

## Polévky Soups

Polévka dne  
*Soup of the day*

Hovězí vývar s játrovým knedlíkem a zeleninou ..... 45 Kč  
*Beef broth with liver dumplings and vegetables* (1, 3, 6, 7, 9)

## Teplá jídla Hot meals

Sekaná našeho řezníka z Kunratic, bramborová kaše a zelný salát .. 125 Kč  
*Meatloaf of our butcher from Kunratic, mashed potatoes and cabbage salad* (1, 7, 12)

Smažená vepřová krkovice s vídeňským salátem ..... 165 Kč  
*Fried pork schnitzel with Viennese salad* (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Variace smažených sýrů s brambory na grilu a domácí remuládou .. 185 Kč  
*ariation of fried cheeses (gouad, emental, gouda) with grilled potatoes and homemade remoulade* (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Pomalů vařené hovězí maso se svíčkovou omáčkou ..... 195 Kč  
a domácím houskovým knedlíkem  
*Slow-cooked beef with traditional Czech cream sauce and homemade bread dumplings* (1, 3, 7, 9)

Telecí na paprice s domácími spätzlemi ..... 195 Kč  
*Veal in paprika sauce with homemade spätzle* (1, 3, 7)

Hovězí veverka špikovaná dušená na víně s bramborovým pyrě ..... 275 Kč  
a pečenou mrkví na ořechovém másle  
*Beef "larded" Hanger braised in red wine with potato purée and roasted carrots on walnuts butter* (7, 8, 9)

## Náš Pankrácký Hot dog & Naše Bistro Pastrami Our Pankrác Hot dog & Our Bistro Pastrami

Na anglický způsob pečený hovězí "Flap" steak na domácí ..... 215 Kč  
briošce s remuládovou omáčkou, okurkovým relish a pažitkou  
*The English way of cooking "Flap" steak on homemade brioche with remoulade sauce, cucumber relish and chives* (1, 3, 4, 7, 10, 12)

## Domácí těstoviny & naše omáčky Homemade pasta & our sauces

Spätzle / Domácí tagliatelle  
*Spätzle / Homemade tagliatelle* (1, 3, 7)

• Pečená rajčata s tymiánem ..... 125 Kč  
*Roasted tomatoes with thyme* (12)

• Aglio, oglio e peperoncino ..... 125 Kč  
*Aglio, olio e peperoncino* (12)

• Grilovaná zelenina s parmazánem ..... 125 Kč  
*Grilled vegetables with parmesan* (12)

• Žampionový bešamel s grilovanými hlavičkami ..... 125 Kč  
*Champignon bechamel with grilled heads* (12)

• Petrželové pesto, kuře ..... 145 Kč  
*Parsley pesto, chicken* (8)

• Losos a smetana ..... 155 Kč  
*Salmon and cream* (4)

## Saláty Salads

Salát z loupáných rajčat, kostičky červené cibule marinované ..... 125 Kč  
v balsamicu s dýňovými olejem a praženými semínky  
*Salad of peeled tomatoes, diced red onion marinated in balsamic vinegar with pumpkin oil and roasted seeds* (8, 12)

Salát Caesar – křupavé listy římského salátu, pečené kuře ..... 165 Kč  
a originální dresink  
*Salad Caesar – crispy leaves of Roman lettuce, baked chicken and original dressing* (3, 4, 7, 10)

Salát s kozím sýrem – listy salátu, grilovaný kozí sýr, marinovaná .. 175 Kč  
červená řepa a ořechy glazované v cukru  
*Goat cheese salad – lettuce leaves, grilled goat cheese, marinated beetroot and nuts glazed in sugar* (7, 8, 12)

## Masa z grilu – pomalu pečená v sous vide Grilled meat – slow roasted in sous vide

¼ Grilovaného kuřete z Klatov ..... 145 Kč  
¼ *Grilled chicken from Klatov*

200g Kachní prso v portském víně ..... 195 Kč  
200g *Duck breast in port wine* (9)

200g Vepřová kotleta „Duroc“ s vídeňskou cibulkou ..... 195 Kč  
200g *Pork chop "Duroc" with roasted onion*

Ryba – dle nabídky bistra (štika, candát, losos, pražma) ..... 100 g/125 Kč  
*Fish – according to daily bistro menu (pike, perch, salmon, sea bream)*

## Přílohy, omáčky & doplňky Side dishes, sauces & accessories

Omáčka z pečených ..... 25 Kč  
rajčat a tymiánu  
*Sauce of roasted tomatoes and thyme* (12)

Žampionový bešamel ..... 25 Kč  
*Champignon bechamel* (1, 7, 12)

Hořčičná omáčka ..... 25 Kč  
*Mustard-mayonnaise sauce* (3, 10)

Domácí remuláda ..... 25 Kč  
*Homemade remoulade* (3, 4, 10, 12)

Pečená mrkev ..... 45 Kč  
na ořechovém másle s křenovým  
krémem (maldon sůl, petržel)  
*Roasted carrots on nut butter with horseradish cream (maldon salt, parsley)* (7, 8)

Grilovaná sezónní ..... 45 Kč  
zelenina  
*Grilled seasonal vegetables* (12)

Bramborová kaše ..... 45 Kč  
s máslem a pečenou mrkví  
*Mashed potatoes with butter and roasted carrot* (7)

Naše domácí masové ..... 25 Kč  
glace  
*Our homemade meat glacé* (9, 12)

## Slovníček Vocabulary

**Flap steak** – se připravuje ze střední části hovězího pupku. V Čechách se také pro flap steak zažilo hezké staročeské slovo „bryndáček“.  
**Veverka „hanger steak“** – je svalový úpon bránice, který má výraznou hovězí chuť. Někdy se „veverce“ říká „řeznická panenka“.  
**Hoisin omáčka** – omáčka tmavé barvy a husté konzistence se vyrábí ze směsi fermentovaných sójových bobů, česneku, octu, chilli a sladidla. Má mírně nasládlou chuť.  
**Vepřové pečeně Duroc** – vepřová pečeně z masa plemene Duroc. Jedná se o křehké a šťavnaté maso.

**Flap steak** – part of beef meat, central part of navel, old Czech name "beef bib"  
**Hanger** – part of the beef has a nice Czech name "Squirrel"  
**Hoisin omáčka** – Chinese aromatic barbecue sauce made from fermented vegetables  
**Pork roast Duroc** – pork roast from the Duroc breed. It is tender and juicy meat.