски), подаваемый с шестью ломтиками обжаренного хлеба 250,- крон  
XXXL Стейк Антрекот из мяса молодого аргентинского бычка, вес по выбору гостя, подаваемый с соусом из сливок, хереса и зеленого перца. по крайней мере, 300 г!!! 1г = 1,50 крон  
1шт. Свиная ножка (колено), приготовленная на гриле, сервируемая на дощечке, украшенная свежими овощами, дополненная хреном и горчицей (От 1,4 до 1,7 кг) 360,- крон  
250г Стейк из свинины с зеленым падением и салат 179,- крон  
250г Пирамидка из овощей-гриль, подаваемая с лимонным соусом и свежими пряными травами 90,- крон

### Традиционные блюда чешской кухни

- Служил в период с 13.00 до 16.45 часов

200г Говядина, приготовленная на сливках, сервируемая с брусникой и лимоном, с кнедниками из дрожжевого теста 149,- крон  
200г Гуляш из говядины с пикантным лучком, подаваемый с кнедниками из дрожжевого теста 99,- крон  
200г Блюдо "ПРЕСТИЖ" из свинины, подаваемое с капустой двух цветов, с ассорти из кнедников 99,- крон

### Жареные шницели

- Служил в период с 13.00 до 16.45 часов и с 19.00 до 21.00 часов

200г Жареный куриный шницель в шубке из сезама, фаршированный орехами и мягким сыром с голубой плесенью "Blue cheese", лимон 120,- крон  
200г Жареные куриные шниты с лимоном, украшенные свежими овощами 120,- крон  
200г Жареный свиной шницель с лимоном, украшенный букетиком из свежих овощей и пряными травами 90,- крон  
200г Жареный свиной шницель по-охотничьи, подаваемый с грибным соусом и пряными травами 140,- крон

### Блюда из рыбы

200г Филе судака, жареное на анчоусном масле, украшенное свежими овощами и лимоном 265,- крон

# МЕНЮ

### Небольшие порции салатов

200г Огуречный салат, подаваемый с пряным кисло-сладким дрессингом 30,- крон  
200г Салат из помидоров с луком и оливковым маслом 30,- крон  
200г Овощной салат-ассорти, подаваемый с горчично-медовым дрессингом 40,- крон  
200г Салат из свежих овощей с сыром и кислым соусом 59,- крон

### Большие порции салатов

400г Салат-ассорти из разных сортов листовых салатов с сушеными помидорами, маслинами, пряными травами, яйцом, итальянским и медово-бальзамическим дрессингом, украшенный сыром Пармезан 190,- крон  
400г Греческий салат (помидоры, огурец, сладкий перец разных цветов, лук, маслины, каперсы, сыр Фета, лимонный сок, оливковое масло и орегано) 180,- крон  
400г Салат "Цезарь" с крутонами (курица, листья римского салата, английский бекон, сыр Пармезан, оливковое масло, маленькие крутоны из белого хлеба, майонез, белый винный уксус, дижонская горчица, рубленые анчоусы, чеснок, перец, соус Ворчестр) 180,- крон

### Гарниры

200г Отварной картофель 30,- крон  
200г Жареный картофель с чесноком архивного падения 30,- крон  
200г Картофель, обжаренный с лучком 30,- крон  
200г Размятый картофель с английским беконом 30,- крон  
200г Жареный картофель-фри 30,- крон  
200г Картофель по-американски – запеченный дольками, в коже 30,- крон  
200г Жареные картофельные крокеты 30,- крон  
200г Припущенный рис 30,- крон  
40г Белье булочки 10,- крон  
50г Хлеб 5,- крон

### Холодные соусы и дрессинги

50г Горчица 10,- крон  
50г Соус-майонез по-татарски 10,- крон  
50г Кетчуп 10,- крон  
50г Сливочный дрессинг 10,- крон  
50г Итальянский дрессинг 10,- крон  
50г Чесночный соус 10,- крон  
50г Соус-барбекю 10,- крон  
50г Соус "Блю-чиз" 10,- крон

### Пирожные

250г Домашнее Тирамису 80,- крон  
160г Блинчик по-королевски, подаваемый с мороженым, взбитыми сливками и тремя видами холодных дрессингов . от 15:30 часов 80,- крон  
200г Домашний яблочный штрудель, подаваемый с ванильным мороженым и взбитыми сливками 70,- крон

Для обслуживания групп мы предлагаем возможность индивидуального меню согласно предварительному заказу!

# café prestige

# café prestige