
T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT

P O L É V K Y

- 1 p. Kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi 85,-
 1 p. Polévka dle denní nabídky 89,-

P Ř E D K R M Y

- 1 p. Avokádový tatarák se šalotkou, sušenými rajčaty a uzeným lososem, bylinková ciabatta 255,-
 100 g Hovězí tatarák s lanýžovým olejem, kapary a dijónskou majonézou, topinky s česnekem 255,-
 100 g Pikantní krevety s bylinkovým máslem, šalotkou a chilli, bylinková ciabatta 245,-

Č E S K Á K U C H Y N Ě

- ¼ Dozlatova pečená kachýnka na medu s červeným brusinkovo-skořicovým zelím a variací knedlíků 345,-
 200 g Hovězí guláš se špekovým knedlíkem 265,-
 200 g Svíčková na smetaně s brusinkami a variací knedlíků 275,-
 200 g Variace smažených kuřecích a vepřových řízečků s bramborovou kaší a salátem Coleslaw 285,-
 200 g Králík na černo (kořenová zelenina, červené víno, perník, švestky), restované bramborové špalíčky 275,-
 1 ks Bramborový knedlík plněný trhaným kachním masem, červené zelí a smažená cibulka 285,-
 130 g Smažený sýr podávaný s hranolky, míchaným salátkem a domácí tatarskou 235,-

S T E A K Y

- 250 g Flank steak 385,-
 250 g Telecí rumpsteak 395,-
 250 g Vepřový steak z amerického plemene Duroc 275,-

K těmto steakům si můžete vybrat jeden druh omáčky:
demi glace, vepřová, zauzená švestková nebo houbová

- 650 g Mix grill pro 2 osoby 855,-
 (kuřecí steak, vepřová panenka a flank steak podávaný s opečenými paprikovými bramborami, grilovanou zeleninou a variací omáček)

N A Š E S P E C I A L I T Y

- 200 g Steak z lososa s pečenými cherry rajčátky, citronovým máslem a bramborovo-bazalkovým pyrém 395,-
 250 g Kuřecí supreme plněný uzeným sýrem a sušenými rajčaty, pečené brambory grenaille, chorizo omáčka 325,-
 250 g Filírované kachní prsíčko se špenátovými knedlíčky, pyrém z červeného zelí, omáčka z červeného vína 385,-
 200 g Vepřová panenka se zauzenou švestkovou omáčkou, smažené bramborové šišky v mandlové krustě 355,-
 200 g Jelení steak s kaštanovým pyrém a rakytníkovou omáčkou 405,-

B U R G E R Y

- 1 p. Hovězí burger (200 g) se sýrem Cheddar, slaninou, chipotle majonézou a karamelizovanou cibulí podávaný se steakovými hranolky, barbecue omáčkou a salátem Coleslaw 375,-
 1 p. Ciabatta s filírovanou vepřovou panenkou (200 g), rukolou a zauzenou majonézou, steakové hranolky a švestková chilli omáčka 355,-
 1 p. Veggie burger se sýrem halloumi (120 g), pečeným lilkem, listovým salátem a rajčaty podávaný s batátovými hranolky a bazalkovým dipem 325,-

T Ě S T O V I N Y

- 300 g Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini 195,-
 (opečený česnek, chilli papričky, rukola, parmezán)
 300 g Krémové špagety s chřestem a parmezánem 225,-
 300 g Spaghetti dello Chef 315,-
 (vepřová panenka, cibule, česnek, sušená rajčata, olivy, parmezán)

S A L Á T Y

200g	Míchaný salát	95,-
200g	Salát Coleslaw	85,-
400g	Rozpečený kozí sýr (100 g) podávaný na listovém salátu s medovou cibulkou, paprikou, cherry rajčátky a červenou řepou, domácí pečivo	255,-
400g	Salát Caesar (římský salát ochucený originálním dresinkem, podávaný s kuřecím masem (100 g), pancettou, bylinkovými krutóny a parmezánem)	255,-
400g	Filírovaný flank steak (100 g) podávaný na listovém salátu se sušenými rajčaty, olivami a parmezánem ochucený medovo-hořčičným dresinkem, domácí pečivo	255,-

P Ř Í L O H Y

200g	Hranolky	69,-
200g	Opečené brambory s rozmarýnem	69,-
200g	Máslové brambory s petrželkou	69,-
150g	Karlovarský knedlík	69,-
250g	Grilovaná zelenina	95,-
1 p.	Bylinková ciabatta	55,-
1 p.	Tatarská omáčka, kečup, barbecue omáčka, bazalkový dip	35,-

N Ě C O K V Í N U

100g	Nakládané olivy	95,-
70g	Pražené mandle	95,-

D E Z E R T Y

Domácí tiramisu	125,-
Restované jahody na pepři s medem, ořechy a mascarpone	165,-
Čokoládové suflé s vanilkovou zmrzlinou a pomerančovou omáčkou s rakytníkem	165,-
Dorty dle denní nabídky...	

P O H Á R Y

Černý baron (vanilková, 2x čokoládová zmrzlina, čokoláda, šlehačka, čokohoblínky)	145,-
Louskáček (2x vanilková, karamelová zmrzlina, ořechy, karamel, krokant, šlehačka)	155,-
Jahodový pohár (jahodový sorbet, vanilková zmrzlina, čerstvé jahody, šlehačka)	155,-
Dětský pohár (vanilková a čokoládová zmrzlina, šlehačka, lentilky)	95,-
Ledová káva s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	95,-

*Milí hosté,
na Vaše přání Vám rádi připravíme poloviční porce vybraných jídel,
ale dovolujeme si účtovat 2/3 z původní ceny.*

*Informace o alergenech obsažených v jídlech
obdržíte od obsluhujícího personálu!*

Platnost jídelního lístku od 20.12.2025

Rezervace na telefonu **777 279 681**

S U P P E N

- | | | |
|------|--|------|
| 1 p. | Hühnerbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln | 85,- |
| 1 p. | Suppe nach Tagesangebot | 89,- |

V O R S P E I S E N

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1 p. | Avocado Tartar mit Schalotte, getrockneten Tomaten und geräuchertem Lachs, Kräuter Ciabatta | 255,- |
| 100 g | Rinder Tartar mit Trüffel Oil, Capern und Dijon Mayonnaise, Knoblauchbrot | 255,- |
| 100 g | Pikante Garnelen mit Kräuterbutter, Schalotte und Chilli, Kräuter Ciabatta | 245,- |

T S C H E C H I S C H E K Ü C H E

- | | | |
|--------|--|-------|
| ¼ | Goldgebratene Ente serviert mit Rotkraut abgeschmeckt mit Zimt und Preiselbeeren, Knödelvariation | 345,- |
| 200 g | Rindergulasch mit Speckknödel | 265,- |
| 200 g | Lendenbraten in Sahneseauce mit Preiselbeeren und Knödel Variation | 275,- |
| 200 g | Variation panierten Hühner- und Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Salat Coleslaw | 285,- |
| 200 g | Kaninchen auf schwarzer Art (Wurzelgemüse, Rotwein, Lebkuchen, Pflaumen), geröstete Kartoffelklöße | 275,- |
| 1 Stk. | Kartoffelknödel gefüllt mit gezupftem Entenfleisch, Rotkraut und gerösteter Zwiebel | 285,- |
| 130 g | Panierter Käse serviert mit Pommes Frites, klein gemischter Salat und hausgemachte Tatarsauce | 235,- |

S T E A K S

- | | | |
|---|--|-------|
| 250 g | Flanksteak | 385,- |
| 250 g | Kalbs-Rumpsteak | 395,- |
| 250 g | Schweinesteak aus amerikanischer Rasse Duroc | 275,- |
| Zu diesen Steaks können Sie sich eine Sauce auswählen:
Demi Glace, Pfeffersauce, geräucherte Pflaumensauce oder Pilzsauce | | |
| 650 g | Mix Grill für 2 Personen
(Hühnersteak, Schweinslende und Flanksteak serviert mit Paprika Bratkartoffel, gegrilltem Gemüse und Variation von Saucen) | 855,- |

U N S E R E S P E C I A L I T Ä T E N

- | | | |
|-------|--|-------|
| 200 g | Lachsteak mit gebackenen Cherry Tomaten, Zitronen Butter und Kartoffel-Basilikum Püree | 395,- |
| 250 g | Hühnerbrust Supreme gespickt mit geräuchertem Käse und getrockneten Tomaten, gebratene Kartoffeln, Chorizo Sauce | 325,- |
| 250 g | Filetierte Entenbrust mit Spinat Knödel, Rotkraut Püree und Rotweinsauce | 385,- |
| 200 g | Schweinelende mit geräucherter Pflaumensauce, panierte Kartoffelklöße in Mandelkruste | 355,- |
| 200 g | Hirschsteak mit Kastanien Püree und Sanddorn Sauce | 405,- |

B U R G E R S

- | | | |
|------|---|-------|
| 1 p. | Rinder Burger (200 g) mit Käse Cheddar, Speck, Chipotle Mayonnaise und karamelzierter Zwiebel serviert mit Pommes Frites, Barbecue Sauce und Salat Coleslaw | 375,- |
| 1 p. | Ciabatta mit filetierter Schweinelende (200 g), Rucola und geräucherter Mayonnaise, Pommes Frites und Pflaumen Chilli Sauce | 355,- |
| 1 p. | Veggie Burger mit Halloumi Käse (120 g), gebratener Aubergine, Blattsalat und Tomaten serviert mit Süßkartoffeln Frites und Basilikum Dip | 325,- |

T E I G W A R E N

- | | | |
|-------|--|-------|
| 300 g | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini
(Gebratener Knoblauch, Chilli Schoten, Rucola, Parmesan) | 195,- |
| 300 g | Crémige Spaghetti mit Spargel und Parmesan | 225,- |
| 300 g | Spaghetti dello Chef
(Schweinelende, Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan) | 315,- |

SALATE

200g	Gemischter Salat	95,-
200g	Salat Coleslaw	85,-
400g	Gegrillter Ziegenkäse (100 g) serviert mit Blattsalat, Honig-Zwiebel, Paprika, Kirschtomaten und Rote Bete, hausgemachtes Gebäck	255,-
400g	Salat Caesar (Römer Salat abgeschmeckt mit originalem Dressing, serviert mit Hühnerfleisch (100g), Pancetta, Kräutercroutons und Parmesan)	255,-
400g	Filetiertes Flanksteak(100 g) serviert mit Blattsalat, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan abgeschmeckt mit Honig-Senf Dressing, hausgemachtes Gebäck	255,-

BEILAGEN

200g	Pommes Frites	69,-
200g	Bratkartoffeln mit Rosmarin	69,-
200g	Butterkartoffeln mit Petersilie	69,-
150g	Semmelknödel	69,-
250g	Gegrilltes Gemüse	95,-
1p.	Kräuter Ciabatta	55,-
1p.	Tatarsauce, Ketchup, Barbecue Sauce, Basilikum Dip	35,-

ETWAS ZUM WEIN

100g	Eingelegte Oliven	95,-
70g	Geröstete Mandeln	95,-

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu	125,-
Geröstete Erdbeeren mit Pfeffer, Honig, Nüssen und Mascarpone	165,-
Schokoladen Soufflé mit vanillem Eis und Orangen Sauce mit Sanddorn	165,-
Torten nach dem Tagesangebot...	

EISBECHERN

Schwarzer Baron (Vanilleeis, 2x Schokoladeneis, Schokolade, Schlagsahne, Schokoraspeln)	145,-
Nussknacker (2x Vanilleeis, Karamelleis, Nüssen, Karamell, Schlagsahne, Krokant)	155,-
Erdbeerbecher (Erdbeersorbet, Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne)	155,-
Kinder Eisbecher (Vanille und Schokoladeneis, Schlagsahne, Smarties)	95,-
Eiscafé mit vanillem Eis und Schlagsahne	95,-

*Liebe Gäste,
nach Ihrem Wunsch bereiten wir gern für Sie auch halbe Portion ausgesuchten Speisen vor, wir gestatten uns aber 2/3 von der Preis rechnen.*

*Information von Fremdstoffen, die in Gerichten enthalten sind,
erhalten sie beim Bedienungspersonal!*

Speisekarte gültig ab 20.12.2025

Für Reservierungen rufen Sie **+420 777 279 681**

Z U P Y

1 p.	Rosół z kurczaka z mięsem, warzywami i makaronem	85,-
1 p.	Zupa dnia	89,-

P R Z Y S T A W K I

1 p.	Tatar awokadowy z szalotką, suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem, ciabattą ziołową	255,-
100 g	Tatar wołowy z olejem truflowym, kaparami i majonezem dijon, tosty czosnkowe	255,-
100 g	Pikantne krewetki z masłem ziołowym, szalotką i chilli, ciabattą ziołową	245,-

K U C H N I A C Z E S K A

¼	Kaczka do złota upieczona na miodzie z czerwoną kapustą z cynamonem i żurawiną i knedlem bułkowym	345,-
200 g	Gulasz wołowy s knedlami z boczkiem	265,-
200 g	Polędwica na śmietanie z żurawiną i knedlem bułkowym	275,-
200 g	Smażone kotlety z kurczaka i wieprzowiny z purée ziemniaczanym i surówką Coleslaw	285,-
200 g	Królik na czarno (warzywa korzeniowa, czerwone wino, piernik, śliwki) smażone pączki ziemniaczane	275,-
1 szt.	Knedla ziemniaczana nadziewana mięsem z szarpanej kaczki, czerwona kapusta i smażona cebula	285,-
130 g	Smażony ser z frytkami i sosem tatarskim, mieszana sałatka	235,-

S T E K I

250 g	Flankstek	385,-
250 g	Rumstyk cięły	395,-
250 g	Stek wieprzowy z rasy amerykańskiej Duroc	275,-
Do steków można wybrać jeden z następujących sosów: demi glace, pieprzowy, wędzony sos śliwkowy lub grzybowy		
650 g	Mix grill dla 2 osób (stek z kurczaka, polędwica wieprzowa i stek z łaty wołowej serwowany ze smażonymi ziemniakami paprykowymi, grillowanymi warzywami i sosami do wyboru)	855,-

N A S Z E S P E C J A L O S Ć I

200 g	Stek z łososia z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, masłem cytrynowym i purée ziemniaczano-bazylowym	395,-
250 g	Pierś z kurczaka nadziewany wędzonym serem i suszonymi pomidorami, pieczone ziemniaki, sos chorizo	325,-
250 g	Filetowana pierś z kaczki z kluskami szpinakowymi, puree z czerwonej kapusty, sos z czerwonego wina	385,-
200 g	Polędwiczka wieprzowa z wędzonym sosem śliwkowym, smażone pączki ziemniaczane w migdałowej panierce	355,-
200 g	Stek z jelenia z puree kasztanowym i sosem malinowym	405,-

B U R G E R Y

1 p.	Burger wołowy (200 g) z serem cheddar, boczkiem, majonezem chipotle i karmelizowaną cebulą, podawany z frytkami stekowymi, sosem barbecue i sałatką coleslaw	355,-
1 p.	Ciabatta z polędwica wieprzową (200 g) rukolą, wędzonym majonezem, frytki i sos śliwkowy z chilli	355,-
1 szt.	Burger wegetariański z serem halloumi (120 g), pieczonym bakłażanem, sałatką i pomidorami podawany z frytkami z batatów i dipem bazyliowym	325,-

M A K A R O N

300 g	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini (pieczony czosnek, papryka chilli, rukola, parmezan)	195,-
300 g	Kremowe spaghetti ze szparagami i parmezanem	225,-
300 g	Spaghetti dello Chef (polędwiczka wieprzową, cebula, czosnek, suszone pomidory, oliwki, parmezan)	315,-

S A L A T K I

200g	Mieszana sałatka	95,-
200g	Sałatka Coleslaw	85,-
400g	Pieczony ser kozi (100g) podany na sałatce liściowej z miodowa cebulką, papryką, pomidorkami koktajlowymi i burakami, domowe pieczywo	255,-
400g	Sałatka Caesar (sałata rzymska z oryginalnym sosem serwowana z kurczakiem (100g), pancettą, grzankami ziołowymi i parmezanem)	255,-
400g	Filetowy flankstek (100g) podany na sałatce liściowej z suszonymi pomidorami, oliwkami i parmezanem doprawiony dressingiem miodowo-musztardowym, bułka domowa	255,-

D O D A T K I

200g	Frytki	69,-
200g	Pieczone ziemniaki z rozmarynem	69,-
200g	Ziemniaki masłowe z pietruszką	69,-
150g	Knedle bułkowe	69,-
250g	Grillowane warzywa	95,-
1p.	Ciabatta ziołowa	55,-
1p.	Sos tatarski, ketchup, sos barbecue, dip bazylowy	35,-

C O Ś D O W I N A

100g	Marynowane oliwki	95,-
70g	Prażone migdały	95,-

D E S E R Y

Tiramisu domowej roboty	125,-
Zapieczone truskawki na pieprzu z miodem, orzechami i mascarpone	165,-
Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem pomarańczowym z rokitnikiem	165,-
Ciastka według oferty...	

L O D Y

Czarny baron (wanilowe, 2x lody czekoladowe, czekolada, bita śmietana, tarta czekolada)	145,-
Orzechówka (2x lody wanilowe, lody karmelowe, orzechy, karmel, bita śmietana, krokant)	155,-
Kubek truskawkowy (sorbet truskawkowy, lody wanilowe, świeże truskawki, bita śmietana)	155,-
Lody dla dzieci (czekoladowe i lody wanilowe, bita śmietana, smarties)	95,-
Mrożona kawa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	95,-

*Mili goście,
na państwa życzenie przygotujemy połowki porcji wybranych dan,
za które pozwolimy sobie policzyć 2/3 ceny porcji normalnej.*

Informacji na temat alergenów zawartych w daniach udzieli personel!

Ważny od 20.12.2025

Rezerwacja na tel. **+420 777 279 681**

S O U P S

- | | | |
|------|---|------|
| 1 p. | Chicken broth with meat, vegetables and noodles | 85,- |
| 1 p. | Soup of the day | 89,- |

S T A R T E R S

- | | | |
|-------|--|-------|
| 1 p. | Avocado tartare with shallots, dried tomatoes and smoked salmon, herb ciabatta | 255,- |
| 100 g | Beef tartare with truffle oil, capers and dijon mayonnaise, garlic toast | 255,- |
| 100 g | Spicy shrimps with herb butter, shallots and chilli, herb ciabatta | 245,- |

C Z E C H C U I S I N E

- | | | |
|-------|---|-------|
| ¼ | Honey roasted duck with cranberry-cinammon cabbage and bread dumplings | 345,- |
| 200 g | Beef goulash with bacon dumplings | 265,- |
| 200 g | Beef tenderloin in cream sauce with cranberries and bread dumpling | 275,- |
| 200 g | Variation of fried chicken and pork steaks with potato pureé and salad Coleslaw | 285,- |
| 200 g | Rabbit on black (root vegetable, red wine, gingerbread, plums) roasted potato dumplings | 275,- |
| 1 pc. | Potato dumpling stuffed with shredded duck, red cabbage and fried onion | 285,- |
| 130 g | Fried cheese served with french fries, mixed salad and homemade tartar sauce | 235,- |

S T E A K S

- | | | |
|-------|---|-------|
| 250 g | Flanksteak | 385,- |
| 250 g | Veal rumpsteak | 395,- |
| 250 g | Pork steak of the american race Duroc | 275,- |
| | You can choose one kind of sauce with these steaks:
demi glace, pepper sauce, smoked plum sauce or mushroom sauce | |
| 650 g | Mix grill for 2 persons
(chicken steak, pork tenderloin and flank steak served with paprika baked potatoes, grilled vegetables and selections of sauces) | 855,- |

O U R S P E C I A L I T I E S

- | | | |
|-------|---|-------|
| 200 g | Salmon with baked cherry tomatoes, lemon butter and potato-basil purée | 395,- |
| 250 g | Chicken breast supreme stuffed with smoked cheese and dried tomatoes, baked potatoes, chorizo sauce | 325,- |
| 250 g | Sliced duck breast with spinach dumplings, red cabbage purée, red wine sauce | 385,- |
| 200 g | Pork tenderloin with smoked plum sauce, fried potato dumplings in almonds crust | 355,- |
| 200 g | Deer steak with chestnuts purée and sea buckthorn sauce | 405,- |

B U R G E R S

- | | | |
|------|---|-------|
| 1 p. | Beef Burger with cheddar cheese, bacon, chipotle mayonnaise and caramelized onion served with french fries, barbecue sauce and salad Coleslaw | 375,- |
| 1 p. | Ciabatta with pork tenderloin (200 g), rocket, smoked mayonnaise, french fries and plum chilli sauce | 355,- |
| 1 p. | Veggie burger with halloumi cheese (120 g), roasted eggplant, lettuce and tomatoes served with sweet potato fries and basil dip | 325,- |

P A S T A

- | | | |
|-------|--|-------|
| 300 g | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini
(roasted garlic, hot pepper, rocket, parmesan) | 195,- |
| 300 g | Creamy spaghetti with asparagus and parmesan | 225,- |
| 300 g | Spaghetti dello Chef
(pork tenderloin, onion, garlic, dried tomatoes, olives, parmesan) | 315,- |

S A L A D S

200g	Mixed salad	95,-
200g	Coleslaw salad	85,-
400g	Baked goat cheese (100g) served with leaf salad, honey onion, red pepper, cherry tomatoes and beet root, homemade roll	255,-
400g	Caesar salad <i>(romaine lettuce flavoured with original dressing, served with chicken meat (100g), pancetta, herb croutons and parmesan)</i>	255,-
400g	Sliced flanksteak (100g) served with leaf salad, dried tomatoes, olives and parmesan flavoured with honey-mustard dressing, homemade roll	255,-

S I D E D I S H E S

200g	French fries	69,-
200g	Roasted potatoes with rosemary	69,-
200g	Butter parsley potatoes	69,-
150g	Bread dumplings	69,-
250g	Grilled vegetable	95,-
1p.	Herb ciabatta	55,-
1p.	Tartar sauce, ketchup, barbecue sauce, basil dip	35,-

A B I T E T O E A T

100g	Cured olives	95,-
70g	Roasted almonds	95,-

D E S S E R T S

Homemade tiramisu	125,-
Roasted strawberries with pepper, honey, nuts and mascarpone	165,-
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and orange sauce with sea buckthorn	165,-
Cakes according to offer...	

S U N D A E

Black baron <i>(vanilla ice cream, 2 scoops of chocolate ice cream, whipped cream, chocolate shavings)</i>	145,-
Nutcracker <i>(2x scoops of vanilla ice cream, caramel ice cream, nuts, caramel sauce, crocant, whipped cream)</i>	155,-
Strawberry cup <i>(strawberry sorbet, vanilla ice cream, fresh strawberries, whipped cream)</i>	155,-
Kid's sundae <i>(vanilla ice cream, chocolate ice cream, whipped cream, smarties)</i>	95,-
Ice coffee with vanilla ice cream and whipped cream	95,-

*Dear guests,
We are happy to serve you half portions from your chosen meal.
However, we shall charge 2/3 of the full portion price.*

For more information about possible food allergens please ask our wait staff!

Valid from 20.12.2025

For booking **+420 777 279 681**

A P E R I T I V Y / A P E R I T I F S

Aperol	0,04 l	65,-
Cinzano - Extra Dry, Bianco, Rosso	0,10 l	90,-
Campari Bitter	0,04 l	65,-

S E K T & C H A M P A G N E

Prosecco	0,10 l	65,-
Nealko (alcoholfree) Spumante Toselli	0,10 l 55,-	0,75 l 335,-
Bohemia Sekt - Rosé demi sec	0,75 l	390,-
Prosecco Soligo	0,75 l	499,-
Cava Soler Jové - Reserva brut	0,75 l	499,-
Mumm Cordon Rouge	0,75 l	1950,-
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	1950,-

V Í N A / W I N E

Veltlínské zelené Davinus - bílé suché / white dry	0,20 l	85,-
Svatovavřínecké Davinus - růžové polosuché / pink semi dry	0,20 l	85,-
Zweigeltrebe Davinus - červené suché / red dry	0,20 l	85,-

D E S T I L Á T Y / S P I R I T S

Plantation 3 Stars, Plantation Original Dark	0,04 l	75,-
Bacardi Reserva Ocho 8 y.o.	0,04 l	140,-
Canerock Spiced	0,04 l	165,-
Plantation Xaymaca Special Dry	0,04 l	135,-
Plantation XO 20 th Anniversary	0,04 l	205,-
Millonairo Kuytchi	0,04 l	130,-
Millonario XO	0,04 l	330,-

Tuzemský Liquére	0,04 l	60,-
Stroh 80 Original	0,04 l	120,-
Cachaca Velho Barreiro	0,04 l	65,-
Skyy Vodka	0,04 l	65,-
Grey Goose Vodka	0,04 l	120,-
Gin Broker's	0,04 l	75,-
Gin Broker's Pink	0,04 l	75,-
Gin Citadelle Jardin D Eté	0,04 l	130,-
Slivovice, Hruškovice Pircher	0,04 l	115,-
Ratafia Almond Spirit Mandlička	0,04 l	120,-
Baron Hildprandt	0,04 l	120,-

Ze zralých malin / Ze zralých hrušek / Ze zralých švestek / Ze zralých třešní
Of ripe raspberries / Of ripe pears / Of ripe plums / Of ripe cherries

L I K É R Y / L I Q U E R S

Becherovka Original	0,04 l	60,-
Jägermeister	0,04 l	70,-
Baileys	0,04 l	75,-
Bombardino Pircher	0,04 l	60,-

C O G N A C & B R A N D Y

Metaxa 7*	0,04 l	95,-
Rémy Martin V.S.O.P.	0,04 l	190,-
Grand Breuil Elite	0,04 l	225,-

W H I S K Y & B O U R B O N

Bushmills	0,04 l	95,-
Jack Daniel's Fire, Honey, Blackberry	0,04 l	95,-
Wild Turkey 101 Bourbon	0,04 l	95,-

C I D E R

Rychnovský cider jablko / apple	0,33 l	59,-
---------------------------------	--------	------

P I V O / B E E R

Budvar „33“	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-
Budvar tmavý ležák / dark	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-
Budweiser nealko / alcoholfree			0,33 l	59,-
Birell pomelo&gřep / alcoholfree			0,33 l	59,-
Pilsner Urquell (láhev)			0,50 l	75,-
Paulaner Hefe - kvasnicové (láhev) / wheat beer			0,50 l	85,-
Paulaner Hefe - kvasnicové nealko (láhev) / wheat beer alcoholfree			0,50 l	79,-
Radler (+ Sprite)	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-
Diesel (+ Cola)	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-

N E A L K O / S O F T D R I N K S

Rajec sycený, nesycený / sparkling, still	0,33 l	35,-	0,75 l	69,-
Radenská minerální voda	0,25 l	39,-	0,50 l	69,-
Džbán vody s citrusy a mátou Jug of water with citrus and mint			1,00 l	69,-
Royal Crown Cola Classic / no sugar			0,25 l	59,-
Targa Florio orange, lemon			0,25 l	59,-
Fever-Tree tonic mediterranean, raspberry-rhubarb			0,20 l	65,-
Vinea bílá, červená / white, red			0,25 l	55,-
Kofola	0,30 l	40,-	0,50 l	59,-
Apfelschorle	0,30 l	49,-	0,50 l	69,-

Ice tea Dilmah citrón, broskev / lemon, peach	0,25 l	59,-
Juice Curiosa	0,25 l	65,-
Red Bull	0,25 l	75,-
Naše limonáda (malina, mango, pomeranč s hřebíčkem, zázvor, bez)	0,40 l	75,-
Home-made lemonade (raspberry, mango, orange with cloves, ginger, elderflower)		

K Á V A & T E P L É N Á P O J E
C O F F E E & H O T D R I N K S

Espresso	7 g	65,-
Espresso macchiato	7 g	65,-
Lungo	7 g	65,-
Espresso doppio	14 g	79,-
Cappuccino	7 g	75,-
Caffé latte	7 g	79,-
Flat white	14 g	85,-
Vídeňská káva / Vienna coffee	7 g	79,-
Irská káva / Irish coffee	7 g	95,-
Káva bez kofeinu / Decaffeinated coffee	7 g	65,-
Čaj sypaný Coccole dle nabídky / Loose tea according to the offer	1 p.	65,-
Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru / Fresh mint or ginger tea	1 p.	65,-
Horká malina s ovocem / Hot raspberry with fruit	0,25 l	79,-
Horká čokoláda / Hot chocolate	30 g	75,-
Grog	0,20 l	69,-
Bombardino doppio se šlehačkou / with whipped cream	0,08 l	110,-
Svařené víno se skořicí a sušenou švestkou Mulled wine with cinnamon and dried plum	0,25 l	85,-
Zimní pomerančový punč / Winter orange punch	0,25 l	115,-

T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT

K O K T E J L Y / C O C K T A I L S

Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda)	145,-
Bastard (Dark rum, white rum, Stroh „80“, Triple sec, almond syrup, limejuice)	155,-
Caipirinha (Cachaca, lime, brown sugar)	115,-
Campari Orange	115,-
Cuba Libre (Rum, cola, lime)	115,-
Fruity Gin & Tonic (Gin Citadelle Jardin D'Été, Fever-Tree Pink Grapefruit, citrus fruits)	185,-
Gin & Tonic (Gin Broker's, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemon, rosemary)	155,-
Chef's Gin Tonic (Broker's Gin Pink, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic, spicy, raspberries)	155,-
Hugo (Prosecco, elderflower syrup, soda)	125,-
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Triple Sec, Sprite, lemon juice)	135,-
Mojito (Rum, mint, lime, brown sugar, soda)	145,-
Pina Colada (Rum, Monin Coco, pineapple juice)	135,-
Swimming Pool (Vodka, Blue Curacao, Monin Coco, pineapple juice, cream)	135,-

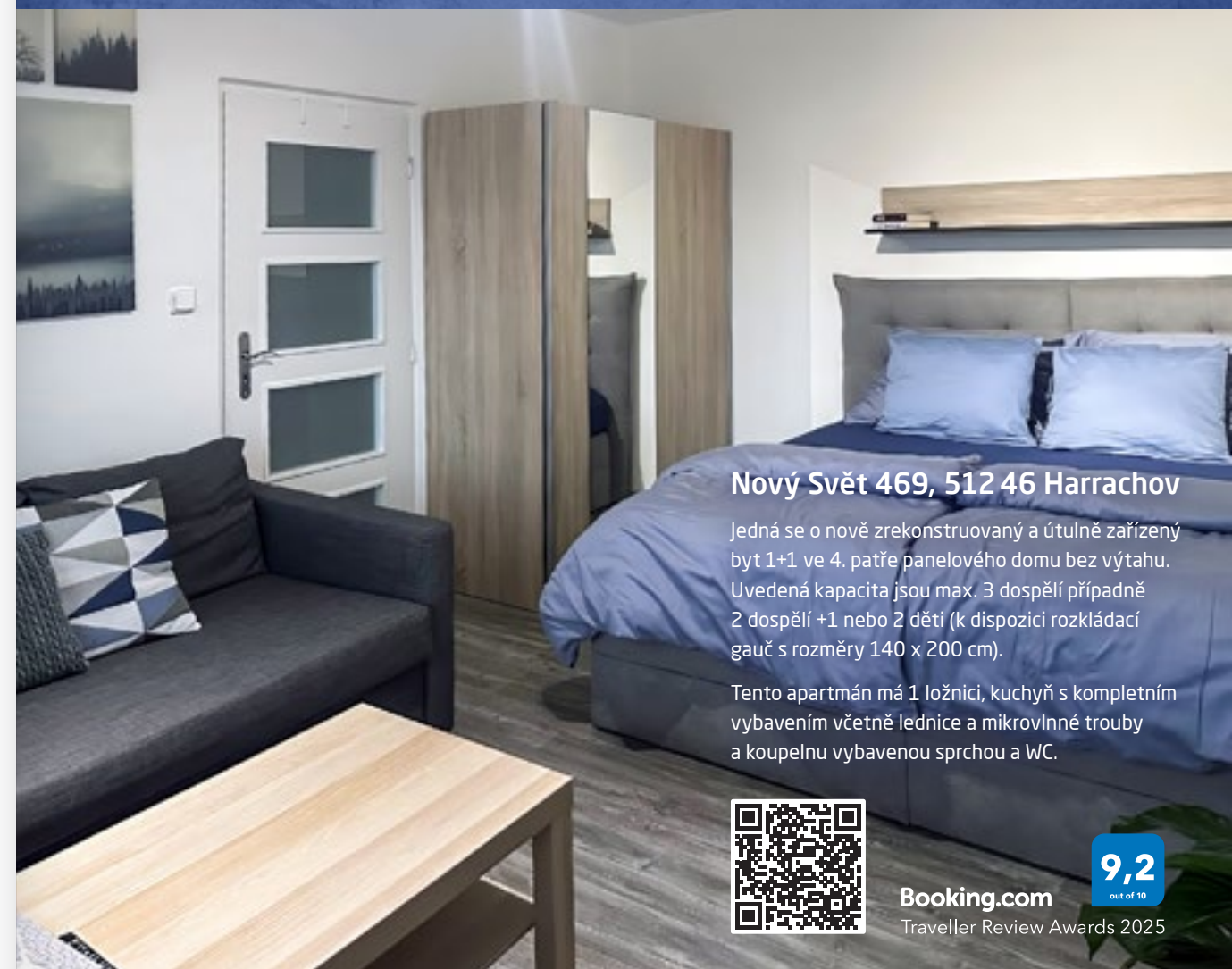
N O N - A L K O H O L I C

Crodino Spritz (Crodino biondo/rosso, soda, orange)	125,-
Greeny (Monin Orgeat, Blue Curacao, orange juice, lemon juice)	99,-
Coconut Kiss (pineapple juice, coconut syrup, grenadine, cream)	99,-
Virgin Mojito (Monin Lime, Monin Mint, lime, cane sugar, mint, soda)	99,-
Virgin Hugo (elderflower syrup, non-alcoholic sparkling wine, soda)	99,-

V naší restauraci pro Vás také můžeme připravit rodinné oslavy, svatby či firemní večírky.

Pokud se Vám prostory naší restaurace líbí, neváhejte nás kontaktovat na telefonu **777 279 681**, rádi Vám připravíme individuální nabídku.

A P A R T M Ā N 1 9
a p a r t m a n 1 9 . c z



Nový Svět 469, 512 46 Harrachov

Jedná se o nově zrekonstruovaný a útulně zařízený byt 1+1 ve 4. patře panelového domu bez výtahu. Uvedená kapacita jsou max. 3 dospělí případně 2 dospělí +1 nebo 2 děti (k dispozici rozkládací gauč s rozměry 140 x 200 cm).

Tento apartmán má 1 ložnici, kuchyň s kompletním vybavením včetně lednice a mikrovlnné trouby a koupelnu vybavenou sprchou a WC.



Booking.com
Traveller Review Awards 2025

9,2
out of 10

T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT

OTEVÍRACÍ DOBA
po - ne 11.00 - 23.00

Wi-Fi heslo: restaurace378

Tel. +420 777 279 681

terassaharrachov.cz
facebook.com/terassaharrachov