

*RESTAURANT*  
*„U Dvou koček“*



*Menu*

# **RESTAURANT** **„U Dvou koček“**

## ***We organize:***

*Wedding receptions*

*Seminars*

*Buffets for both business events and family celebrations*

*Graduates' farewell parties*

*Company parties*

## ***We provide:***

*Accommodation*

*Picnics*

## ***We hire:***

*Lounge for 30 people*

*Stylish wine-cellar for 40 people (large screen projection)*

## ***Reservation on:***

*381 256 802*

## Cold starters, Kalte Vorspeisen

1. 2 pcs **Pickled Tabor sausages** served with onion, pepperoni and bread 89,- CZK  
2 Stk **Eingelegte taborische Speckwürste** mit Zwiebel, Pfefferoni und Brot
2. 180 g **Choice of traditional home-made cheese** served on wooden plate with bread 128,- CZK  
180 g **Käseplatte mit traditionellen hausgemachten Käsen** und Brot
3. 80 g **Duck pasties on herb salad** with cranberries and almonds, french baguette (from September to April only) 98,- CZK  
80 g **Entenpastete auf dem Kräutersalat** mit Preiselbeeren und Mandeln, französische Baguette (nur von September bis April)
4. 10 pcs **Fried onion rings** with sauce of your choice 86,- CZK  
10 Stk **Panierte Zwiebelringe** mit Sauce nach eigener Wahl
5. 80 g **Carpaccio with virgin olive oil**, served with grated Parmesan cheese, black olives and baguette (Slices of marinated beef sirloin) 175,- CZK  
80g **Carpaccio mit Olivenöl**, Parmazan, schwarzen Oliven und Baguette (mariniertes Rindfilet)
6. 80 g **Home-made greaves spread with gherkin**, garlic and mustard, served with chopped onion, mild pickled peppers and fresh bread 69,- CZK  
80g **Hausgemachter Griebenaufstrich** mit saurerer Gurke, Knoblauch und Senf, ergänzt mit fein gehackter Zwiebel, Ziegenhörnern und serviert mit frischem Brot
7. 500 g **Variation of home-made bratwurst** and hard cheese served on wooden plate 335,- CZK  
500 g **Variation von hausgemachten Bratwürsten** und Hartkäsen auf dem Brett
8. 150 g **Home-made smoked neck** of pork finely sliced, two kinds of mustard, pickled gherkins, fresh horse-radish 136,- CZK  
150 g **Hausgemachter geräucherter Schweinekamm** dünn geschnitten, zwei Senfarten, saure Gurken, frisches Meerrettich

# Warm starters, Warme Vorspeisen

9. 100 g **Devil's fried toast with grated cheese** 89,- CZK  
100 g **Teufelstoast mit geriebenem Käse**
10. 3 pcs **Potato pancakes with garlic and cheese** 65,- CZK  
3 Stk **Kartoffelpuffer mit Knoblauch und Käse**
11. 200 g **Baked potato with blue cheese sauce** 59,- CZK  
200 g **Bratkartoffel mit Blauschimmelkäse Sauce**
- We recommend / Wir empfehlen**
12. 150g **Chicken strips** 138,- CZK  
We recommend following sauces: chilli-honey, sauce of Two Cats, sauce of Roquefort, garlic sauce  
150 g **Hühnerstrips**  
Wir empfehlen folgende Saucen: Chili-Hönig, Zwei Kätzchen Sauce, Roquefort Sauce, Knoblauchsauce
13. 200 g **Chicken strips** 189,- CZK  
We recommend following sauces: chilli-honey, sauce of Two Cats, sauce of Roquefort, garlic sauce  
200 g **Hühnerstrips**  
Wir empfehlen folgende Saucen: Chili-Hönig, Zwei Kätzchen Sauce, Roquefort Sauce, Knoblauchsauce
14. **Grilled corn on the cob with butter** 69,- CZK  
**Gegrillter Maiskolben mit Butter**
- 

# Soups, Suppen

15. *Sauerkraut soup with home-made smoked bratwurst and soured cream* 58,- CZK  
*Sauerkrautsuppe mit hausgemachter Bratwurst und Sauerrahm*
16. *Traditional garlic soup from Tabor with toast, smoked meat and cheese* 58,- CZK  
*Traditionelle taborische Knoblauchsuppe mit paniertem Toast, Rauchfleisch und Käse*
17. *Sauerkraut Soup with home-made smoked bratwurst and sour cream served in a loaf of bread* 85,- CZK  
*Sauerkrautsuppe mit hausgemachter Bratwurst und Sauerrahm serviert im Brot*



## Our fish specialties from South Bohemian ponds, Fischespezialitäten aus Südböhmischen Teichen

18. 200 g *Zander with Roquefort sauce and bacon rolls filled with plums* 344,- CZK  
200 g *Zander mit Roquefortssauce und Speckroulade gefüllt mit Pflaumen*
19. 200 g *Grilled zander with crispy vegetables (butter stewed)* 338,- CZK  
200 g *Gegrillter Zander mit knusperigem Gemüse (in Butter gedünstet)*
20. 200 g *Grilled perch with herbal butter* 338,- CZK  
200 g *Gegrillter Barsch mit Kräuterbutter*
21. 200 g *Grilled fillet of perch with dill dip, fresh vegetables and lemon* 349,- CZK  
200 g *Gegrilltes Filet aus dem Barsch mit Dilldip, frischem Gemüse und Zitrone*
22. 150 g *Grilled fillet of salmon with spinach and blue cheese sauce* 296,- CZK  
150 g *Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat-Blauschimmelkäsesauce*
23. 150 g *Filet of salmon with herb butter and lemon* 228,- CZK  
150 g *Gegrillter Lachsfilet mit Kräuterbutter und Zitrone*

# Our specialities, Unsere Spezialitäten

24. 300 g *Smoked knuckle of pork with fresh horseradish, mustard and bread* 189,- CZK  
300 g *Geräuchertes Eisbein mit frischem Meerrettich, Senf und Gebäck*
25. 200 g *Grilled roast pork „Royal“ with camembert and cranberries* 185,- CZK  
200 g *Gegrillter Schweinebraten „Royal“ mit Camembert und Preiselbeeren*
26. 550 g *„Two cats“ plate (for 2 persons) with roast neck of pork, grilled chicken breasts, roast pork with grilled bacon and home-made potato pancakes* 519,- CZK  
550 g *Fleischplatte nach Art des Hauses „Zu zwei Kätzchen“ (für 2 Personen) mit gebratenem Schweinskamm, gegrillten Hühnerbrüsten, Schweinebraten mit Schinkenspeck und Kartoffelpuffer*
27. 200 g *Grilled loin rack joint with creamy pepper sauce* 235,- CZK  
200 g *Gegrillter Schweinebraten mit Pfeffersauce*
28. 100 g *Grilled pork ribs „Kotnov“ with spicy sauce and bread* 197,- CZK  
100 g *Gegrillte Rippen „Kotnov“ mit pikanter Sauce und Gebäck*
29. 200 g *„Marketa's secret“ in a loaf of bread (grilled chicken chunks, ham, home-made bratwurst, bell pepper, cheese)* 225,- CZK  
200 g *„Geheimnis von Markéta“ im Brot (gegrillte Hühnerbrüste, Schinken, hausgemachte Bratwurst, Paprika, Käse)*
30. 250 g *Home-made potato dumplings stuffed with smoked pork, sauerkraut and fried onions (RECOMMENDED)* 149,- CZK  
250 g *Hausgemachte mit Rauchfleisch gefüllte Kartoffelknödel, Sauerkraut und geröstete Zwiebel (EMPFEHLENSWERT)*
31. 200 g *Home-made potato pancake with smoked pork and sauerkraut* 96,- CZK  
200 g *Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Rauchfleisch und Sauerkraut*
32. 300 g *Spicy „Hejtman Prokop“ plate (mixture of meat with beans, onion and hot peppers served with bread)* 169,- CZK  
300 g *Pikanter „Hejtman Prokop“ Kessel (Fleisch-Mix mit Bohnen, Zwiebel und Scharfpaprika serviert mit Brot)*
33. 200 g *Spicy mixture of meat „Žižka“ with fresh horse-radish* 189,- CZK  
200 g *Pikanter Fleisch-Mix „Žižka“ mit frischem Meerrettich*
34. 200 g *Spicy hot chicken wings with fresh bread* 159,- CZK  
200 g *Gewürzte pikante Hühnerflügel mit frischem Brot*

35. 200 g **Pork medallions of sirloin wrapped in Parma ham** 285,- CZK  
 200 g **Schweinemedailles aus Lendenfilet im Parma-Schinken**
36. 200 g **Pork sirloin filled with Camembert with cranberry dip** 295,- CZK  
 200 g **Schweinefilet gefüllt mit Camembert mit Preiselbeerendip**
37. 200 g **Sirloin beefsteak (from a young bull),** 368,- CZK  
*with roasted beets in balsamic vinegar*  
 200 g **Beefsteak aus Rinderlendenbraten (aus jungem Stier),**  
*mit gebratener roten Rübe im Balsamicoessig*
38. 100 g **Steak tartare with toast and garlic** 196,- CZK  
 100 g **Tatarsteak mit Röstbrot und Knoblauch**
39. 200 g **Sirloin steak (beef) with cranberries and Camembert** 389,- CZK  
 200 g **Gegrilltes Steak aus Rinderlendenbraten mit Preiselbeeren und Camembert**
40. 200 g **„Žižka“ steak (sauce with dried tomatoes)** 386,- CZK  
 200 g **„Žižka“ Steak (Sauce mit getrockneten Tomaten)**
41. 200 g **English beefsteak (poached egg, grilled bacon)** 420,- CZK  
 200 g **Englisches Beefsteak (Spiegelei, gegrilltes Schinkenspeck)**
42. 200 g **Steak „Niva“ (grilled pork with blue cheese)** 228,- CZK  
 200 g **Steak „Niva“ (gegrillter Schweinbraten mit Blauschimmelkäse)**
43. 150 g **Crispy fried pork schnitzel with lemon** 189,- CZK  
 150 g **Knuspriges paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone**
44. 150 g **Crispy fried chicken schnitzel with lemon** 189,- CZK  
 150 g **Knuspriges paniertes Hühnerschnitzel mit Zitrone**
45. 200 g **Fried Viennese veal schnitzel served with home-made potatoe salad** 289,- CZK  
*with majonnaise*  
 200 g **Paniertes Wiener Schnitzel aus Kalbbraten mit hausgemachtem**  
**Kartoffelsalat mit Mayonnaise**
46. 200 g **English roastbeef from a young bull** 220,- CZK  
*We recommend baked potatoes with mushroom sauce*  
 200 g **Englisches Roastbeef aus jungem Stier**  
*Wir empfehlen gebackene Kartoffeln mit Steinpilzsauce*

# Parchment full of grilled meat, Pergament des gegrilltes Fleisches

<b>Pork steak, Schweinsteak</b>	200g	300g
47. Roast of pork Schweinebraten	175,- CZK	280,- CZK
48. Pork sirloin Schweinfilet	220,- CZK	330,- CZK
49. Neck of pork Schweinekamm	165,- CZK	260,- CZK
<b>Beef steak, Rindsteaks</b>		
50. Rumpsteak (argentinian) Rumpsteak	196,- CZK	294,- CZK
51. Sirloin (argentinian) Lendenbraten	396,- CZK	594,- CZK
52. Roast of veal Kalbbraten	249,- CZK	415,- CZK
<b>Chicken steak, Hühnersteak</b>		
53. Young chicken breast Junge Hühnerbrüste	175,- CZK	
<i>We recommend our home-made sauces. Wir empfehlen unsere hausgemachte Saucen:</i>		
<b>Warm sauces, warme Saucen 80ml</b>		45,- CZK
54. Cranberry sauce	57. Spinach blue cheese sauce	
54. Preiselbeersauce	57. Spinat-Blauschimmelkäsesauce	
55. Mushroom sauce	58. Pepper cream sauce	
55. Pilzsauce	58. Pfeffer-Sahnsauce	
56. Cranberry sauce with fresh Camembert	59. Spicy steak sauce with dried tomatoes	
56. Preiselbeersauce mit frischem Tomaten Camembert	59. Pikante Steaksauce mit getrockene	
<b>Cold sauces, kalte Saucen 80ml</b>		45,- CZK
60. Roquefort sauce	62. Garlic sauce	
60. Roquefort Sauce	62. Knoblauchsauce	
61. Chillli-honey sauce	63. Sauce „Dvou Koček“	
61. Chili-Hönigsauce	63. Sauce „Dvou Koček“	

*Fresh and selected kinds of meat are used for preparation of all dishes. We can prepare steak of your choice.*

*Alle Gerichte sind aus frischem und angegebenen Fleisch vorbereitet. Wir können Steak nach Ihrer Wahl vorbereiten.*



# Spezialitäten für mehrere Personen

(meals to be ordered 24 hours in advance)

(müssen 24 Stunden im Voraus bestellt werden)

64. **Crispy roast duck** with chicken liver and fresh parsley stuffing served with bread and potato dumplings, red and white cabbage sprinkled with fried onions 699,- CZK  
**Knusprige gebratene Ente gefüllt** mit Geflügelleber und frischer Petersilie, mit Semmelknödel und Kartoffelknödel, Rot- und Weißkohl bestreut mit goldbraun-gebackener Zwiebel
65. 10-12 kg **Turkey filled** with chicken filling with bread dumplings, potato dumplings, bacon dumplings, white or red cabbage 6500,- CZK  
(recommended for 8 – 10 persons at least)  
10-12 kg **Pute gefüllt** mit dem Huhn, mit Semmelknödel, Kartoffelknödel, Speckknödel, Rot- oder Weisskohl (empfohlen für mindestens 8 – 10 Personen)
66. 10-13 kg **Grilled leg of pork** with bone served with pickled onions, cucumbers, hot pepper, horseradish, three kinds of mustard, wholegrain and white bread 4650,- CZK  
10-13 kg **Gegrillte Schinken-Schweinskeule**, saure Zwiebeln, Pfefferoni, Meerrettich, drei Senfarten, Vollkornbrot und weißes Gebäck

## Foreign specialities, Ausländische Spezialitäten

67. 450 g **Swiss meat fondue** for 2 persons. Marinated meat with fresh vegetables, our special sauces and baguette 690,-
67. 450 g **Schweizer Fleischfondue** für 2 Personen. Mariniertes Fleisch mit frischem Gemüse, unsere spezielle Saucen und Baguette
68. 900 g **French cheese** raclette for 3-5 persons. French cheese, Parma ham, fresh vegetables, roast potatoes and baguette 780,-
68. 900 g **Französischer Käseracklette** für 3-5 Personen. Französischer Käse, Parmaschinken, frisches Gemüse, Bratkartoffeln und Baguette
69. **Meat raclette for 3-5 persons.** 890,-  
700 g marinated meat, 300g cheese and our special sauce, vegetables, roasted potatoes and baguette
69. **Fleischracklette** für 3-5 Personen.  
700 g mariniertes Fleisch, 300g Käse, unsere spezielle Saucen, frisches Gemüse, Bratkartoffeln

# *Specialities of commanders and warlords, Spezialitäten von Heerführer und Kriegsherren*

70. **Commander Prokop Holý** 886,-  
650 g grilled chicken meat, skewered meat „black cat“, chunks of fried chicken breast with sesame crust, corn on the cob, potato pancakes, baked potatoes and French fries
70. **Kommandant Prokop Holý**  
650 g Gegrillter Hühnerfleisch, Spieß der „schwarzen Katze“, panierte Hühnerbrust in der Sezamkruste, Maiskolben, Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Pommes frites
71. **Commander Jan Žižka** 994,-  
700 g cheese and chicken meat with side dishes, skewered meat „black cat“, fried cheese with potato croquettes, grilled chicken steak with baked potatoes, fried Camembert, French fries and fresh vegetables
71. **Kommandant Jan Žižka**  
700 g Käse und Hühnersteak mit Beilagen, Spieß der „schwarzen Katze“, paniertes Käse mit Kroketten, gegrilltes Hühnersteak mit Bratkartoffeln, paniertes Camembert, Pommes frites und frisches Gemüse
72. **Emperor Zikmund** (for more persons) 1490,-  
1300 g grilled neck of pork and marinated chicken wings, fried cheese „Oštiepok“, skewered meat „black cat“, home-made smoked neck of pork, argentinian Rumpsteak, grilled chicken steak with baked potatoes, potato pancakes, French fries, corn on the cob and fresh vegetables
72. **Kaiser Zikmund** (für mehrere Personen)  
1300 g gegrillter Schweinekamm und marinierte Hühnerflügel, panierte Käse „Oštiepok“, Spieß der „schwarzen Katze“, hausgemachte geräucherter Schweinekamm, argentinisches Rumpsteak, gegrilltes Hühnersteak mit Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer, Pommes frites, Maiskolben und frisches Gemüse
73. **3000 g Divine dish for more people** 2650,-  
sirloin of pork, grilled neck of pork, chicken wings, royal ribs, chicken schnitzels, skewered meat „black cat“, fried cheese „Oštiepok“, home-made smoked neck of pork, Slovak gnocchi, baked potatoes, French fries, potato pancakes, corn on the cob, fresh vegetable salad, bread
73. **3000 g Göttliches Gericht für mehrere Personen**  
Schweinfilet, gegrillter Schweinekamm, Hühnerflügel, königliche Rippen, Hühnerschnitzel, Spieß der „schwarzen Katze“, paniertes Käse „Oštiepok“, hausgemachter geräucherte Schweinekamm, slowakische gnocchi, gebackene Kartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpuffer, Maiskolben, Gemüsesalat, Gebäck

# Slovak specialities, Slowakische Spezialitäten

74. 200 g „**Brynzové halušky**“ - Special Slovak sort of potato gnocchi with home-made sheep cheese and fried bacon 159,-
74. 200 g „**Brynzové halušky**“ - spezielle slowakische Spätzle mit hausgemachtem Schafkäse und paniertem Speck
75. 200 g „**Furmanské halušky**“ - Special Slovak sort of potato gnocchi with fried bacon, ripened cream and cheese Oštiepok 154,-
75. 200 g „**Furmanské halušky**“ - spezielle slowakische Spätzle mit paniertem Speck, Rahmsahne und Käse Oštiepok
76. 200 g „**Štrapačky**“ - Special Slovak sort of potato gnocchi with sauerkraut and fried bacon 148,-
76. 200 g „**Štrapačky**“ - spezielle slowakische Spätzle mit Sauerkraut und paniertem Speck
77. 100 g **Fried cheese Oštiepok** in beer dough 196,-
77. 100 g **Panierter Käse Oštiepok** im Bierteig
78. 150 g **Grilled neck of pork** with „štrapačky“ (Special Slovak sort of potato gnocchi) and sauerkraut 278,-
78. 150 g **Gegrillter Schweinekamm** mit „štrapačky“ (spezielle slowakische Spätzle) und Sauerkraut
79. 400g „**Živán**“ – pork medallions, chicken medallions with English bacon, onion, bell peppers and baked potatoes 565,-
- 79 400g „**Živán**“ - Schweine – und Hühnermedaillons mit Schinkenspeck, Zwiebel, Paprika und gebackenen Kartoffeln

## Vegetarian meals, Vegetarische Gerichte

80. **Potato gnocchi** made on butter and cheese „Grana Padano“ 165,-
80. **Kartoffel-Gnocchi** gemacht auf Butter und Käse „Grana Padano“
81. 220 g **Gnocchi** with spinach-blue cheese sauce 168,-
81. 220 g **Gnocchi** mit Spinat-Blauschimmelkäsesauce
82. 200 g **Papardelle** with spruce mushrooms 168,-
82. 200 g **Papardelle** mit Fichtensteinpilzen
83. 200g **Swiss fondue** for two persons, crispy baguette 275,-
83. 200g **Schweizer Fondue** für zwei Personen, knusprige Baguette

## Specialities, Spezialitäten

84. 300 g **Tartiflette** - Gratinated potatoes with home-made smoked pork, cheese, onion and cream 185,-
84. 300 g **Tartiflette** – gebackene Kartoffeln mit hausgemachtem Rauchfleisch, Käse, Zwiebel und Sahne
85. 200 g **Papardelle with beef sirloin**, chilli peppers and cheese „Grana Padano“ 265,-
85. 200 g **Papardelle mit Rinderlendenbraten**, Chili und Käse „Grana Padano“
86. 200 g **Papardelle with pork sirloin**, baby spinach and Gorgonzola 246,-
86. 200 g **Papardelle mit Schweinelendenbraten**, Babypinac und Gorgonzola

## Our salads, Unsere Salate

87. 150 g **Cabbage salad** with fresh carrots 74,-
87. 150 g **Krautsalat** mit frischen Karotten
88. 250 g **Fresh vegetable salad** with Balkan cheese 129,-
88. 250 g **Frischgemüsesalat** mit Balkankäse
89. 300 g **Greek salad „KYFLAKOS“** with gratinated goat cheese, Parma ham and olive oil 165,-
89. 300 g **Griechischer Salat „KYFLAKOS“** mit gratiniertem Ziegenkäse, Parma-Schinken und Oliveöl
90. 300 g **Salad „Camembert“** mixed vegetable salad 169,-  
with pieces of fried Camembert, cranberry sauce and orange
90. 300 g **Salat „Camembert“** Gemüsemix mit paniertem Camembert, Preiselbeersauce und Orange
91. 300 g **Salad „Mexicana“** 189,-  
fresh vegetables, corn, red beans, hot peppers, garlic, olive oil, baked chicken breast
91. 300 g **Salat „Mexicana“** frisches Gemüse, Mais, rote Bohnen, Pfefferoni, Knoblauch, Olivenöl, gebackene Hühnerbrüste

92. 300 g **Grilled perch** 265,-  
*with fresh vegetables, Balsamico dressing and lemon*
92. 300 g **Gegrillter Barsch** mit frischem Gemüse, Balsamicosauce und Zitrone

93. 300g **Slices of grilled salmon** with fresh lettuce 215,-  
*and vegetables, dill dressing and lemon*
93. 300g **Gegrillter Lachs** mit frischem Eissalat und Gemüse, Dillsauce und Zitrone

## Desserts, Nachspeisen


95. 4 pcs **Old Czech pancakes** served with blueberry dip 116,-  
*and home-made whipped cream*
95. 4 Stk **Altböhmische Pfannkuchen** serviert mit Heidelbeerendip  
*und hausgemachter Schlagsahne*

96. 1 pc **Ice cream** (Carte d'Or) 19,-
96. 1 Stk **Eis** (Carte d'Or)

*Daily offer of fresh desserts which are made by our chefs and pastry-cooks.  
 Frische Desserts nach täglichem Angebot sind von unsern Köchen und Konditoren vorbereitet.*

97. **Ice cream cup „Dvou koček“** 96,-  
*Hot Love  
 Vanilla ice cream, hot raspberries with fresh whipped cream*
97. **Eisbecher „Dvou koček“**  
*Heiße Liebe  
 Vanilleneis, heiße Himbeeren mit frischer Schlagsahne*

# Side dishes, Beilagen



98.	4 pcs potato pancakes / 4 Stk Kartoffelpuffer	55,-
99.	Baked potatoes in foil with garlic sauce Gebackene Kartoffeln mit Knoblauchsauce	54,-
100.	150g French fries / 150g Pommes frites	39,-
101.	200g Baked potatoes / 200g Bratkartoffeln	39,-
102.	150 g Boiled potatoes with butter 150 g Gekochte Kartoffeln mit Butter	35,-
103.	150 g Potato dumplings / 150g Kartoffelknödel	35,-
104.	150 g Potato croquettes / 150g Kroketten	39,-
105.	150 g Boiled rice / 150g gekochter Reis	39,-
106.	150 g Mashed potatoes with onion / 150g Kartoffelpüree mit Zwiebel	55,-
107.	150 g Roast potatoes with onion and English bacon 150 g Röstkartoffeln mit Zwiebel und Schinkenspeck	58,-
108.	150 g Green beans with roasted English bacon 150 g Grüne Bohnen mit paniertem Schinkenspeck	65,-
109.	150 g Stewed vegetables / 150g Gedünstetes Gemüse	59,-
110.	60 ml Tartar sauce 60 ml Tatarsoße	30,-
111.	60 ml Ketchup / 60ml Ketschup	30,-
112.	50 g Olives / 50g Oliven	40,-
113.	100 g Pickled gherkins / 100g Sauere Gurken	25,-
114.	1 pc Bread / 1 Stk Brot	10,-
115.	1 pc Baguette / 1 Stk Baguette	20,-
116.	1 pc Toast / 1 Stk Röstbrot (Toast)	12,-

# Beverages, Getränke

## Appetizers, Aperitifs

<i>Becherovka Original</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Aperol</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Campari</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Cinzano Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	0,1 l	55 CZK
<i>Martini Bitter, Rosso</i>	0,1 l	60 CZK
<i>Pernod Paris</i>	0,04 l	70 CZK
<i>Almond Barbero</i>	0,04 l	55 CZK
<i>R. Jelinek – Slivovice</i>	0,04 l	55 CZK
<i>R. Jelinek – fruit distillates/Obstdestillate</i>	0,02 l	55 CZK
<i>Pear distillate Williams</i>	0,02 l	55 CZK
<i>Port wine</i>	0,1 l	70 CZK

*Large selection of wine & champagne from our wine list.*

## Sparkling wines, Sekte

<i>Bohemia sekt Demi sekt, Brut, Rosse</i>	0,7 l	280 CZK
<i>Bohemia sekt Prestige, Demi, Brut</i>	0,7 l	490 CZK
<i>Bohemia sekt Demi sekt</i>	0,375 l	160 CZK
<i>Bohemia sekt</i>	0,1 l	60 CZK

## Champagne

<i>Dom Perigon - Champagne</i>		7700 CZK
<i>Moët &amp; Chandon - Brut Champagnes</i>		3650 CZK

## Bourbon, Whisky

<i>Jim Beam</i>	0,04 l	70 CZK
<i>Jim Beam (8 yrs whisky)</i>	0,04 l	95 CZK
<i>Jim Beam Red Stag (Black cherry)</i>	0,04 l	70 CZK
<i>Maker's Mark</i>	0,04 l	75 CZK
<i>Jack Daniels</i>	0,04 l	80 CZK
<i>Jacka Daniels Honey</i>	0,04 l	80 CZK
<i>Jack Daniels single barell</i>	0,04 l	155 CZK
<i>Four Roses</i>	0,04 l	75 CZK

## Scotch Whisky Blended

<i>Ballantines Finest</i>	0,04 l	70 CZK
<i>Ballantines 12yrs</i>	0,04 l	90 CZK
<i>Ballantines 17yrs</i>	0,04 l	190 CZK
<i>Ballantines 21yrs</i>	0,04 l	380 CZK

<i>Chivas regal 12yrs</i>	0,04 l	140 CZK
<i>Chivas regal 18yrs</i>	0,04 l	190 CZK
<i>Passport Scotch</i>	0,04 l	70 CZK
<i>The Famous Grouse</i>	0,04 l	70 CZK
<i>J. Walker Red Label</i>	0,04 l	75 CZK
<i>J. Walker Black Label 12</i>	0,04 l	140 CZK
<i>Grants</i>	0,04 l	75 CZK

### *Irish Whiskey*

<i>Jameson</i>	0,04 l	75 CZK
<i>Jameson Caskmates</i>	0,04 l	99 CZK
<i>Jameson Select Reserve Black barell</i>	0,04 l	120 CZK
<i>Jameson 18yrs</i>	0,04 l	170 CZK
<i>Tullamore Dew</i>	0,04 l	75 CZK
<i>Tullamore Dew 12yrs</i>	0,04 l	90 CZK
<i>Tullamore Dew 10yrs single malt</i>	0,04 l	110 CZK
<i>Bushmills single malt</i>	0,04 l	190 CZK

### *Vodka*

<i>Absolut</i>	0,04 l	60 CZK
<i>Absolut, Kurant, Citron, Ruby Red</i>	0,04 l	60 CZK
<i>Russian Standard Original</i>	0,04 l	65 CZK
<i>Russian Standard-Imperia Platinum</i>	0,04 l	95 CZK
<i>Koskenkorva Peach</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Beluga noble russian vodka</i>	0,04 l	160 CZK

### *Gin*

<i>Beefeater</i>	0,04 l	65 CZK
<i>Beefeater 24</i>	0,04 l	90 CZK

### *Havana Club Rum*

<i>Havana Club Añejo 3Años</i>	0,04 l	65 CZK
<i>Havana Club Añejo Especial</i>	0,04 l	79 CZK
<i>Havana Club Añejo 7Años</i>	0,04 l	90 CZK
<i>Havana Barel Proof</i>	0,04 l	150 CZK
<i>Havana Club Selección de Maestros</i>	0,04 l	199 CZK
<i>Havana Club Añejo 15Años</i>	0,04 l	533 CZK

### *Rum*

<i>Matusalem Gran Reserva</i>	0,04 l	120 CZK
<i>Diplomatico Reserva Exklusiva 12años</i>	0,04 l	150 CZK
<i>Zacapa Centenario Solera 23 y.o.</i>	0,04 l	178 CZK
<i>Zacapa Centenario X.O.</i>	0,04 l	290 CZK
<i>Tuzemák Jindřichův Hradec</i>	0,04 l	40 CZK



## Cognac

<i>Martell V. S.</i>	0,04 l	120 CZK
<i>Martell Noblige</i>	0,04 l	260 CZK
<i>Martell Cordon Bleu</i>	0,04 l	420 CZK
<i>Martell XO</i>	0,04 l	670 CZK
<i>Remy Martin Coeur de Cognac</i>	0,04 l	180 CZK
<i>Remy Martin V. S. O. P</i>	0,04 l	160 CZK
<i>Courvoisier V. S.</i>	0,04 l	120 CZK
<i>Godet XO</i>	0,04 l	670 CZK
<i>Napoleon (brandy)</i>	0,04 l	65 CZK

## Metaxa

<i>Metaxa 3*</i>	0,04 l	65 CZK
<i>Metaxa 5*</i>	0,04 l	85 CZK
<i>Metaxa 7*</i>	0,04 l	110 CZK
<i>Metaxa 12*</i>	0,04 l	140 CZK
<i>Suntonic Metaxa 5*, led, tonic, orange</i>	0,2 l	125 CZK
<i>Metaxa honey</i>	0,04 l	85 CZK

## Tequila

<i>Olmeca blanco, reposado</i>	0,04 l	90 CZK
<i>Olmeca Plata, reposado</i>	0,04 l	90 CZK
<i>100% blue agave</i>	0,04 l	160 CZK
<i>Tizon blanco</i>	0,04 l	190 CZK

## Herbal liqueurs

<i>Becherovka</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Becherovka Lemoná</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Cordial, KV 14</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Jägermeister icely frozen</i>	0,04 l	55 CZK
<i>Fernet Stock</i>	0,04 l	50 CZK
<i>Fernet Stock Citrus</i>	0,04 l	50 CZK
<i>Honeywine/Honigwein</i>	0,1 l	55 CZK
<i>R Hill alpský</i>	0,04 l	80 CZK

## Liqueurs

<i>Malibu</i>		0,04 l	50 CZK
<i>Kahlua</i>	(3)	0,04 l	50 CZK
<i>Pisang Ambon</i>		0,04 l	50 CZK
<i>Bols</i>		0,04 l	50 CZK
<i>Carolans</i>	(3)	0,04 l	60 CZK
<i>Baileys</i>	(3)	0,04 l	60 CZK
<i>Berentzen – Saurer apfel</i>		0,04 l	50 CZK
<i>Polar jahoda</i>		0,04 l	50 CZK

Griotte		0,04 l	45 CZK
Mint liqueur/Pfefferminzlikör		0,04 l	40 CZK
Egg liqueur/Eierlikör	(3)	0,04 l	40 CZK
Puschkin		0,04 l	50 CZK
Puschkin Time warp, Black		0,04 l	50 CZK

### Cocktails

<b>Cuba Libre</b> (Havana Club anejo blanco, cola & fresh lime)			100 CZK
<b>Mojito</b> (Havana Club, cane sugar, lime, soda & fresh mint)			110 CZK
<b>Mojito Raspberry</b> (Havana Club, cane sugar, lime, soda, fresh mint & raspberry)			120 CZK
<b>Aperol Spritz</b> (Bohemia Sekt & soda)			90 CZK
<b>Campari Orange</b> (Campari & orange juice)			90 CZK
<b>Sex on the beach</b> (Absolut vodka, Peach liqueur, orange & pineapple, juice, Grenadine)			120 CZK

### Maxi Drink for more persons/für mehrere Personen 5+1 for free

<b>Maxi Cuba Libre</b> (Havana Club anejo blanco, cola & fresh lime)			590 CZK
<b>Maxi Mojito</b> (Havana Club, cane sugar, lime, soda & fresh mint)			590 CZK
<b>Super Sun Tonic</b> (Metaxa 5*, ice, tonic & fresh orange)			490 CZK

### Draught Beer, Fassbier

Velkopopovický Kozel 10°	0,3 l	21 CZK
Velkopopovický Kozel 10°	0,5 l	35 CZK
Pilsner Urquell 12°	0,3 l	27 CZK
Pilsner Urquell 12°	0,5 l	45 CZK
Leffe (dark/schwarz)	0,33 l	65 CZK
Hoegarden (yeast/Hefebier)	0,3 l	42 CZK
Hoegarden (yeast/Hefebier)	0,5 l	69 CZK
Krombacher (wheaten, yeast / Weizen-, Hefebier)	0,5 l	69 CZK
Krombacher (wheaten, yeast / Weizen-, Hefebier)	0,3 l	42 CZK

### Non-Alcoholic Beer, Alkoholfreies Bier

Birrel + light or semi-dark CZ	0,5 l	39 CZK
Stella Artois NA.	0,33 l	44 CZK
Krombacher	0,33 l	44 CZK

## Non-alcoholic beverages, *Alkoholfreie Getränke*

<i>Pepsi</i>	0,25 l	38 CZK
<i>Pepsi light</i>	0,25 l	38 CZK
<i>7UP</i>	0,25 l	38 CZK
<i>Mirinda</i>	0,25 l	38 CZK
<i>White grape</i>	0,25 l	38 CZK
<i>Tonic</i>	0,25 l	38 CZK
<i>Ginger Ale</i>	0,25 l	38 CZK
<i>Bitter Lemon</i>	0,25 l	38 CZK
<i>Lipton Ice Tea (peach, raspberry, green tea &amp; lemon)</i>	0,2 l	38 CZK
<i>Toma juice</i> (cherry, strawberry, apple, orange, peach, pear, black currant, multivitamin & grapefruit)	0,25 l	38 CZK
<i>Tropicana 100 % Premium</i> (pineapple, peach & orange)	0,2 l	55 CZK
<i>Toma natura (still, carbonated, sparkling)</i>	0,3 l	33 CZK
<i>Korunni (sparkling)</i>	0,33 l	35 CZK
<i>Red Bull</i>	0,25 l	75 CZK
<i>Badoit (mineral water – sparkling)</i>	0,75 l	96 CZK
<i>Evian (mineral water – still)</i>	0,75 l	96 CZK
<i>Tap water</i>	1 l	45 CZK

## *Caffe Lavazza*

<i>Espresso Lavazza</i>		39 CZK
<i>Capucinno</i>		55 CZK
<i>Viennese coffee/Wiener Kafee</i>		49 CZK
<i>Latte</i>		59 CZK
<i>Turkish coffee/Turkischer Kaffee</i>		35 CZK
<i>Alzirian coffee/Algerischer Kaffee</i>		69 CZK
<i>Irish coffee (whiskey)/Irischer Kaffee</i>		79 CZK

## *Hot drinks*

<i>Italian Hot Chocolate Eraklea</i>	30 g	55 CZK
<i>Tea of your choice (Whittington)</i>	2 g	45 CZK
<i>Tea of your choice</i> (Whittington – special selection)	2 g	55 CZK
<i>Hot vine</i>	0,2 l	59 CZK
<i>Grog</i>	0,04 l	56 CZK
<i>Hot griotka</i>	0,04 l	56 CZK
<i>Ice coffee</i>	7 g	69 CZK

## *Snacks*

<i>Peanuts/Erdnüsse</i>	80 g	44 CZK
<i>Roasted almonds/Geröstete Mandeln</i>	50 g	87 CZK
<i>Chips salted/Salz</i>	80 g	55 CZK
<i>Salted sticks/Pretzel</i>	1 ks	44 CZK
<i>Milk Lavazza</i>	1 ks	8 CZK
<i>Cookies, candy/Keks, Bonbon</i>	1 ks	8 CZK