

SNÍDANĚ

OD 8:30 DO 11:00

- | | |
|--|-------|
| 1. MÍCHANÁ VEJCE NA MÁSLE (4 KS), SALÁTEK, PEČIVO | 139,- |
| 2. FRANCOUZSKÁ OMELETA SE ŠUNKOU A SÝREM, SALÁTEK, PEČIVO | 155,- |
| 3. VEJCE BENEDIKT (POŠÍROVANÉ VEJCE NA TOUSTU S OPEČENOU ŠUNKOU A HOLANDSKOU OMÁČKOU, PAŽITKA) | 179,- |
| 4. TURECKÁ VEJCE (POŠÍROVANÁ VEJCE NA LŮŽKU Z ŘECKÉHO JOGURTU S BYLINKAMI A OCHUCENÝM OLIVOVÝM OLEJEM) A OPEČENÝ CHLÉB | 179,- |
| 5. UZENÝ LOSOS NA OPEČENÉM CHLEBU S PAŽITKOVÝM ČERSTVÝM SÝREM A POŠÍROVANÝM VEJCEM, SALÁTEK | 189,- |

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

6. ANGLICKÁ SNÍDANĚ (OPEČENÁ KLOBÁSKA, SLANINA, ŽAMPIONY, RAJČE, TOMATOVÉ FAZOLE, SÁZENÉ VEJCE), PEČIVO	189,-
7. CROISSANTY (2 KS), ROZPEČENÉ VE WAFLOVAČI, SE ZAKYSANOU SMETANOU, ČERSTVÝM OVOCEM A JAVOROVÝM SIRUPEM	169,-
8. RÝŽOVÁ KAŠE SE SEMÍNKY, ČERSTVÝM OVOCEM, JAVOROVÝM SIRUPEM	129,-
PŘIDEJTE SI K JÍDLU:	
+NOŽIČKA VÍDEŇSKÉHO PÁRKU	35,-
+SÁZENÉ VEJCE	25,-
+SLANINA	55,-
+PEČIVO	25,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

POLÉVKY

OD 11:00

1. POLÉVKA ZE SPÁLENÝCH PAPRIK A RAJČAT S NOKEM Z MASCARPONE, GRILOVANOU KREVETOU A PAŽITKOVÝM OLEJEM

99,-

2. POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY

59,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

HLAVNÍ NABÍDKA

OD 11:00

- | | |
|--|-------|
| 1. ZAUZENÉ KUŘECÍ PRSO NA SALÁTU LITTLE GEM S MANGOVOU SALSOU, CHILLI, LIMETKOU A TORTILOU S CHEDDAREM | 285,- |
| 2. GRILOVANÝ CAMEMBERT S OCHUCENÝM SALÁTEM S CHERRY RAJČATY, ČESNEKOVOU MAJONÉZOU A OPEČENÝM TOUSTEM | 229,- |
| 3. KŘUPAVÝ KOŘENĚNÝ CIBULOVÝ KVĚT S PAŽITKOVÝM DIPEM ZE ZAKYSANÉ SMETANY | 95,- |
| 4. NACHOS S TRHANÝM BBQ HOVĚZÍM MASEM, TEKUTÝM CHEDDAREM, VYPRAŽENOU SLANINOU, PAPRIČKAMI JALAPEÑOS, JARNÍ CIBULKOU A SMETANOVÝM DIPEM | 189,- |

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

5. GRATINOVANÉ NOKY S KUŘECÍM MASEM, BABY ŠPENÁTEM, MOZZARELLOU A PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČAT 249,-
6. GRATINOVANÉ BRAMBORY S VEPŘOVOU PANENKOU, ŠALOTKOU, LIŠKAMI, PETRŽELKOU A PARMAZÁNEM 249,-
7. SMAŽENÁ ŠTIKA V BYLINKOVÉ PANKO STROUHANCE, S BRAMBOROVÝMI CHIPSY, LIMETKOVOU MAJONÉZOU A OCHUCENÝM SALÁTKEM 255,-
8. ŠPAGETY POMODORO S MOZZARELLOU DI BUFALA, RUKOLOU A BAZALKOVÝM PESTEM 249,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

9. **RISI BISI – KRÉMOVÉ ITALSKÉ RIZOTO S PANCETTOU, HRÁŠKEM, ČERSTVOU PETRŽELKOU A HOBLINKAMI PARMAZÁNU**
235,-
10. **HOT DOG S KLOBÁSOU, HOVĚZÍM RAGÚ S RAJČATY, TEKUTÝM CHEDDAREM A SMAŽENOU CIBULKOU**
189,-
11. **„SMAŽÁK“ BURGER S EMENTÁLEM, SLANINOVÝM DŽEMEM, ZELNÝM SALÁTEM A JABLKEM GRANNY SMITH**
219,-
12. **SMASH BURGER SE SLANINOU, CHEDDAREM, SALÁTEM, RAJČETEM, KYSELOU OKURKOU, ČERVENOU CIBULKOU A BBQ MAJONÉZOU**
249,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

MASA Z GRILU

1. KUŘECÍ KŘÍDLA VE SWEET CHILLI OMÁČCE	215,-
2. KUŘECÍ KŘÍDLA S BYLINKOVO-ČESNEKOVÝM MÁSLEM	215,-
3. KUŘECÍ KŘÍDLA V JIM BEAM BBQ OMÁČCE	215,-
4. KUŘECÍ PRSA Z GRILU	200G 215,-
5. KŘUPAVÉ KUŘECÍ PRSO V PANKO STROUHANCE, PLNĚNÉ CHEDDAREM A PARMSKOU ŠUNKOU	200G 229,-
6. CHILSKÁ VEPŘOVÁ PANENKA	200G 230,-
7. VEPŘOVÝ STEAK Z PEČENĚ PLEMENE DUROC	300G 345,-
8. MARINOVANÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA S BYLINKOVOU KRUSTOU	289,-
9. HOVĚZÍ NÍZKÝ ROŠTĚNEC	300G 490,-
10. MARINOVANÁ HOVĚZÍ ŽEBRA S GLAZUROU Z JAVOROVÉHO SIRUPU A HRUBOZRNNÉ HOŘČICE	345,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

PŘÍLOHY

1. HRANOLKY	55,-
2. KROKETY	55,-
3. DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ CHIPSY	55,-
4. RESTOVANÉ GRENAILLE	50,-
5. CHEDDAROVÁ TORTILLA	59,-
6. NACHOS S TEKUTÝM CHEDDAREM A JARNÍ CIBULKOU	115,-
7. COLESLAW	69,-
8. GRILOVANÁ ZELENINA	89,-
9. MALÝ ZELENINOVÝ SALÁT	69,-
10. OPEČENÝ TOUST	25,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

OMÁČKY

1. PEPŘOVÁ OMÁČKA	59,-
2. BBQ OMÁČKA	45,-
3. BLUE CHEESE OMÁČKA	50,-
4. TATARSKÁ OMÁČKA	35,-
5. SLANINOVÁ MAJONÉZA	39,-
6. TEKUTÝ CHEDDAR	50,-
7. LIMETKOVÁ MAJONÉZA	35,-
8. PAŽITKOVÝ DIP ZE ZAKYSANÉ SMETANY	35,-

ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY

BREAKFAST

SERVED FROM 8:30 TO 11:00

- | | |
|--|-------|
| 1. SCRAMBLED EGGS WITH BUTTER (4 PCS), SIDE SALAD, BREAD | 139,- |
| 2. FRENCH OMELETTE WITH HAM AND CHEESE, SIDE SALAD & BREAD | 155,- |
| 3. EGGS BENEDICT – POACHED EGG ON TOAST WITH GRILLED HAM, HOLLANDAISE SAUCE AND FRESH CHIVES | 179,- |
| 4. TURKISH EGGS – POACHED EGGS, HERBED GREEK YOGURT, SPICED OLIVE OIL & TOAST | 179,- |
| 5. SMOKED SALMON ON TOASTED BREAD WITH CHIVE CREAM CHEESE, POACHED EGG & SIDE SALAD | 189,- |

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

6. TRADITIONAL ENGLISH BREAKFAST – SAUSAGE, CRISPY BACON, SAUTÉED MUSHROOMS, GRILLED TOMATO, BAKED BEANS, FRIED EGG & FRESH BREAD	189,-
7. CROISSANTS (2 PCS) TOASTED IN A WAFFLE MAKER, SERVED WITH SOUR CREAM, FRESH FRUIT & MAPLE SYRUP	169,-
8. RICE PORRIDGE WITH SEEDS, FRESH FRUIT & MAPLE SYRUP	129,-
OPTIONAL EXTRAS:	
+VIENNESE SAUSAGE	35,-
+FRIED EGG	25,-
+BACON	55,-
+BREAD	25,-

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

SOUPS

SERVED FROM 11:00

- | | |
|---|------|
| 1. ROASTED PEPPER AND TOMATO SOUP WITH A MASCARPONE DUMPLING, GRILLED PRAWN & CHIVE OIL | 99,- |
| 2. SOUP OF THE DAY | 59,- |

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

MAIN COURSE

SERVED FROM 11:00

- | | |
|--|-------|
| 1. SMOKED CHICKEN BREAST ON LITTLE GEM SALAD WITH MANGO SALSA, CHILI, LIME & CHEDDAR TORTILLA | 285,- |
| 2. GRILLED CAMEMBERT WITH SEASONED SALAD, CHERRY TOMATOES, GARLIC MAYO & TOASTED BREAD | 229,- |
| 3. CRISPY SPICED BLOOMING ONION WITH SOUR CREAM & CHIVE DIP | 95,- |
| 4. NACHOS WITH PULLED BBQ BEEF, MELTED CHEDDAR, CRISPY BACON, JALAPEÑOS, SPRING ONIONS & SOUR CREAM DIP | 189,- |

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

- | | |
|---|-------|
| 5. GRATINATED GNOCCHI WITH CHICKEN, BABY SPINACH, MOZZARELLA & SUN-DRIED TOMATO PESTO | 249,- |
| 6. GRATINATED POTATOES WITH PORK TENDERLOIN, SHALLOTS, CHANTERELLE MUSHROOMS, PARSLEY & PARMESAN | 249,- |
| 7. HERB-CRUSTED FRIED PIKE IN PANKO BREADCRUMBS, SERVED WITH POTATO CHIPS, LIME MAYO & SEASONED SALAD | 255,- |
| 8. SPAGHETTI POMODORO WITH BUFFALO MOZZARELLA, ARUGULA & BASIL PESTO | 249,- |

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

9. **RISI BISI – CREAMY ITALIAN RISOTTO WITH PANCETTA, GREEN PEAS, FRESH PARSLEY & SHAVED PARMESAN**
- 235,-
10. **HOT DOG WITH SAUSAGE, BEEF & TOMATO RAGOUT, MELTED CHEDDAR & CRISPY FRIED ONIONS**
- 189,-
11. **“FRIED CHEESE” BURGER WITH EMMENTAL, BACON JAM, COLESLAW & GRANNY SMITH APPLE**
- 219,-
12. **SMASH BURGER WITH BACON, CHEDDAR, LETTUCE, TOMATO, PICKLES, RED ONION & BBQ MAYO**
- 249,-

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

GRILLED MEATS

1. CHICKEN WINGS IN SWEET CHILI SAUCE	215,-
2. CHICKEN WINGS WITH HERB-GARLIC BUTTER	215,-
3. CHICKEN WINGS IN JIM BEAM BBQ SAUCE	215,-
4. GRILLED CHICKEN BREAST	100G 215,-
5. CRISPY CHICKEN BREAST IN PANKO BREADCRUMBS, STUFFED WITH CHEDDAR & PARMA HAM	200G 229,-
6. PORK TENDERLOIN (CHILE)	200G 230,-
7. PORK LOIN STEAK FROM DUROC BREED	300G 345,-
8. MARINATED PORK RIBS WITH HERB CRUST	289,-
9. BEEF SIRLOIN STEAK	300G 490,-
10. MARINATED BEEF RIBS WITH MAPLE SYRUP AND WHOLEGRAIN MUSTARD GLAZE	345,-

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

SIDES

1. FRENCH FRIES	55,-
2. CROQUETTES	55,-
3. HOMEMADE POTATO CHIPS	55,-
4. SAUTÉED GRENAILLE POTATOES	50,-
5. CHEDDAR TORTILLA	59,-
6. NACHOS WITH MELTED CHEDDAR AND SPRING ONIONS	115,-
7. COLESLAW	69,-
8. GRILLED VEGETABLES	89,-
9. SMALL VEGETABLE SALAD	69,-
10. TOASTED BREAD	25,-

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

SAUCES

1. PEPPER SAUCE	59,-
2. BBQ SAUCE	45,-
3. BLUE CHEESE SAUCE	50,-
4. TARTAR SAUCE	35,-
5. BACON MAYONNAISE	39,-
6. MELTED CHEDDAR	50,-
7. LIME MAYONNAISE	35,-
8. CHIVE SOUR CREAM DIP	35,-

ALLERGENS AVAILABLE UPON REQUEST FROM THE STAFF

FRÜHSTÜCK

SERVIERT VON 8:30 BIS 11:00

- | | |
|---|-------|
| 1. RÜHREI MIT BUTTER (4 STÜCK), BEILAGENSALAT, BROT | 139,- |
| 2. FRANZÖSISCHES OMELETT MIT SCHINKEN UND KÄSE, BEILAGENSALAT & BROT | 155,- |
| 3. EGGS BENEDICT – POCHIERTES EI AUF TOAST MIT GEGRILLTEM SCHINKEN, HOLLANDAISE-SAUCE UND FRISCHEN SCHNITTLAUCH | 179,- |
| 4. TÜRKISCHE EIER – POCHIERTE EIER, GEWÜRZTER GRIECHISCHER JOGHURT, GEWÜRZTES OLIVENÖL & TOAST | 179,- |
| 5. RÄUCHERLACHS AUF GERÖSTETEM BROT MIT SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE, POCHIERTEM EI UND BEILAGENSALAT | 189,- |

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

6. TRADITIONELLES ENGLISCHES FRÜHSTÜCK – WURST, KNUSPRIGER SPECK, GEBRATENE CHAMPIGNONS, GEGRILLTE TOMATE, GEBACKENE BOHNEN, SPIEGELEI & FRISCHES BROT	189,-
7. CROISSANTS (2 STÜCK) IM WAFFELEISEN GERÖSTET, SERVIERT MIT SAURER SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND AHORNSIRUP	169,-
8. REISBREI MIT SAMEN, FRISCHEN FRÜCHTEN UND AHORNSIRUP	129,-
OPTIONALE EXTRAS:	
+WIENER WÜRSTCHEN	35,-
+SPIEGELEI	25,-
+SPECK	55,-
+BROT	25,-

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

SUPPEN

SERVIERT AB 11:00

1. GERÖSTETE PAPRIKA- UND TOMATENSUPPE MIT EINEM MASCARPONE-KNÖDEL, GEGRILLTER GARNELE UND SCHNITTLAUCHÖL

99,-

2. SUPPE DES TAGES

59,-

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

HAUPTGERICHT

SERVIERT AB 11:00

- | | |
|--|-------|
| 1. RÄUCHERGEFLÜGELBRUST AUF LITTLE GEM-SALAT MIT MANGO-SALSA, CHILI, LIMETTE UND CHEDDAR-TORTILLA | 285,- |
| 2. GEGRILLTER CAMEMBERT MIT GEWÜRZT SALAT, KIRSCHTOMATEN, KNOBLAUCH-MAYONNAISE UND GERÖSTETEM BROT | 229,- |
| 3. KROSSE GEWÜRZTE ZWIEBELBLÜTE MIT SAUERRAHM- UND SCHNITTLAUCHDIP | 95,- |
| 4. NACHOS MIT GEZUPFTEM BBQ-RINDFLEISCH, GESCHMOLZENEM CHEDDAR, KNUSPRIGEM SPECK, JALAPEÑOS, FRÜHLINGSZWIEBELN UND SAUERRAHM-DIP | 189,- |

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

5. GRATINIERTER GNOCCHI MIT HÄHNCHEN, BABYSPINAT, MOZZARELLA UND GETROCKNETEM TOMATENPESTO 249,-
6. GRATINIERTER KARTOFFELN MIT SCHWEINEFILET, SCHALOTTEN, PFIFFERLINGEN, PETERSILIE UND PARMESAN 249,-
7. KROSSE HECHTE IN PANKO-PANIERMEHL MIT KRÄUTERN, SERVIERT MIT KARTOFFELCHIPS, LIMETTEN-MAYONNAISE UND GEWÜRZT SALAT 255,-
8. SPAGHETTI POMODORO MIT BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA UND BASILIKUM-PESTO 249,-

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTICH

- 9. RISI BISI – CREMIGES ITALIENISCHES RISOTTO MIT PANCETTA, GRÜNEN ERBSSEN, FRISCHER PETERSILIE UND GEHOBELTEM PARMESAN**
- 235,-**
- 10. HOT DOG MIT WURST, RINDFLEISCH- UND TOMATENRAGOUT, GESCHMOLZENEM CHEDDAR UND KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN**
- 189,-**
- 11. „FRIED CHEESE“ BURGER MIT EMMENTALER, SPECKMARMELADE, COLESLAW UND GRANNY-SMITH-APFEL**
- 219,-**
- 12. SMASH BURGER MIT SPECK, CHEDDAR, SALAT, TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN UND BBQ-MAYONNAISE**
- 249,-**

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

GEGRILLTES FLEISCH

- | | |
|--|------------|
| 1. HÄHNCHENFLÜGEL IN SÜSS-SCHARFER CHILISAUCE | 215,- |
| 2. HÄHNCHENFLÜGEL MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER | 215,- |
| 3. HÄHNCHENFLÜGEL IN JIM BEAM BBQ-SAUCE | 215,- |
| 4. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST | 100G 215,- |
| 5. KROSSE HÄHNCHENBRUST IN PANKO-PANIERMEHL, GEFÜLLT MIT CHEDDAR UND PARMASCHINKEN | 200G 229,- |
| 6. SCHWEINEFILET (CHILE) | 200G 230,- |
| 7. SCHWEINEFILETSTEAK AUS DER DUROC-ZUCHT | 300G 345,- |
| 8. MARINIERTE SCHWEINERIPPCHEN MIT KRÄUTERKRUSTE | 289,- |
| 9. RINDERLENDENSTEAK | 300G 490,- |
| 10. MARINIERTE RINDERIPPCHEN MIT AHORNSIRUP UND GROBKÖRNIGER SENFGLASUR | 345,- |

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

BEILAGEN

1. POMMES FRITES	55,-
2. KROKETTEN	55,-
3. HAUSGEMACHTE KARTOFFELCHIPS	55,-
4. GEBRATENE GRENAILLE-KARTOFFELN	50,-
5. CHEDDAR-TORTILLA	59,-
6. NACHOS MIT GESCHMOLZENEM CHEDDAR UND FRÜHLINGSZWIEBELN	115,-
7. COLESLAW	69,-
8. GEGRILLTES GEMÜSE	89,-
9. KLEINER GEMÜSESALAT	69,-
10. GERÖSTETES BROT	25,-

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich

SAUCEN

1. PFEFFERSAUCE	59,-
2. BBQ-SAUCE	45,-
3. BLAUSCHIMMELKÄSESAUCE	50,-
4. TARTAR-SAUCE	35,-
5. SPECK-MAYONNAISE	39,-
6. GESCHMOLZENER CHEDDAR	50,-
7. LIMETTEN-MAYONNAISE	35,-
8. SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM-DIP	35,-

ALLERGENE AUF ANFRAGE BEIM SERVICE ERHÄLTlich