

*Vítáme Vás v restauraci  
Českého centra – Českého domu Moskva*

*Bezplatná WiFi: CD\_WiFi\_Free*

*Heslo: CD2015wf*



**ŠKODA**



## VÝBĚR ČESKÝCH A MEZINÁRODNÍCH PŘEDKRMŮ

### ЧЕШСКИЕ И МЕЖДУНАРОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Hovězí rostbíf z argentinské kýty, rukolový salát, hořčicový dip a domácí chléb <i>Ростбиф из аргентинской говядины, салат руккола, горчичный соус и домашний хлеб</i>	7,30
Lososový kaviár podávaný na ledové tříšti se šlehaným máslem a toasty z bílého pečiva <i>Икра лосося, подается в икорнице на колотом льду с тостами из белого хлеба и взбитым маслом</i>	9,40
Tartar z uzeného mořského pstruha na křupavém toastu ciabatty opečené v bazalkovém másle s kytičkou hlávkových salátů a limetkou <i>«Тартар» из морской форели, подается на хрустящем тосте чиабатты, поджареном на масле с базиликом, листовым салатом и ломтиком лайма</i>	7,60
Ruská seljodka s plátky vařených žlutomasých brambůrků a šalotky <i>Русская селедка с ломтиками вареного картофеля и кольцами лука шалот</i>	4,50
Tatarský biftek z kýty mladého býčka s kaparovými květy a chlebovými topinkami s česnekem <i>Бифштекс из окорока молодого бычка с каперсами и хлебными тостами с чесноком</i>	7,90
Česká tlačěnka s octem a cibulí <i>Чешский зельц с уксусом и луком</i>	4,20
Utopence ze špekáček s cibulí a feferonkami <i>«Утопенцы» из слегка подкопченных сарделек</i>	4,20
Čerstvý chléb s avokádem, uzeným lososem, marinovanými krevetami a rukolou, medovo-hořčicová omáčka <i>Домашний хлеб с авокадо, копченым лососем, маринованными креветками и рукколой, медово-горчичный соус</i>	10,90
Královské krevety pečené s česnekem a adžikou na toustu z domácího chleba, listový salátek <i>Королевские креветки запеченные с чесноком и аджикой, тост из домашнего хлеба, листовый салат</i>	9,90



## DOPORUČUJEME K PIVU NEBO VÍNU

*РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ И ВИНУ*

Nakládaný sedlčanský hermelín s jemně pálivými feferonkami <i>Маринованный седлчанский сыр гермелин с пикантными перчиками</i>	4,20
Talířek sýrů se sušeným ovocem a ořechy <i>Сырная тарелка с сухофруктами и орехами</i>	6,10
Plátky „Ostankinské“ basturmy s nakládanými cibulkami <i>Ломтики «Останкинской» бастурмы с маринованным лучком</i>	4,30
Talíř krájených českých uzenin se znojemskou okurkou <i>Тарелка чешских копчёностей с маринованным огурчиком</i>	6,10

## TEPLÉ POKRMY K PIVU

*Горячие блюда к пиву*

Tři nožičky debrecínského párku s křenem a českou hořčicí <i>Три штучки дебрецинских сосисок с хреном и горчицей</i>	4,90
Grilované vepřové koleno podávané s křenem a českou hořčicí (doba přípravy 30 minut) <i>Свиное колeno на гриле, подается с хреном и чешской горчицей (время приготовления 30 минут)</i>	19,90



## POLÉVKY

### СУПЫ

Silný hovězí vývar s masem, kořenovou zeleninou a játrovými knedlíčky <i>Крепкий говяжий бульон с мясом, морковью, черешковым сельдереем и печенечными клецками</i>	2,30
Lehce pikantní gulášová polévka s fazolemi <i>Легкий пикантный гуляшевый суп с фасолью</i>	2,30
Ruský boršč se zakysanou smetanou <i>Борщ «по-русски» со сметаной</i>	2,40

## VÝBĚR ZE SEZONNÍ GASTRONOMIE

### СЕЗОННЫЕ БЛЮДА

Pečený filet z candáta, mladá řepa, listový špenát a gratinované brambory <i>Запеченное филе судака с молодой свеклой, шпинатом и печеным картофелем с пармезаном</i>	11,90
Rybí mix grill (losos, tuňák, krevety), holandská omáčka, baby brambůrky <i>Рыбное ассорти на гриле (лосось, тунец, тигровые креветки), голландский соус, мини картошка</i>	16,80
Do křupava pečené kuřecí prsíčko „Supreme“ pošírovaný chřest, rizoto s medvědí česnekem <i>Сюпрем из куриной грудки запеченной до хрустящей корочки, тушеная спаржа, ризотто с черемшой</i>	9,90



<p>Verřová panenka sous vide, bramborové noky s hřibkovou omáčkou</p> <p><i>Свиная вырезка приготовленная по технологии sous-vide, картофельные ньокки и грибной соус</i></p>	7,90
<p>Hovězí líčka dušená ve smetanové omáčce s nakládaným zeleným pepřem se šťouchanými bramborami s petrželovými lístky</p> <p><i>Говяжьи щёчки тушеные в сметанном соусе с маринованным зеленым перцем, толченый картофель с зеленью петрушки</i></p>	9,80
<p>Grilované jehněčí kotletky, pyré z mladého hrášku a máty, bylinkové krokety</p> <p><i>Каре ягненка на гриле, пюре из молодого горошка с мятой, картофельные крокеты с травами</i></p>	11,90

## TRADIČNÍ ČESKÉ SPECIALITY

### ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ЧЕШСКОЙ КУХНИ

<p>Grilované kachní prso, řepné červené zelí, gratinované brambory</p> <p><i>Утинная грудка на гриле, красная тушеная капуста со свеклой, запеченный картофель</i></p>	10,90
<p>Konfitované kachní stehno s rozmarýnem a česnekem, dušené červené a bílé zelí, variace domácích knedlíků</p> <p><i>Конфитованное утиное бедро с розмарином и чесноком, тушеная красная и белая капуста, ассорти домашних кнедликов</i></p>	13,90
<p>Špikovaná hovězí pečeně se smetanovou omáčkou, houskovými knedlíky, citronem a brusinkami</p> <p><i>Свичкова в сметанном соусе, кнедлики, долька лимона, брусника</i></p>	7,90
<p>Hovězí guláš s vídeňskou cibulkou a českým houskovým knedlíkem</p> <p><i>Говяжий гуляш с венским лучком и чешским кнедликом</i></p>	7,90



# Menu

Pečené králičí stehno s česnekem a cibulí, bramborové strapačky se zelím <i>Запеченное бедро кролика с чесноком и луком, картофельные клецки с тушеной капустой</i>	7,90
Smažený řízek z vepřové panenky s bramborovým salátem a citronem <i>Шницель из свиной вырезки жареный в кляре, картофельный салат, долька лимона</i>	7,90
Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší nebo bramborem, citronem a máslem <i>Куриный шницель жареный в кляре, подается с картофельным пюре или вареным картофелем, долькой лимона и кусочком масла</i>	7,90
Tradiční smažený sýr eidam s opečenými bramborami a tatarskou omáčkou <i>Традиционный жареный в кляре сыр «Эдам», печеный картофель, соус по-татарски</i>	7,60



## SESTAVTE SI PRÉMIOVÝ STEAK ZA PŘÍZNIVOU CENU

СОСТАВТЕ ХОРОШИЙ СТЕЙК ЗА ОПТИМАЛЬНУЮ ЦЕНУ

Grilovaný „Rump steak“ (250 g) včetně přílohy a omáčky 15,60  
Говяжий «Рамп стейк» с гарниром и соусом на выбор (2)

Grilovaný „Rib Eye steak“ (250 g) včetně přílohy a omáčky (8) 15,60  
Говяжий «Рибай стейк» с гарниром и соусом на выбор

Grilovaný steak ze žlutoploutvého tuňáka (200g) včetně přílohy a omáčky 18,50  
Стейк из тунца с гарниром и соусом на выбор

*Vyberte si přílohu ke steaku / гарнир на выбор*

- Bramborové hranolky / картофель фри
- Smetanová bramborová kaše / картофельное пюре
- Grilovaná zelenina / овощи на гриле

*Vyberte si omáčku ke steaku / соус на выбор*

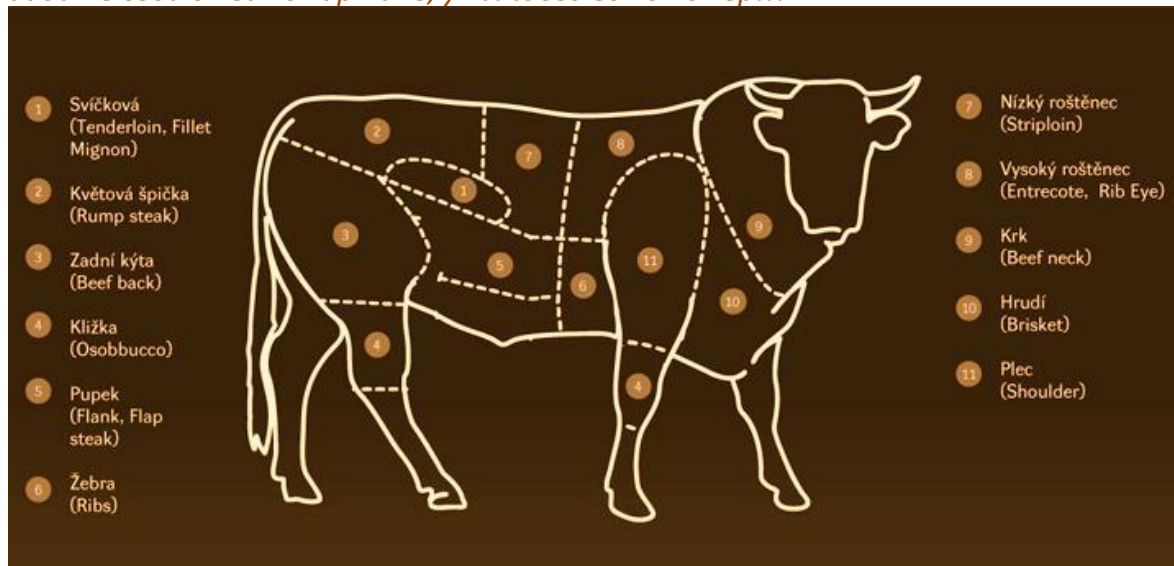
- Peprťová omáčka / соус с маринованным перцем
- Hřibková omáčka / грибной соус
- Česneková omáčka / чесночный соус



*Znáte části hovězího masa? Знаете ли Вы части говяжьего мяса?*

***Vaše steaky jsou označeny číslem – můžete si ho najít na obrázku!!!***

***Найдите свой стейк в картине, у каждого есть номер!!!***



## TĚSTOVINY, BEZMASÉ, DIETNÍ A MĚNĚ KALORICKÉ POKRMY

МАКАРОННЫЕ, ВЕГЕТАРИАНСКИЕ, ДИЕТИЧЕСКИЕ И МАЛОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА

Crudites z čerstvé zeleniny s česnekovo - jogurtovým dipem <i>Свежие овощи «crudites» с чесночно-йогуртовым соусом (холодная закуска)</i>	6,90
Zapečený lilek s mozzarellou , rajčaty a bazalkou <i>Запеченный баклажан с моцареллой , помидорами и базиликом</i>	7,90
Domácí pelmeně s krevetkou a kuřetem, pažitkové velouté, lososový kaviár <i>Домашние пельмени с креветками и курицей, соус из молодого лука, лососевая икра</i>	10,90
Domácí pelmeně s hovězím masem z mladého býčka a zakysanou smetanou <i>Домашние пельмени с телятиной и сметаной</i>	6,90
Krémové rizoto s červenou řepou, grilované krevety <i>Кремовое свекольное ризотто с креветками на гриле</i>	11,90
Bezlepkové těstoviny aglio olio e peperoncino <i>Макароны без глютена aglio olio u peperoncino</i>	5,20
Sezónní vařená zelenina v bylinkovém másle s česnekem <i>Сезонные отварные овощи, подаются с маслом с зеленью и чесноком</i>	5,60
Kuřecí prsíčko se zeleninou vařené v páře bez soli a koření <i>Куриная грудка с овощами отваренная на пару без соли и приправ</i>	4,90

***Prosím upozorněte nás na Vaši dietu a my Vám rádi pomůžeme vybrat a připravit vhodný pokrm***

***Если Вы соблюдаете диету, просим сообщить нам об этом – мы будем рады помочь выбрать и приготовить подходящее для Вас блюдо***





## MALÉ POKRMY VHODNÉ PRO DĚTI

### БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Malá svíčková na smetaně se dvěma houskovými knedlíky <i>Свическова в сметанном соусе с 2-мя хлебными кнедликами и брусничным вареньем</i>	4,40
Přírodní kuřecí prsíčka s bramborovými hranolky a mrkvičkou <i>Куриная грудка в собственном соку с картофелем «фри» и морковкой</i>	4,40
Malý smažený řízek z verřové panenky s bramborovou kaší a citronem <i>Мини шницель из свиной вырезки жареный в кляре, подается с картофельным пюре и долькой лимона</i>	4,40
Špagety na másle s opečenou šunkou, cherry rajčátky a strouhaným sýrem <i>Спагетти с маслом и жареной ветчиной, томатами-черри и тертым сыром пармезан</i>	3,90

## MÍCHANÉ SALÁTY A SÝRY

### САЛАТЫ И СЫРЫ

Caesar salát / Цезарь салат на выбор:

- vegetariánský s krutony z bílého chleba  
*вегетарианский с гренками из белой булочки* 6,90
- s grilovaným lososem a krutony z bílého chleba  
*с лососем на гриле с гренками из белой булочки* 11,90
- s grilovanými krevetami a krutony z bílého chleba  
*с креветками на гриле с гренками из белой булочки* 11,90
- s kuřecím masem a krutony z bílého chleba  
*с курицей на гриле с гренками из белой булочки* 8,90

Salát z čerstvé zeleniny se sýrem fetta, olivami a červenou cibulkou  
*Салат со свежих овощей с сыром «Фета», оливками и луком «шалот»* 5,40

Caprese salát s mozzarellou, červenou řepou, okurkovým tartarem, lístky salátu a balsamickou redukcí 7,80

*Салат «Caprese» со свеклой, огуречным тартаром, листьями салата и медовым бальзамическим уксусом*



Salát s kachními prsíčky, marinovanou hruškou, vlašskými ořechy a modrým sýrem 8,90

*Салат с утиной грудкой, маринованной грушей, грецкими орехами и голубым сыром*

Salát „Nicoise“ (tuňák, fazolky, mladé brambůrky, vejce, červená cibule) 8,90

*Салат «Nicoise» с тунцом, стручковой фасолью, молодой картошкой, яйцом и луком «шалот»*

## DEZERTY A SLADKOSTI Z NAŠÍ CUKRÁRNY

### *ДЕСЕРТЫ И ЛАКОМСТВА ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ*

Bramborové taštičky s hruškami, ořechy a máslem 4,20

*Вареники из картофельного теста с грушей, пассированные в масле с орешками*

Ruské syrníky s omáčkou z lesních plodů a nokem zakysané smetany 4,20

*Сырники «по-русски» с соусом из лесных ягод и сметаной*

Lívanec s borůvkami a šlehanou smetanou 4,20

*Оладушек с черникой и взбитой сметаной*

Teplý jablkový závin s ořechy a rozinkami na vanilkové omáčce 3,20

*Теплый яблочный рулет с орехами и изюмом с ванильным соусом*

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou, šlehačkou a mátou 4,20

*Горячая малина с ванильным мороженым, взбитыми сливками и листиком мяты*

Čokoládový řez s višňovou omáčkou a počkem vanilkové zmrzliny 4,30

*Шоколадный торт с вишневым соусом и шариком ванильного мороженого*

**Nabídka čerstvých zákusků z naší cukrárny 3,20**

***Попробуйте пирожное разных видов из нашей кондитерской***

**Domácí rohlíky je možné si objednat také s sebou 0,30**

***Домашние булочки рогалики, которые можно заказать на вынос***

*Pokud není uvedeno jinak, gramáž masa u hlavních pokrmů je 200 g v syrovém stavu.*

*Objednávky pokrmů se přijímají do 22:00 hodin.*



## NÁPOJOVÝ LÍSTEK

### ČESKÁ VÍNA BÍLÁ – ZNOVÍN ZNOJMO

Müller Thurgau		
Rulandské bílé		
Ryzlink rýnský		
Sauvignon		
Tramín červený		
Veltlínské zelené	0,75 l	12,40
	0,20 l	3,40
	0,10 l	1,70

### ČESKÁ VÍNA ČERVENÁ – ZNOVÍN ZNOJMO

Cabernet Sauvignon		
Frankovka		
Modrý Portugal		
Rulandské modré		
Svatovavřínecké		
Zweigeltrebe	0,75 l	12,40
	0,20 l	3,40
	0,10 l	1,70

### PIVO

Pilsner Urquell 12° světlé	0,50 l	2,40
	0,30 l	1,60
Pilsner Urquell 12° (lahvové)	0,33 l	1,70
Velkopopovický Kozel 10° tmavé	0,50 l	2,40
	0,30 l	1,60
Clausthaler (nealkoholické pivo)	0,33 l	3,00

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Mattoni	0,33 l	1,70
Aquila	0,33 l	1,70
Bon Aqua (perlivá, neperlivá)	0,20 l	0,80
Juice (dle výběru)	0,20 l	1,60
Cola Cola, Tonic, Fanta, Sprite	0,25 l	1,70

