

*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

Kachní paštika s pistáciemi, rukolou a brusinkami <i>Утиный паштет с фисташками, рукколой и клюквой</i>	6,40
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
Divoký marinovaný losos, pošírované vejce, holandská omáčka, lososový kaviár, máslová brioška <i>Маринованный лосось с яйцом пашот, голландским соусом, икрой лосося и булкой</i>	8,70
Seljodka na salátu z brambor grenaille, červená řepa, čerstvý křen <i>Селедка на салате из картофеля, свекла, свежий хрен</i>	5,90
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
Předkrmový masový talíř s kachní paštikou, klobásou, pražskou šunkou, pečeným česnekovým verpřovým bokem, nakládanými okurkami a feferonkami <i>Мясная тарелка с утиным паштетом, колбасой, пражской ветчиной, запеченным свиным боком с чесноком, маринованными огурцами и феферони</i>	9,50
Předkrmový talíř z uzených ryb, lososového kaviáru, čerstvého másla, toustů z bílého chleba <i>Ассорти из копченой рыбы, лососевой икры, свежего масла и тоста из белого хлеба</i>	11,90
Grilovaná kachní játra „foie gras“ s marmeládou z červené cibule, karamelizovaným jablkem, na toustu z domácího kmínového chleba <i>Жареная утиная печень "фуа-гра" с мармеладом из красного лука, карамелизованным яблоком, подается на тосте из домашнего хлеба с тмином</i>	12,70



## DOPORUČUJEME K PIVU

### РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

Nakládaný sedlčanský hermelín s jemně pálivými feferonkami <i>Маринованный седлчанский сыр гермелин с пикантными феферонками</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
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 с луком и феферонками</i>	4,20

## 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 vývar z hovězího žebra, játrové knedlíčky a domácí nudle <i>Крепкий говяжий бульон из ребрышек, с печеночными клецками и домашней лапшой</i>	2,30
Bramborová polévka s hřibky a majoránkou <i>Картофельный суп с грибами и майораном</i>	1,90
Ruský boršč s hovězím masem a smetanou <i>Борщ «по-руски» с говяжьим мясом и сметаной</i>	2,40

## VÝBĚR ZE SEZONNÍ GASTRONOMIE

### СЕЗОННЫЕ БЛЮДА

Pečený steak z lososa, grilovaná zelenina, bylinková bramborová kaše <i>Запеченный стейк из лосося, овощи на гриле, картофельное пюре с травами</i>	11,10
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
Kuřecí prsíčko „Supreme“, pečená zelenina, hrášková kaše a omáčkou demi glace <i>Куриный сюпрем с запеченными овощами, гороховое пюре, соус «демиглас»</i>	8,90
Grilované kachní prso marinované v teriyaki omáčce, krémové hřibkové rizoto s parmazánem <i>Утиная грудка на гриле, маринованная в соусе терияки, кремовое грибное ризотто с пармезаном</i>	11,60



Veřřová panenka v parmské řunce, fazolové lusky,  
bramborová kaře s peřeným řesnekem 9,90

*Свиная вырезка в пармской ветчине, стручковая фасоль,  
картофельное пюре с печеным чесноком*

Telecí líčka duřená s kořenovou zeleninou a portským vínem,  
bramborovo - květákové pyré 9,10

*Телячьи щечки тушеные с овощами в портском вине,  
пюре из цветной капусты и картофеля*

300 g Hovězí rumpsteak, houbové ragů, peřeně brambory Grenaille  
se slaninou a cibulí 18,30

*300 г Говяжий «Рамп стейк», грибное рагу, жареный картофель  
с беконом и луком*

300 g Hovězí striploin, peřřová omáčka, bramborová kaře s peřeným řesnekem 17,60

*300 г Стейк «Стриплойн», перечный соус, картофельное пюре  
с печеным чесноком*

220 g Grilovaný jelení hřbet, mladé kapustičky, dýňové krokety, brusinkový  
demi glace 15,50

*220 г Каре оленя на гриле, брюссельская капуста, тыквенные крокеты,  
брусничный «демиглас»*

300 g Pomalu peřeně jehněčí kolínko s divokým kořením a slaninou, smetanový  
řpenát, bramborové řišky, smažená cibulka 12,50

*300 г Запеченное колено ягненка со специями и беконом, шпинат со сливками,  
картофельные шишки, жареный лучок*



## TRADIČNÍ ČESKÉ SPECIALITY

### ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ЧЕШСКОЙ КУХНИ

Konfitované kachní stehno s rozmarýnem a česnekem, dušené červené a bílé zelí, variace domácích knedlíků	13,90
<i>Конфитованное утиное бедро с розмарином и чесноком, тушеная красная и белая капуста, ассорти домашних кнедликов</i>	
Špikovaná hovězí pečeně se smetanovou omáčkou, houskovými knedlíky, citronem a brusinkami	7,90
<i>Свичкова в сметанном соусе, чешские кнедлики, долька лимона, брусника</i>	
Hovězí guláš s vídeňskou cibulkou a houskovými knedlíky	7,90
<i>Говяжий гуляш с венским лучком и чешским кнедликом</i>	
Konfitované stehno z králíka, smetanový špenát, karlovarské knedlíky	11,60
<i>Конфитованное бедро кролика, шпинат со сливками, карловарские кнедлики</i>	
Plněné bramborové knedlíky, konfitované trhané kachní maso, smažená cibulka, bílá hlávková zelí	6,90
<i>Картофельные кнедлики, фаршированные кусочками утиного мяса, жареный лучок, тушеная капуста</i>	
Smažený řízek z verřové panenky s bramborovým salátem a citronem	7,90
<i>Шницель из свиной вырезки жареный в кляре, картофельный салат, долька лимона</i>	
Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší nebo bramborem, citronem a máslem	7,90
<i>Куриный шницель жареный в кляре с картофельным пюре или вареным картофелем, долькой лимона и кусочком масла</i>	
Tradiční smažený sýr eidam s opečenými bramborami a tatarskou omáčkou	7,90
<i>Традиционный жареный в кляре сыр «Эдам», печеный картофель, соус по-татарски</i>	



## TĚSTOVINY, BEZMASÉ, DIETNÍ A MĚNĚ KALORICKÉ POKRMY

МАКАРОННЫЕ, ВЕГЕТАРИАНСКИЕ, ДИЕТИЧЕСКИЕ И МАЛОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА

Crudites z čerstvé zeleniny s česnekovo - jogurtovým dipem <i>Свежие овощи «крудите» с чесночно - йогуртовым соусом</i>	6,90
Zapečený lilek s mozzarellou, rajčaty a bazalkou <i>Запеченный баклажан с моцареллой, помидорами и базиликом</i>	7,90
Domáci pelmeně s krevetkou a kuřetem, pažitkové velouté, lososový kaviár <i>Домашние пельмени с креветками и курицей, соус из молодого лука, лососевая икра</i>	9,90
Domáci pelmeně s hovězím masem z mladého býčka a zakysanou smetanou <i>Домашние пельмени с телятиной и сметаной</i>	6,90
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
Bezlepkové těstoviny aglio olio e peperoncino <i>Макароны без глютена алио олио и пеперончино</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, отварная 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 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
Boloňské špagety s rukolou a parmazánem <i>Спагетти болоньезе с рукколой и тертым сыром пармезан</i>	4,40

## 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 feta, olivami a červenou cibulkou  
*Салат из свежих овощей с сыром «Фета», оливками и луком шалот* 5,40

Caprese salát s mozzarellou, červenou řepou, okurkovým tartarem, lístky salátu a balsamikovou redukcí  
*Салат «Капрезе» со свеклой, огуречным тартаром, листьями салата и медовым бальзамическим уксусом* 7,80





Kuskus salát s grilovanou zeleninou, kachním prsíčkem, rukolou a parmazánem <i>Салат из кускуса с овощами на гриле, утиной грудкой, рукколой и сыром пармезан</i>	10,90
Čočkový salát s grilovanou zeleninou a rostbífem <i>Салат из чечевицы с овощами на гриле и ростбифом</i>	8,90

## DEZERTY A SLADKOSTI Z NAŠÍ CUKRÁRNY

### ДЕСЕРТЫ И ЛАКОМСТВА ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ

Mačkový závin s višňovou omáčkou a vanilkovou zmrzlinou <i>Маковий рулет с вишневым соусом и ванильным мороженым</i>	4,70
Bramborové taštičky s hruškami a karamelovou omáčkou s ořechy <i>Вареники из картофельного теста с грушей, карамельный соус с орешками</i>	4,20
Ruské syrníky s omáčkou z lesních plodů a nokem zakysané smetany <i>Сырники с соусом из лесных ягод и сметаной</i>	4,20
Domácí jablkový koláč se skořicí a vanilkovou omáčkou <i>Домашний яблочный пирог с корицей и ванильным соусом</i>	4,20
Vanilková panna cotta s malinami <i>Ванильная «panna cotta» с малиной</i>	4,20
Nugátový dort s čokoládovou pěnou <i>Торт с нугой и шоколадным муссом</i>	4,20
<b>Nabídka čerstvých zákusků z naší cukrárny</b> <b>Попробуйте пирожное разных видов из нашей кондитерской</b>	<b>3,20</b>
<b>Domácí rohlíky je možné si objednat také s sebou</b> <b>Домашние булочки рогалики, которые можно заказать на вынос</b>	<b>0,30</b>

*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

Kompletní nabídka vín a ostatních nápojů je k dispozici v nápojovém menu.

