

## **KDY PRO VÁS VAŘÍME :**

*Wenn wir kochen für Sie*

*Gdy gotujemy dla Ciebie*

**PONDĚLÍ : 11-19**

**ÚT - ČT : 11-21**

**PÁ - SO : 11-22**

**NEDĚLE : 11-19**

**Změny vyhrazeny**

## **NÁŠ TEAM :**

**Kuchaři :**

**Radek Pokorný**

**Petr Baláš**

**Servírka : Jaroslava Jelínková**

**Servírka : Ingrid Himmelová**

**Vedoucí provozu : Kamil Rodák**

## **KONTAKTY :**

**TEL.Č. : +420 774 277 212**

**FACEBOOK : RESTAURACE DĚLNÁK-NOVÉ MĚSTO POD SMRKEM**

**WEB. : [WWW.RESTAURACE-DELNAK.CZ](http://WWW.RESTAURACE-DELNAK.CZ)**

**EMAIL : [KAMIL@RESTAURACE-DELNAK.CZ](mailto:KAMIL@RESTAURACE-DELNAK.CZ)**

**WIFI HESLO : PIVOPIVO**

*Informace o alergenech žádejte u obsluhy. Děkujeme.*

*Informationen über Allergene fragen Sie unsere Mitarbeiter. Danke.*

*Informacja o alergenach zapytać naszych pracowników. Dziękuję.*

*Ask allergens for waiters. Thank you.*

*Hmotnost masa uvedena před tepelnou úpravou.*

P EDKRM  
Y  
VORSPEISEN  
PRZYSTAWKI

80g Utopenci s cib !"  
80g Eingelegte W #st \$ it Z%iebe!  
80g M&# 'no%&ne (ie)b&s(i \* ceb !+

A,- ./0/1

**20/3**

..0g N&(!45&n6 7e#\$e!"n  
..0g 8ebei\*t 9&\$e\$be#t  
..0g M&# 'no%&n' se# 9&\$e\$be#t

A,- 0:/

**10/3**

.00g Topin( ' s pi(&ntn" \$&so;o s\$<s"  
.00g To&st \$ it pi(&nte# =!eisc>\$ isc> ng  
.00g 8#\*&n(i \* pi(&ntn' \$ \$ies\*&n(i \$i?sne@

A,- ./A/0/

**80/3**

.00g T&t&#s(6 biBte(/ A(s topine(/ Cesne(  
.00 g Ste&( T&#t&#/ A Sc>eiben To&st  
.00 g DeBs\*t'( t&t&#s(i/ A s\*t ( tost'

A,-A/0/.0

**E0/3**

F00g T&t&#s(6 biBte(/ I(s topine(/ Cesne(  
F00 g Ste&( T&#t&#/ I Sc>eiben To&st  
F00 g DeBs\*t'( t&t&#s(i/ I s\*t ( tost'

A,-A/0/.0

**.1E/3**

## **POLÉVKY**

## **SOUPS**

## **ZUPY**

**Česnečka se sýrem, slaninou a krutony**

*Knoblauchsuppe mit Käse, Speck und Croutons*

*Zupa czosnkowa z serem, boczkiem i grzankami*

A.: 1,3,7

**35,-**

**Domáci bramborová polévka s hříbky**

*Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Pilzen*

*Homemade zupa ziemniaczana z grzybami*

A.: 1,3,9

**35,-**

**Dle denní nabídky**

*Tagesangebot*

*Oferta dzienna*

**35,-**





# ČESKÁ KUCHYNĚ, TSCHECHISCHE KÜCHE KUCHNIA CZESKA

**150g Svičková na smetaně, houskový knedlík**

**150g Lendenbraten mit Sahnesauce , Semmelknödel**

**150g Wołowina, kremowy sos warzywny, knedliky**

A.: 1,7,9,

**149,-**

**150g Hovězí guláš s cibulí a houskovým knedlíkem**

**150g Rindergulasch mit Zwiebeln und Semmelknödel**

**150g Gulasz wołowy z cebulą i knedlami**

A.: 1,3,7

**139,-**

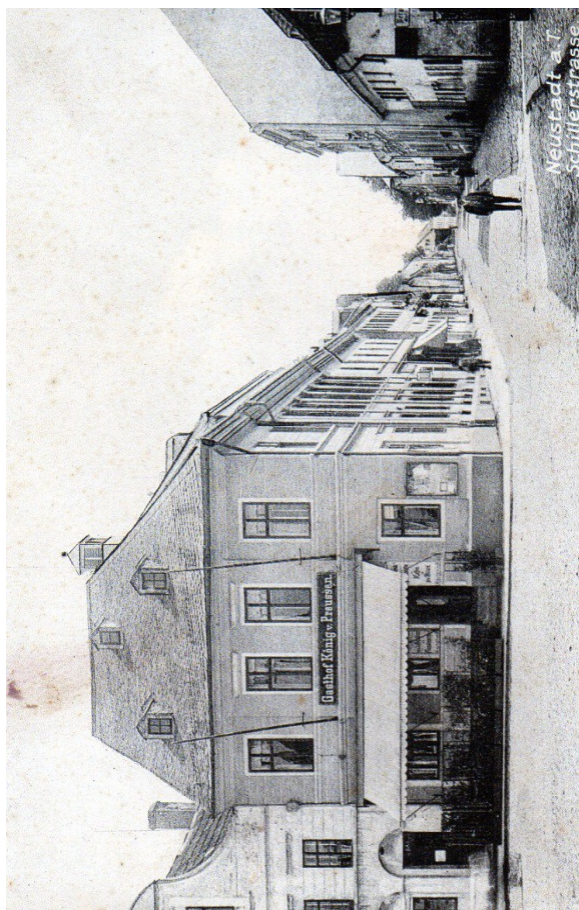
**250g Staročeská pečená kachna, červené zelí, bramborový a houskový knedlík**

**250g Alte tschechische gebratene Ente mit Semmelknödel und Kartoffelknödel**

**250g Staroczeskiego pieczona kaczka z czerwoną kapustą i knedliky**

A.: 1,3,7,11

**185,-**



## ČESKÁ KUCHYNĚ, TSCHECHISCHE KÜCHE KUCHNIA CZESKA

***450g Pečená pikantní vepřová žebra s pečenou bramborou, plněnou  
česnekovým dipem***

***450g Gebratene würzige Rippchen, Folienkartoffel mit Knoblauchsauce***

***450g Pieczone pikantne żeberka wieprzowe z pieczonym ziemniakiem, nadziewane z sosem  
czosnkowym***

***A.: 1,7,9,10,***

***189,-***

***200g Kuřecí nebo vepřový řízek s domácím bramborovým salátem***

***200g Hühner oder Schweine Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat***

**200g Schabowy z kurczaka lub wieprzowiny z domowej roboty sałatką ziemniaczaną**  
A.: 1,3,7,9,10,

**139,-**

**500g Kuřecí špalíčky v BBQ omáčce se zeleninovým salátem, hranolky**

**500g Hähnchenkeulen in BBQ-Sauce mit Gemüsesalat und Französisch frites**

**500g Poduzia kurczaka w sosie BBQ, surówka i frytki**

A.: 1,3,7,10

**159,-**

## NAŠE SPECIALITY

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

## NASZA SPECJALNOŚCIA

**300g Krkovice „Dělnák“ , fazolové lusky se slaninou**

**300g Schweinefleisch "Dělnák", grüne Bohnen mit Speck**

**300g Wieprzowina "Dělnák", zielona fasola z boczkiem**

A.: 1,5

**185,-**

**250g Steak z krkovice s jemnou hříbkovou omáčkou**

**250g Steak vom hals, feine champignonsauce**

**250g Stek z karku, sos grzywny**

A.: 1,5,7

**159,-**

**200g Špíz z vepřového masa, slaniny, cibule a papriky**

**200g Bratspieß von Schwein, Speck, Zwiebeln, Paprika**

**200g Szaszлык z wieprzowiny , boczek, cebula, papryka**

A.: 1,5,10

**155,-**

**200g Vepřová panenka plněná šunkou a sýrem ve slaninové košilce  
s pepřovým přelivem**

**200g Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt**

**200g Polędwica wieprzowa nadziewana szynką i serem**

A.: 1,7

**179,-**

**200g Lovecké medailonky z vepřové panenky**

*(cibule, rajský protlak, česnek, slanina, červené víno)*

**200g Jagdmedaillons aus Schweinefleischpuppe**

**200g Chrzanowy stek wieprzowy**

A.: 1,7,9,10

**159,-**



## **RYBY, FISCH**

**150g Steak z norského lososa na bylinkách s jemným máslovým přelivem  
(doplatek 10g/10,-)**

**150g Die norwegischen Lachssteak mit feinen Kräutern Buttersauce  
(Supplement 10 g / 10, -)**

**150g Norweski Stek z lososia z drobných ziół sosie maślanym (Dodatek 10 g / 10,-)**

*A.: 4,7*

**175,-**

**200g Pstruh na roštu s bylinkovým máslem (doplatek 10g/8,-)**

**200g Forelle mit Butter (Supplement 10 g / 8 -)**

**200g Pstrąg z masłem (Dodatek 10 g / 8 -)**

*A.: 4,7*

**145,-**

## **TĚSTOVINY, PASTA**

**250g Fusilli s kuřecím masem, listovým špenátem, smetanou a parmazánem**

**250g Fusilli mit Hähnchen, Spinat, Sahne und Parmesan**

**250g Fusilli z kurczakiem, szpinakiem, śmietaną i parmezanem**

*A.: 1,3,4,7*

**135,-**

**250g Noky s lososem, smetanou a parmazánem**

**250g Gnocchi mit Lachs, Sahne und Parmesan**

**250g Gnocchi z lososiem, śmietaną i parmezanem**

*A.: 1,3,8*

**135,-**

## **NAŠE SPECIALITY**

## **UNSERE SPEZIALITÄTEN**

## **NASZĄ SPECJALNOŚCIĄ**

**200g Kuřecí směs s drůbežími játry**

**200g Huhn mit Geflügelleber(mix)**

**200g Pikantna mieszanka z kurczaka i wątroba**

*A.: 1,5,*

**135,-**

**200g Kuřecí steak s Nivou a česnekem**

**200g Hühnersteak mit Blauschimmelkäse und Knoblauch**

**200g Stek z kurczaka z czosnkiem i gorgonzolą**

*A.: 1,5,7*

**135,-**

**Kopec řízků ( 1/2kg kuřecí + 1/2kg vepřové ), bohatá obloha, pečivo**

**1 kg Schweinefleisch und Hähnchenfilet , Gemüse, Brot**

**1kg schabowy (kurczaka i wieprzowina), przystawki, pieczywo**

*A.: 11,3,5,7,8,11*

**400,-**

**200g Pfeffer steak**

*A.:2,5,6,8,11,12,13,14*

**259,-**

**200g Svičkové řezy s brusinkovou omáčkou**

**200g Lendenstückscheiben mit Cranberrysauce**

**200g Plastry polędwicy wołowej z sosem żurawinowym**

*A.:2,5,6,8,11,12,13,14*

**219,-**

**200g Špíz z pravé svičkové a kuřecího masa, cibule a slaniny**

**200g Speiß vom Schwein, Huhn, Zwiebel, Speck**

**200g Szaszłyk wieprzowy, kurczak, cebula, boczek**

*A.: 1,5,10*

**179,-**

## *Bezmasá jídla*

### *Fleischlos Mahlzeiten*

### *Posiłki bezmięsne*

*180g Variace smažených sýrů, hranolky, tatarská omáčka*

*180g Variation von gebratenen Käse, Französisch frites, Remoulade*

*180g Odmiana sera smażonego, frytki, sos tatarski*

*A.:1,3,7,10*

*145,-*

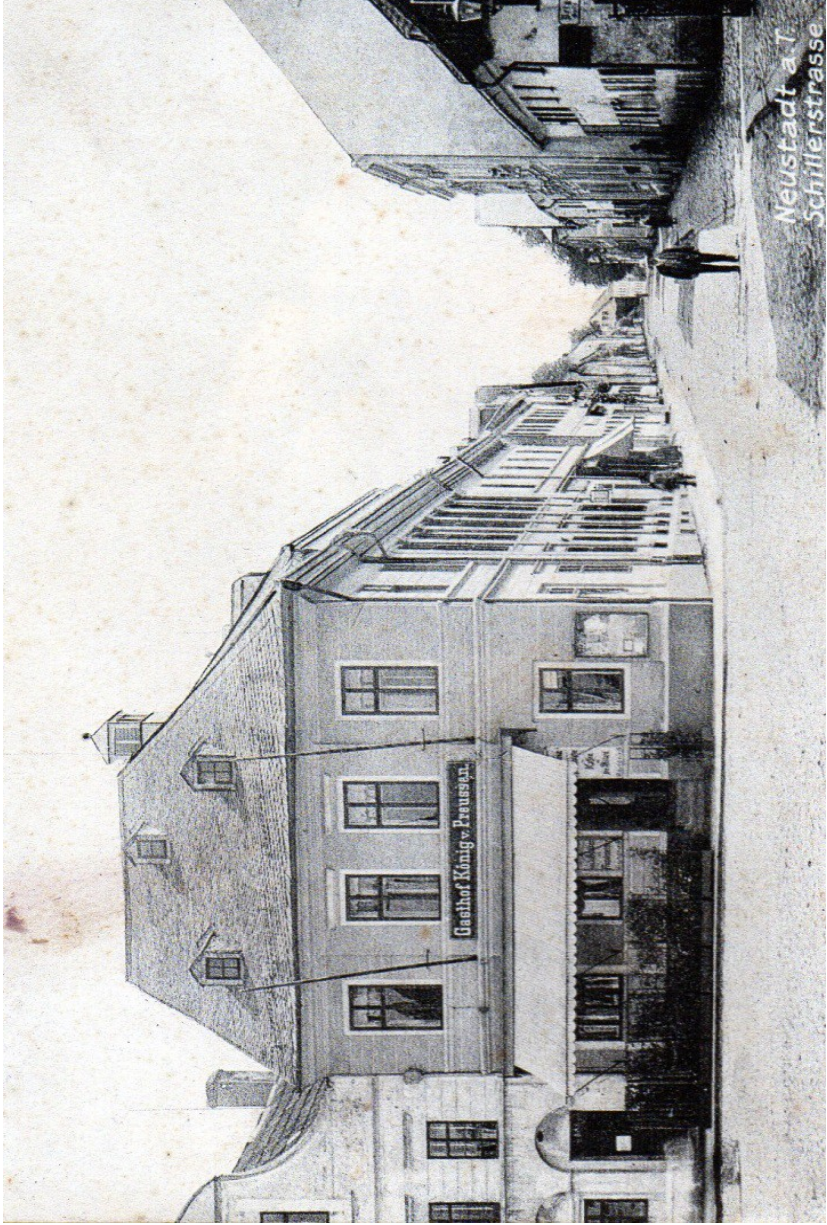
*250g Fusilli s brokolicí, smetanovou omáčkou a parmazánem*

*250g Fusilli mit Brokkoli, Sahnesauce und Parmesan*

*250g Fusilli z brokułami, sosem i parmezanem*

*A.:1,3,7*

*95,-*



# SALÁTY, SALATE, SALATKI

*150g Salát s kuřecím masem a opečenými toasty*

*150g Salat mit Huhn und Toast*

*150g Salatka z kurczakiem i grzankami*

*A.: 1,7,10*

**125,-**

*150g Salát Caprese ( tomaty, mozzarella, bazalkové pesto)*

*150g Salat Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto)*

*150g Salatki Caprese (pomidory, mozzarella, bazyliá pesto)*

*A.: 5,6,7*

**115,-**

*150g Šopský salát*

*150g Gemüsesalat mit Feta-Käse*

*150g Salatka jarzynowa z serem feta*

*A.: 6,7*

**49,-**

*150g Tomatový salát*

*150g Tomatensalat*

*150g Salatka z pomidorów*

*A.:*

**40,-**

*150g Okurkový salát*

*150g Gurkensalat*

*150g Mizeria*

*A.:*

**40,-**

*150g Řecký salát*

*150g Griechischer Salat*

*150g Salatka grecka*

*A.:5,6,7*

**69,-**



## **PŘÍLOHY**

## **BEILAGEN**

## **DODATKI**

**4ks Houskové, bramborové knedlíky**

4St Böhmischer, Semmelknödel

4St Knedliki

A.:1,3,7

**200g Vařené brambory**

200g Gekochte Kartoffeln

200g Gotowane ziemniaki

A.:

**200g Ryže**

200g Reis

200g Ryż

A.:

**25,-**

**200g Šťouchané brambory**

200g Kartoffelpüree

200g Zemiaki puree

A.:3,7,

**30,-**

**200g Domáci bramborový salát**

200g Hausgemachtem Kartoffelsalat

200g Salatka zemiaczana

A.:5

**40,-**

**200g Hranolky, krokety, americké brambory**

200g Pommes frites, Kroketten, Amerikanische Kartoffeln

200g Fritky, krokietów, Zemiaki pieczone

A.:5

**30,-**

**200g Grilovaná zelenina na tymiánu**

200 g Gegrilltes Gemüse auf Thymian

200 g Grillowane warzywa na tymianku

A.:

**69,-**

**200g Brambory pečené v alobalu se slaninou a česnekovým dipem**

200g Kartoffeln mit Speck, Knoblauchdip

200g Ziemniaki z boczkiem, dipem czosnkowym

A.: 1,5,7,11

**55,-**

## **DEZERTY**

## **DESSERTS**

## **DESERY**

***Griliášový pohár s karamelom a vanilkovou zmrzlinou (3kopečky)***

*Eisbecher mit Karamell und Vanille-Eis*

*Lody z karamelom i lodami waniliowymi*

*A.:3,5,7,8*

**65,-**

***Horké maliny (3kopečky)***

*Heißen Himbeeren*

*Gorące maliny*

*A.:3,5,7,8*

**65,-**

***2ks Palačinky se zmrzlinou a šlehačkou***

*3pc Pfannkuchen mit Eis und Schlagsahne*

*3pc Naleśniki z lodami i bitą śmietaną*

*A.:1,3,7*

**65,-**

***100g Jablkový závin se zmrzlinou***

*100g Apfelstrudel mit Eis*

*100g Strudel jablkowy z lodami*

*A.:1,3,5,7,8*

**55,-**

***1ks Ovocný kynutý knedlík se skořicovou smetanou, máslem a šlehačkou***

*1pcs Knuckle Obst Knödel*

*1szt Knedliki z owocami*

*A.:1,3,5,7,8*

**45,-**



# NÁPOJOVÝ LÍSTEK

## TRINKKARTE

### KARTA DO PICIA

<i>Káva espresso</i>		30,-
<i>Cappuccino</i>		35,-
<i>Caffe latte</i>		35,-
<i>Turecká káva</i>		25,-
<i>Čaj ovocný, zelený, černý</i>		20,-
<i>Mléko</i>		5,-
<i>Horká griotka</i>		30,-
<i>Grog</i>		30,-
<i>Martini bianco, rosso, dry</i>	<i>0,1l</i>	40,-
<i>Becherovka</i>	<i>0,04l</i>	30,-
<i>Fernet Stock</i>	<i>0,04l</i>	30,-
<i>Fernet Stock citrus</i>	<i>0,04l</i>	30,-
<i>Jägermeister</i>	<i>0,04l</i>	60,-
<i>Finlandia vodka</i>	<i>0,04l</i>	40,-
<i>Hruška Jelínek</i>	<i>0,04l</i>	30,-
<i>Švestka Jelínek</i>	<i>0,04l</i>	30,-
<i>Božkov vodka</i>	<i>0,04l</i>	25,-
<i>Božkov Rum</i>	<i>0,04l</i>	25,-
<i>Božkov Švestka</i>	<i>0,04l</i>	25,-
<i>Božkov Zelená</i>	<i>0,04l</i>	25,-
<i>Božkov Griotka</i>	<i>0,04l</i>	25,-
<i>Gin Beefeater</i>	<i>0,04l</i>	40,-
<i>Baileys</i>	<i>0,04l</i>	50,-
<i>Morgan</i>	<i>0,04l</i>	50,-
<i>Whisky</i>	<i>0,04l</i>	60,-

# NÁPOJOVÝ LÍSTEK

## TRINKKARTE

### KARTA DO PICIA

<i>Kozel 11°, světlý ležák</i>	<i>0,5l</i>	<i>24,-</i>
	<i>0,3l</i>	<i>16,-</i>
<i>Kozel 11°, tmavý ležák</i>	<i>0,5l</i>	<i>26,-</i>
	<i>0,3l</i>	<i>18,-</i>
<i>Řezané</i>	<i>0,5l</i>	<i>26,-</i>
	<i>0,3l</i>	<i>18,-</i>
<i>Pilsner Urquell 12°</i>	<i>0,5l</i>	<i>38,-</i>
	<i>0,3l</i>	<i>25,-</i>
 <i>Rozlévané víno</i>		
<i>Bílé víno – Tramín, Chardonnay</i>	<i>0,1l</i>	<i>15,-</i>
<i>Červené víno – Moltepulciano</i>	<i>0,1l</i>	<i>15,-</i>
<i>- Modrý Portugal</i>	<i>0,1l</i>	<i>15,-</i>
 <i>Prosecco</i>	 <i>0,7l</i>	 <i>220,-</i>
<i>Bohemia (demi sec, brut)</i>	<i>0,7l</i>	<i>220,-</i>
 <i>Perlivá voda</i>	 <i>0,3l</i>	 <i>10,-</i>
<i>Kofola, Malinovka, Vinea čepovaná</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,-</i>
<i>Coca-cola</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,-</i>
<i>Tonic River</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,-</i>
<i>Juice 100%</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,-</i>
<i>( multivitamín, pomeranč, jablko )</i>		
<i>Birell sklo</i>	<i>0,5l</i>	<i>30,-</i>
<i>Ice tea (zelený, citron, broskev)</i>	<i>0,33l</i>	<i>30,-</i>
<i>Juice sklo (dle nabídky)</i>	<i>0,2l</i>	<i>30,-</i>