



RYBÍ BAŠTA



u Kaplícky

Menu :

Studené předkrmy:

- | | |
|---|------|
| 1. 100g Pikantní rybí salát s cibulkou | 80,- |
| 2. 100g Caprese - rajčata s mozzarelou oliv.olejem a bazalkou | 80,- |
| 4. 100g Tresčí játra s cibulkou a citronem | 80,- |

Polévky:

- | | |
|--------------------------------------|------|
| 5. Staročeská rybí | 60,- |
| 6. Halászlé - maďarská rybí pikantní | 60,- |
| 7. Ruská Ucha | 60,- |
| 8. dle denní nabídky | 40,- |

Teplé předkrmy:

- | | |
|---|-------|
| 9. 100g Grilovaný camembert s brusinkami | 100,- |
| 10. 100g Omeleta s cibulkou a žampiony | 75,- |
| 11. 100g Kapří jikry a mlíčí na cibulce a česneku | 100,- |

Na Vaše přání rádi připravíme:

- | | | |
|---------------------------|-----|------|
| 12. Tatarský biftek | 50g | 70,- |
| minimální objednávka 150g | | |
| 13. Topinka s česnekem | | 6,- |

Jídla z kuřecího masa :

- | | |
|---|-------|
| 14. 200g Kuřecí steak s opečenou ang.slaninou a vejcem | 170,- |
| 15. 200g Kuřecí steak se žampionovým ragů | 170,- |
| 16. 200g Kuřecí steak s rest. zeleninkou a hoblíčkami parmezánu | 170,- |
| 17. 150g Mexická pikantní kuřecí směs | 140,- |
| 18. 150g Smažený kuřecí řízek,citron | 130,- |

Jídla z vepřového masa :

- | | |
|--|-------|
| 19. 200g Steak s fazolemi, klobásou a papričkami jalapeños | 170,- |
| 20. 200g Steak s fazolovými lusky,slaninou a česnekem | 170,- |
| 21. 200g Steak s restovanými rajčaty a mozzarellou | 170,- |
| 22. 200g Steak s pepřovou omáčkou | 170,- |
| 23. 150g Smažený řízeček s citronem | 130,- |



RYBÍ BAŠTA



u Kaplicky

Menu :

KAPR 250 gr:

- | | |
|--|-------|
| 36. Kapr pečený na kmínu | 180,- |
| 37. Kapr smažený s citronem | 180,- |
| 38. Kapří pikantní hranolky s česnekovým dipem(200g) | 220,- |

PSTRUH 250 gr:

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 39. Pstruh pečený po mlynářsku | 200,- |
| 40. Pstruh smažený s citronem | 200,- |
| 41. Pstruh pečený po židovsku | 210,- |

CANDÁT 250 gr:

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 42. Candát na roštu | 320,- |
| 43. Candát na česneku a kmínu | 320,- |
| 44. Candát pečený v bylinkové krustě | 320,- |

ŠTIKA 250gr:

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 45. Štika na másle a kmínu | 310,- |
| 46. Štika pečená po židovsku | 320,- |
| 47. Štičí karbanátky s citronem | 310,- |

SUMEC 250gr:

- | | |
|--|-------|
| 48. Sumec pečený na kmínu | 280,- |
| 49. Sumec v kabátku z česneku a papriky | 280,- |
| 50. Sumec po mlynářsku s bylinkovým máslem | 280,- |

AMUR 250gr:

- | | |
|-----------------------------|-------|
| 51. Amur pečený na kmínu | 180,- |
| 52. Amur na paprice | 180,- |
| 53. Amur smažený s citronem | 180,- |

ÚHOŘ 250gr:

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 54. Úhoř na roštu | 550,- |
| 55. Úhoř pečený na kmínu | 550,- |
| 56. Úhoř s restovanou zeleninou | 570,- |

87. Doplatek za každých 10g nad váhu u kapra, pstruha, lína, amura 8,-
88. Doplatek za každých 10g nad váhu u candáta, štiky, sumce, úhoře 12,-



RYBÍ BAŠTA



u Kaplicky

Menu :

Bezmasá jídla:

24. 100g Smažený sýr	90,-
25. 100g Smažený camembert	90,-
26. 200g Grilovaná čerstvá zeleninka	75,-
27. 150g Fazolové lusky na slanině a česneku	75,-

Saláty:

28. Míchaný salát s kuřecím masem	150,-
29. Míchaný salát se šunkou, sýrem a kysanou smetanou	90,-
30. Šopský salát	80,-
31. Zelný salát s křenem	50,-

Vřele doporučujeme pečené ryby dle starého moudra.....
...pokud chutě jižních Čech poznati chceš, rybu jen solí a kmínem
obdaruj a na stoly všední i sváteční našim hostům servíruj.

Přišli jste s větší společností a chcete ochutnat vše
Tak zde je pro Vás to pravé.

Rybí speciality:

32. 700g Rybí mísa z Velkého rybníka pro 2 osoby (kapr, sumec, pstruh)	700,-
33. 1300g Rybí mísa z Jesenice pro 4 osoby (kapr, candát, pstruh, sumec)	1300,-
34. 2000g Rybí mísa z Nechranice pro 6 osob (kapr, sumec, candát, štika, pstruh)	1900,-
35. 1200g Mořská rybí mísa pro 4 osoby (treska, pražma, losos, krevety, calamary)	1500,-

a další nabídka ryb ulovených v našem rybníce:



RYBÍ BAŠTA



u Kaplicky

Menu :

Mrzutý je snad jen host, co omylem tu spolkl kost,
proto vybírejte pečlivě.

Také trocha ryb vylovených z moří a oceánu:

Pražma královská 300-350g:

57. Pražma pečená na roštu	330,-
58. Pražma na česneku	330,-
59. Pražma s orestovanou zeleninkou	340,-

Norský losos 250g

60. Losos pečený s bylinkovým máslem	330,-
61. Losos pečený s citrónovou omáčkou	330,-
62. Lososový Tatarský biftek	350,-

Treska 250g:

63. Treska pečená na kmíně	310,-
64. Treska pečená na másle	310,-

89. Doplatek u mořských ryb ,za každých 10g nad váhu	12,-
--	------

KREVETY VYLOUPANÉ 200g

65. Krevety pečené na česneku a másle	290,-
66. Krevety pečené po provensálsku	290,-
67. Krevety smažené v těstíčku s citronem	290,-

CALAMARI 200g

68. Calamari smažené s citronem	150,-
---------------------------------	-------



RYBÍ BAŠTA



u Kaplicky

Menu :

PŘÍLOHY:

69. Hranolky	40,-
70. Krokety	40,-
71. Opečené brambory	40,-
72. Uhlířské brambory (opeč.se slaninou ,cibulkou a česnekem)	50,-
73. Vařené brambory	40,-
74. Dušené rýže	40,-
75. Tatarská omáčka	20,-
76. Česnekový dip	20,-
Kečup	20,-

DESERTY:

77. Palačinka se zmrzlinou, ovocem a šlehačkou	70,-
78. Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou	60,-
79. Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	80,-

TEPLÉ NÁPOJE:

80. Turecká káva	40,-
81. Espresso s mlékem	40,-
82. Vídeňská, Cappucino	50,-
83. Café Latte	50,-
84. Čaj - ovocný, černý, zelený	30,-
85. Horká čokoláda	40,-

Odpov.vedoucí: M.Chalupa

Váha masa a ryb uvedena v syrovém stavu.

Seznam alergenů vám rádi sdělíme.