



PŘEDKRMY / VORSPEISEN / ЗАКУСКИ / STARTERS

- 1. Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a pistáciemi (7,8)** **189,-**
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Pistazien **7 €**
Карпаччо из свеклы с козьим сыром и фисташками
Beetroot Carpaccio with Goat Cheese and Pistachios
- 2. Bůvolí mozzarella s rajčaty a domácím bazalkovým pestem (7,8)** **209,-**
Büffelmozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto **8 €**
Моцарелла „ди Буфала“ с помидорами и домашней пастой из базилика
Caprese Salad with Home-made Basil Pesto
- 3. Grilované krevety na česneku a chilli, bylinková bageta (1,2,7)** **309,-**
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Chili, dazu Kräuterbaguette **12 €**
Креветки, приготовленные на гриле с чесноком и перцем чили, франц багет с травами
Grilled Garlic-Chilli Prawns served with Herb Baguette

POLÉVKY / SUPPEN / СУПЫ / SOUPS

- 4. Consommé z hovězí oháňky, zelenina julienne a domácí raviola (1,3,9)** **199,-**
Consommé aus Ochenschwanz mit Gemüsejulienne und hausgemachten Raviola **8 €**
Консоме из бычьего хвоста, овощной жульен и домашняя raviola
Oxtail Consommé with Julienne Vegetables & Home-made Ravioli
- 5. Gulášová polévka s hovězím masem – servírovaná v chlebovém bochníku (1)** **179,-**
Gulaschsuppe mit Rindfleisch, serviert in einem Brotlaib **7 €**
Суп-гуляш из говядины - подается в буханке хлеба
Beef Goulash Soup served in Bread Bowl



SALÁTY / SALATE / САЛАТЫ / SALADS

- 6. Mix trhaných salátů s avokádem a medovo-hořčičným vinegret (10)** **199,-**
Sortierter zerrisener grüner Salat mit Avocado und Honig-Senf-Vinegret **7 €**
Салат из салатных листьев микс с авокадо и медово-горчичным винегретом
Salad Mix with Avocado and Honey-Mustard Vinaigrette
- 7. Ceasar salát s opečenými krutóny, slaninou a parmazánem (1,3,4,7)** **169,-**
Caesar-Salat mit gerösteten Croutons, Speck und Parmesan **7 €**
Салат „Цезарь“ с обжаренными гренками, беконом и пармезаном
Ceasar Salad with roasted Croutons, Bacon and Parmesan
- + **kuřecí prso** / + Hühnerbrust / + куриная грудка / + **chicken breast** **69,-**
3 €
- + **krevety** / + Garnelen / + креветки / + **prawns (2)** **149,-**
6 €

SENDVIČE / SANDWICHES / СЭНДВИЧИ / SNACK

- 8. Hovězí burger s cibulovou remuládou, chilli majonézou, slaninou a nakládanými fíky, hranolky (1,3,7)** **349,-**
Beef Burger mit Zwiebel-Remoulade, Chili-Mayonnaise, Speck und eingelegten Feigen, Chips **14 €**
Бургер из говядины с луковым ремуладом, майонезом со вкусом чили, беконом и маринованным инжиром, картофель фри
Beef Burger with Onion Remoulade, Chilli Mayonnaise, Bacon and Pickled Figs served with Pommes-frites
- 9. Maxi Hot Dog „Dominican“ podávaný s pečenou cibulkou, domácím dresinkem, okurkovým relish, cibulové kroužky (1,3,7,10)** **409,-**
Maxi Hot Dog „Dominican“, serviert mit geröstetem Zwiebel und hausgemachtem Dressing, Gurkenrelish und Zwiebelringen **16 €**
Maxi Hot Dog „Dominican“ подается с жареным луком, домашним соусом, огуречным relish, луковыми кольцами
„Dominican“ Maxi Hot Dog with Roasted Onion, Home-made Dressing and Cucumber Relish served with Onion Rings



STAROČESKÁ KUCHYŇĚ / ALTBÖHMISCHE KÜCHE
СТАРОЧЕШСКАЯ КУХНЯ / TRADITIONAL OLD CZECH CUISINE

- 10. Konfitované kachní stehno, brusinkové zelí, karlovarský knedlík (1,3,7) 319,-**
Entenschenkel-Confit mit Preiselbeeren-Blaukraut und Karlsbader Knödel 13 €
Конфи из утиной ножки, клюквенная капуста, карловарский кнедлик
Confit Duck Leg served with Cranberry Cabbage and Dumplings
- 11. Pečené vepřové koleno na černém pivě s křenem, hořčicí, znojemskými okurkami a domácím cibulovým chlebem – podávané na prkénku (1,10) 299,-**
Schweinebraten auf schwarzem Bier mit Meerrettich, Senf, Gurken und hausgemachtem Zwiebelbrot, serviert auf Schneidebrett 12 €
Рулька из свинины запеченная на черном пиве с хреном, горчицей, солеными огурцами и домашним хлебом с кусочками лука - подается на деревянной доске
Roasted Pork Knee with Dark Beer Sauce with Horseradish, Mustard, Pickles served with Home-made Onion Bread - on a bread board
- 12. Tradiční hovězí guláš s karlovarským knedlíkem (1,3,7) 279,-**
Traditionelles Rindergulasch mit Karlsbader Knödel 11 €
Традиционный гуляш из говядины с карловарским кнедликом
Traditional Beef Goulash served with Dumplings
- 13. Vepřový kotlet, pečená brambora s crème fraiche – podávané na prkénku (7) 329,-**
Schweinekotelett, dazu Ofenkartoffel mit Crème Fraiche, serviert auf einem Schneidebrett 13 €
Отбивная из свинины, запеченный картофель с crème fraiche - подается на деревянной доске
Pork Cutlet served with Roasted Potato and Crème Fraiche – on a bread board



HLAVNÍ JÍDLA / HAUPTGERICHTE / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

- 14. Steak ze žlutoploutvého tuňáka, blanširovaná zelenina na másle (4,7) 699,-**
Gelbflossen-Thunfischsteak, dazu blanchiertes Gemüse in Butter 28 €
Стейк из желтоперого тунца, бланшированные овощи в сливочном масле
Yellowfin Tuna Steak served with Blanched Vegetables
- 15. Vepřová panenka sous-vide, ratatouille a lišky (7,12) 349,-**
Schweinefilet Sous-Vide mit Ratatouille und Pfifferlingen 14 €
Свиная вырезка sous-vide, ratatouille с лисичками
Sous-vide Pork Loin served with Ratatouille and Chanterelle Mushrooms
- 16. Telecí Osso Buco, dýňové pyré a rozmarýnový demi glace 329,-**
Kalbfleisch Osso Buco, Kürbispüree und Rosmarin-Semiglace 13 €
Телятина „Osso Buco“, пюре из тыквы и demi glace с розмарином
Veal Osso Buco served with Pumpkin Purée and Rosemary Demi Glace
- 17. Jehněčí kolínko, bramborová kaše, restovaný baby špenát na česneku (7) 479,-**
Lammkeule mit Kartoffelpüree, geröstetem Babyspinat auf Knoblauch 19 €
Ножка ягненка, картофельное пюре, жареный на чесноке baby-шпинат
Lamb Knee served with Mashed Potatoes and Baby Spinach roasted on Garlic
- 18. Hovězí Rib Eye steak, gratinované brambory, kukuřičný klas (7) 749,-**
Beef Rib Eye Steak mit Kartoffelgratin und Maiskolben 30 €
Стейк из говядины „Rib Eye“, картофель с gratenem, кукурузный початок
Beef Rib Eye Steak with Potatoes Au Gratin and Corn Cob
- 19. Kuřecí supreme na kaši ze zeleného hrášku, tymiánová redukce (7) 289,-**
Hühnchen auf grünem Erbsenpüree, Thymianreduktion 11 €
Supreme из куринного мяса, пюре из зеленого горошка с соусом из тимьяна
Chicken Supreme served on Green Pea Mash, Thyme Reduction
- 20. Jelení hřbet, bramborové pyré, portobello (7,12) 649,-**
Hirschrücken mit Kartoffelpüree und Portobello 26 €
Оленина, картофельное пюре и portobello
Deer Backstrap served with Potato Purée and Portobello Mushroom



VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA / VEGETARISCHE SPEISEN
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN DISHES

- | | |
|---|----------------------|
| 21. Špagety aglio olio, parmazán (1,7)
Spaghetti Aglio, Olio, Parmesan
Спагетти aglio olio, пармезан
Spaghetti Aglio e Olio, Parmesan | 189,-
7 € |
| 22. Špagety s grilovanými krevetami, smetanovou omáčkou s bílým vínem (1,2,7)
Spaghetti mit gegrillten Garnelen und Sahneseauce mit Weißwein
Спагетти с креветками, приготовленными на гриле, сливочный соус с белым вином
Spaghetti with Grilled Prawns, Cream White Wine Sauce | 309,-
12 € |
| 23. Ravioli se špenátem a ricottou (1,7)
Ravioli mit Spinat und Ricotta
Равиоли со шпинатом и риккоттой
Spinach and Ricotta Ravioli | 199,-
8 € |

PŘÍLOHY / BEILAGEN / ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

- | | |
|---|--------------------|
| 24. Karlovarský knedlík (1,3,7)
Karlsbader Knödel
Карловарский кнедлик
Traditional Czech Dumplings | 69,-
3 € |
| 25. Ratatouille (12)
Ratatouille
Ratatouille
Ratatouille | 69,-
3 € |
| 26. Hranolky
Pommes Frites
Картофель фри
Pommes-frites | 69,-
3 € |
| 27. Pečivo (1,3,7)
Gebäck
Хлебные изделия
Selection of fresh Rolls and Bread | 69,-
3 € |



DEZERTY / NACHSPEISEN / ДЕЦЕРТЫ / DESSERTS

- | | | |
|------------|--|---------------------|
| 28. | Jablečný štrúdl s vanilkovou zmrzlinou a domáci šlehačkou (1,3,7)
Apfelstrudel mit Vanilleeis und hausgemachtem Schlagsahne
Яблочный штрудель с ванильным мороженым и домашними взбитыми сливками
Apple Strudel with Vanilla Icecream and Home-made Whipped Cream | 139,-
5 € |
| 29. | Čokoládový fondant s pistáciemi (1,3,7,8)
Schokofondant mit Pistazien
Шоколадный fondant с фисташками
Chocolate Fondant with Pistachios | 169,-
6 € |
| 30. | Blanširovaná hruška v červeném víně, ovocný sorbet (12)
Blanchierte Birne in Rotwein, dazu Fruchtsorbet
Груша, приготовленная в красном вине, фруктовый сорбет
Pear Poached in Red Wine accompanied by Fruit Sorbet | 149,-
5 € |
| 31. | Dort / dezert dle denní nabídky (1,3,7,8)
Kuchen / Dessert gemäß Tagesangebot
Торт / десерт на выбор в зависимости от ежедневного предложения
Cakes /desserts from the daily offer | 119,-
4 € |

THE **FOUR ELEMENTS**

GIN & TONIC

WATER

255,-

5th water gin, original citrusový tonik, citrónová kůra, kardamom, jalovec.
5th water gin, original citrus tonic, lemon twist, cardamom, juniper.

FIRE

255,-

5th fire gin, original třešňový tonik, pomerančová kůra, ibišek, jalovec.
5th fire gin, original cherry tonic, orange twist, hibiscus, juniper.

EARTH

255,-

5th earth gin, original mátový tonik, limetková kůra, čerstvá máta, jalovec.
5th earth gin, original mint tonic, lime twist, fresh mint, juniper.

WIND

255,-

Jodhpur gin, original yozu ocha tonik, citrónová kůra, rozmarýn, jalovec.
Jodhpur gin, original yozu ocha tonic, lemon twist, rozmary, juniper.

5th ELEMENT

299,-

Jodhpur gin rezerva, original tonic lesní směs, pomerančová kůra, sušené meruňky, jalovec.
Jodhpur gin reserve, original berries tonic, orange twist, dried apricots, juniper.



COCKTAILS

MOJITO

219,-

CUBA LIBRE

219,-

PINA COLADA

199,-

CAIPIRINHA

199,-

DRINKS

Apperitives

0,1 l Martini Extra Dry / Bianco / Rosso	95,-
0,04 l Campari	95,-
0,1 l Porto Royal	95,-
0,2 l Aperol spritz	159,-
0,1 l Crodino (non-alcoholic)	85,-

Single Malt Whisky

0,04 l Laphroaig 10 y.o.	145,-
0,04 l Glenfiddich 12 y.o.	165,-
0,04 l Oban 14 y.o.	185,-
0,04 l Trebitsch CZECH single malt 3-5y.o.	145,-
0,04 l Glenmorangie 18 y.o.	255,-

Blended Whisky

0,04 l Johnnie Walker Red Label	139,-
0,04 l Ballantine's	139,-

Bourbon & Tennessee

0,04 l Jack Daniel's	155,-
----------------------	-------

Irish Whiskey

0,04 l Tullamore Dew	139,-
0,04 l Jameson 12 y.o.	155,-

Gin

0,04 l 5 th (water, earth, fire)	135,-
0,04 l Jodhpur Gin	135,-
0,04 l Jodhpur Gin Reserva	175,-

Vodka

0,04 l Absolut vodka	125,-
0,04 l Crystal Head Vodka	145,-

Rum and Rhum

0,04 l Bacardi Light	125,-
0,04 l Captain Morgan Gold	125,-
0,04 l Cubaney elixir	135,-
0,04 l Diplomatico Reserva Ex.	155,-

Cognac and Brandy

0,04 l Hennessy VS	155,-
0,04 l Hennessy Fine de Cognac	180,-
0,04 l Metaxa 7*	139,-

CZECH spirits

0,04 l Hruškovice (Pear)	99,-
0,04 l Slivovice (Plum)	99,-
0,04 l Becherovka (Herbal)	99,-
0,04 l Absinth (Wormwood)	99,-

Spirits

0,04 l Grappa	99,-
0,04 l Jägermeister	99,-
0,04 l Baileys	99,-
0,04 l Sambuca	99,-
0,04 l Fassbind Vielle Paire	165,-
0,04 l Fassbind Vielle Framboise	165,-

Draught Beer and Cider

0,3l/0,5l Pilsner Urquell	69,- / 79,-
0,3l/0,5l Velkopopovický Kozel Dark	69,- / 79,-
0,4l Special of the month	89,-
0,4l Cider Kingswood	79,-

Bottled Beer

0,5 l Birell (non-alcoholic)	69,-
------------------------------	------

Home-made drinks

0,2 l Fresh Orange Juice	119,-
0,2 l Lemonade	99,-
- lemon	
- ginger	
- cucumber	
- hippophae	
- black currant	

Soft Drinks

0,25 l Pepsi	69,-
0,25 l Pepsi Zero	69,-
0,25 l Mirinda	69,-
0,25 l 7UP	69,-
0,25 l Evervess Tonic	69,-
0,25 l Evervess Ginger Ale	69,-
0,25 l Energy drink Rockstar	89,-
0,2 l Lipton Ice Tea (Lemon, Peach, Green)	69,-
0,2 l Juice Granini (various kinds)	69,-
0,33 l / 0,75 l Aquilla still	59,- / 99,-
0,33 l / 0,75 l Mattoni sparkling	59,- / 99,-
0,75 l Aqua Panna	129,-
0,75 l San Pellegrino	129,-

Hot Drinks

Espresso	59,-
Espresso Decafeinato	59,-
Double Espresso	95,-
Cappuccino	79,-
Café Latte	79,-
Irish Coffee	165,-
Baileys Coffee	165,-
Hot Tea	89,-
Hot Fresh Mint Tea	99,-
Hot Fresh Ginger Tea	99,-
Hot Chocolate	99,-
Hot (mulled) Wine	99,-

Partners:

