

Jídelní lístek

Couvert 5.-

Studené předkrmy

Uzený losos, máslo, tousty	149.-
Matjesfile	129.-
Krevetový koktejl	189.-
Šunkové rolky	129.-

Polévky

Žampionový krém	60.-
Kuřecí vývar	60.-
Gulášová	85.-
Boršč	85.-
Bochník chleba	40.-

Saláty

Řecký salát	150.-
Míchaný salát	80.-
Salátový talíř s kuřecím masem	150.-
Salátový talíř s tuňákem	150.-

Hlavní chody

Toast Zingara (šunka, paprika, sýr, rajče)	95.-
Toast Kalifornie (šunka, ananas, sýr)	95.-
Guláš Stroganov	179.-
Hovězí steak na pepři	289.-
Biftek s bylinkovým máslem	289.-
Svíčkové řezy „Djulbastia“	289.-
Svíčkové řezy „Opera“	289.-
Gruzínský rožeň (šašlik)	289.-
Vepřový řízek se žampiony	179.-
Bělehradský vepřový řízek	179.-
Vepřový řízek s chřestem	189.-
Vepřové medailonky „Kolonáda“	189.-
Kuřecí prsa na grilu	179.-
Kuřecí sauté s mandlemi	179.-
Grilované jehněčí s česnekovým sosem	289.-
Mix-gril (pro 2 osoby)	
svíčková, kuřecí prsa, vepřová kýta	647.-
Vepřové koleno, knedlík, zelí	320.-
1/4 Kachna pečená, knedlík, zelí	210.-
1/2 Kachna pečená, knedlík, zelí	340.-
Klobása na grilu, hranolky	179.-
Smažený sýr, hranolky	179.-

Zvěřina

Dančí steak s brusinkovou omáčkou	289.-
Srncí medajlonky na víně	289.-

Těstoviny

Špagety Boloňské	180.-
Špagety s kuřecím masem a sýrem	180.-

Ryby

Tygrí krevety s česnekovým sosem	319.-
Rybí mísa (pro 2 osoby)	
pstruh, losos, úhoř, kalamáry	756.-
6 ks Šneci po burgunsku	247.-
Úhoř pečený s bylinkovým kořením	189.-
Kapr pečený	189.-
Kalamáry smažené	189.-
Losos pečený	189.-
Pstruh pečený	189.-

1ks

Přílohy

Hranolky	40.-
Rýže	40.-
Houskový knedlík	40.-
Bramborový knedlík	40.-
Vařený brambor	40.-
Zelenina na grilu	150.-

Moučníky

Palačinky s ovocem	95.-
Palačinka s čokoládou	95.-
Palačinky s tvarohem	95.-
Zákusky podle denní nabídky	70.-

Zmrzlinové poháry

Pohár „Kolonáda“	95.-
Pohár „Banánový sen“	95.-
Pohár „Jahůdka“	95.-
Paech Melba	95.-

Platnost od 23. 5. 2017. Šéfkuchař František Werner. Ceny uvedeny v Kč.
Seznam alergenů na požádání u obsluhy.