

## Speciality (Specialties)

*Doba přípravy 35 minut/ Preparation time up to 35 minutes*

- |     |      |  |       |
|-----|------|--|-------|
| 67  | 150g | <b>Mísa TORINO</b>   | 125,- |
|     |      | <i>Panenka, kotleta a kuřecí maso na grilu s máslovou teplou zeleninou</i><br>Roasted pork cutlet, chicken breast and pork tenderloin with hot mixed vegetables                      |       |
| 76  | 200g | <b>Smažené BOLZANO</b>   | 135,- |
|     |      | <i>Kotleta, kuřecí, Eidam, Hermelín s koprovo–smetanovým dresinkem</i><br>Fried chicken breast, pork cutlet, Edam cheese and Brie with creamy dill dressing                          |       |
| 79  | 300g | <b>Špíz z vepřového a kuřecího masa prokládaný anglickou slaninou a cibulí</b>   | 129,- |
|     |      | Skewered pork and chicken meat with English bacon and onion  |       |
| 77  | 200g | <b>Kuchařovo tajemství</b>   | 125,- |
|     |      | <i>Kuřecí nudličky, žampiony, bramboráček, sázené vejce, strouhaný sýr</i><br>Small thick potato pancake with roasted chicken strips, field mushrooms, poached egg and grated cheese |       |
| 78  | 150g | <b>Palačinka bylinková plněná kuřecí směsí se špenátem</b>   | 115,- |
|     |      | Stuffed salty pancake with mixture of chicken meat and spinach   |       |
| 68  | 150g | <b>Tatarský biftek z hovězí roštěné s topinkami</b>  | 139,- |
|     |      | Steak tartare – minced raw beef meat (tenderloin) with fried slices of bread   |       |
| 108 | 1ks  | <b>Topinka s česnekem</b>  | 10,-  |

Poloviční porce nepřipravujeme!