

## MALÁ JÍDLA K PIVU / KLEINE SPEISEN MIT BIER / МЕЛКИЕ БЛЮДА С ПИВОМ

---

### **Pečené vepřové maso s kyselou okurkou a chlebem**

*Schweinebraten mit Essiggurke und Brot*

Жареная свинина с маринованным огурцом и хлебом

**120,-Kč**

### **Mozzarella s rajčaty, olivovým olejem a pečivem**

*Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Gebäck*

Моцарелла с помидорами, оливковым маслом и выпечка

**150,-Kč**

## POLÉVKY / SUPPEN / СУПЫ

---

### **Tradiční staročeská kulajda se zastřeným vejcem a houbami**

*Traditionelle altböhmische „Kulajda“ mit Ei und pochierte Pilzen*

Традиционная старочешская кулайда с яйцом и смесью грибов

**95,-Kč**

### **Silný drůbeží vývar s máslovou zeleninou a domácími nudlemi**

*Starke Geflügelbrühe mit Buttergemüse und hausgemachten Nudeln*

Насыщенный куриный бульон с овощами на масле и домашней лапшой

**95,-Kč**

## HLAVNÍ JÍDLA / HAUPTGERICHTE / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### **Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami**

Lendenbraten mit Sahnesoße, Semmelknödeln und Preiselbeeren

Говяжья вырезка в сливочном соусе с домашним кнедликом и клюквой

**250,-Kč**

### **Hovězí guláš Flamendr s houskovým knedlíkem s cibulkou a feferonkou**

Flamendr-Rindergulasch mit Semmelknödel mit Zwiebeln und Peperoni

Гуляш из говядины с кнедниками, луком и острым перцем

**240,-Kč**

### **Pomalou pečené kachní stehno s červeným zelím a domácím karlovarským knedlíkem**

Langsam gebratene Entenkeule mit Rotkohl und hausgemachten Karlsbader Knödeln

Медленно запечённый утиный окорочок с красной капустой и домашними карловарскими кнедниками

**290,-Kč**

### **Moravský vrabec s kedlubnovým zelím a bramborovými špalíky**

Mährische „Spatzen“ - Schweinewürfel mit Kohlrabikraut und Kartoffelspalten

Свиные кубики с капустой кольраби и картофельными дольками

**220,-Kč**

### **Vepřový řízek**

Schweineschnitzel

Свиной шницель

**180,-Kč**

### **Kuřecí řízek**

Hähnchenschnitzel

Куриный шницель

**180,-Kč**

### **Filírované kuřecí prso se sezónní zeleninou, bylinkové máslo**

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison, Kräuterbutter

Филе куриной грудки с сезонными овощами, травяное масло

**210,-Kč**

### **Steak z lososa s glazovanou mrkví a bylinkovým máslem**

Lachssteak mit glasierten Karotten und Kräuterbutter

Стейк из лосося с глазированной морковью и травяным маслом

**290,-Kč**

## SALÁTY/SALATE/ САЛАТЫ

---

**Farmářský salát se zálivkou z hrubozrnné hořčice**  
**- sezonní salát, pečená brambora, rajče, zastřené vejce, slaninový chips**  
Bauernsalat mit grobkörnigem Senfdressing  
- Saisonsalat, Ofenkartoffel, Tomate, pochiertes Ei, Speckchips  
*Фермерский салат с заправкой из крупнозернистой горчицы - Сезонный салат, печёная картошка, помидор, яйцо пашот, чипсы из бекона*

**190,-Kč**

**Směs listových salátů s kuřecím masem ala Caesar**  
Gemischter Blattsalat mit Hähnchenfleisch nach Caesar art  
Салат из смешанных листьев с курицей аля Цезарь

**210,-Kč**

**Malý míchaný salát ze sezónní zeleniny**  
Kleiner gemischter Salat aus saisonalem Gemüse  
Небольшой смешанный салат из сезонных овощей

**85,-Kč**

## VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA/ VEGETARISCHE SPEISEN/ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

---

**Smažený sýr s tatarskou omáčkou**  
Gebackener Käse mit Tartarsoße  
Жареный сыр с соусом тартар

**120,-Kč**

## DĚTSKÁ JÍDLA / KINDERESSEN / ДЕТСКОЕ БЛЮДА

---

**Smažené kuřecí stripsy**  
*Gebratene Hähnchenstreifen*  
*Жареные куриные полоски*

**100,-Kč**

**Hovězí svíčková s houskovým knedlíkem**  
*Lendenbraten mit Sahnesoße und Semmelknödeln*  
*Говяжья вырезка с хлебными кнедликами и сливочным соусом*

**130,-Kč**

## DEZERTY / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

---

**Palačinky (2ks) s marmeládou, čerstvým ovocem, vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou**  
*Pfannkuchen (2 Stk.) mit Marmelade, frischem Obst, Vanilleeis und Schlagsahne*  
*Блинчики (2 шт.) с джемом, свежими фруктами, ванильным мороженым и взбитыми сливками*

**130,-Kč**

**Jablečný závin s rozinkami, šlehačkou a vanilkovou zmrzlinou**  
*Apfelstrudel mit Nüssen, Rosinen, Schlagsahne und Vanilleeis*  
*Яблочный штрудель с орехами, изюмом, взбитыми сливками и ванильным мороженым*

**100,-Kč**

**Horké maliny se zmrzlinou a šlehačkou**  
*Heiße Himbeeren mit Eis und Schlagsahne*  
*Горячие малины с мороженым и взбитыми сливками*

**120,-Kč**

**Denní dezert z naší nabídky**  
*Tägliches Dessert aus unserer Speisekarte*  
*Ежедневный десерт из нашего меню*

**100,-Kč**

## PŘÍLOHY / BEILAGEN / ПРИЛОЖЕНИЯ

---

### **Grilovaná zelenina**

*Gegrilltes Gemüse*

Овощи-гриль

**75,-Kč**

### **Houskový knedlík**

*Semmelknödel*

Хлебные кнедлики

**50,-Kč**

### **Bramborové šišky**

*Kartoffel spalten*

Картофельные палочки

**50,-Kč**

### **Vařené brambory**

*Gekochte Kartoffeln*

Отварной картофель

**50,-Kč**

### **Steakové hranolky**

*Steakpommes*

Стейк-фри

**50,-Kč**

Ceny jsou účtovány v českých korunách včetně DPH.  
Seznam obsažených alergenů je k nahlédnutí u obsluhy.

**O—R—E—A**

Spa Hotel Bohemia  
Mariánské Lázně