

Speciality:

150g Regionální specialita podřipský guláš s bramboráčky	159,-
750g Hovězí žebra pomalu pečená na černém pivě s chlebem z místní pekárny, česnekový dip	229,-
200g Medailonky z panenské svíčkové se šunkou a vejcem	159,-
250g Grilovaná vepřová svíčková se slaninou, cibulí a fazolkami	229,-
300g Měšec strážce pokladů (smažená kuřecí kapsa, hořčice, šunka, sýr, slanina, okurka, vejce)	229,-
Pečené vepřové koleno po staročesku s hořčicí, čerstvým křenem a chlebem (delší doba přípravy, cca 1300g)	229,-
180g Kachní prsíčko s jablečno-hruškovým chutney, šťouchané brambory	259,-
150g Jelení burger, steakové hranolky a „Coleslaw“	179,-

Hovězí:

200g Anglický biftek se šunkou a vejcem	249,-
200g Hovězí steak s omáčkou z modrého sýra	249,-
200g Hovězí steak s hříbkovou omáčkou	249,-
200g Hovězí steak s pepřovou omáčkou	249,-
300g Hovězí steak na tlučeném pepři	309,-
150g Tatarský biftek, 4 ks topinka (syrové maso - konzumace na vlastní nebezpečí)	199,-
200g Hovězí steak „Krakonoš“ (zelené fazolky, hříbky, česnek, kmín)	249,-

Všechny hovězí steaky připravujeme z vyztáhlého chuck rollu.
Řez zvaný chuck roll se nachází v oblasti mezi hovězím krkem a vysokým roštěncem.