

## VORSPEISEN

### ЗАКУСКИ

Gebackener Sellerie, Nussrelish, Sauce aus Apfelsider  
mit Selleriesaft, keimem

Обжаренный сельдерей с ореховым релишем, проростками  
и соусом из яблочного сидра с сельдереевым соком

125 Kč / 5.5 €

Cremiger Ziegenkäse vom tschechischen Bauernhof, würzige  
Äpfel mit Pistazien, hausgemachtes Orangen Brot mit Cointreau

Кремовый козий сыр с чешской фермы, пряные яблоки  
с фисташками, домашний апельсиновый хлеб с Куантро

165 Kč / 7.2 €

Schweinefleisch Rillettes - zerdrücktes Fleisch, gegrillter Kohl,  
Buttermilch Sauce, Champignons, Pilzpüree, schwarzer Knoblauch

Рийет из свинины - свинина грубого помола, капуста  
на гриле, шампиньоны, эмульсия из копчёной сыворотки,  
грибное пюре и чеснока

165 Kč / 7.2 €

Gebackene Schnecken (8 Stück) mit Kräuterbutter, serviert  
mit Meersalz, Kastanienbrot

Запечёные улитки (8шт) с травянным маслом, подаётся  
на морской соли, хлеб с каштанами

185 Kč / 8.1 €

Rindertatar, Eigelb mit Trüffelöl, geriebenes Foyer Gras,  
Scharlotten, Gran Moravia Käse, Wasserkresse,  
Trüffelmayonnaise und hausgemachte Brotcroutons

Тартар из говядины, желток конфи с трюфельным  
маслом, тертое Фуа-гра, лук-шалот, сыр Гран Моравия,  
кресс-салат, трюфельный майонез и крутоны  
из домашнего хлеба

265 Kč / 11.6 €



Entenleber vom Grill, Kastanienpüree, Entenleber - Praline  
mit Pistazien, Renette Apfelmus, Zimt-Sauce, süßes  
Brot mit getrocknetem Obst

Утиная печень на гриле - каштановое пюре,  
Фуа-гПа пралине с фисташками, пюре из яблок сорта  
Ренет, соус с корицей, сладкий хлеб с сухофруктами  
290 Kč / 12.6 €

SUPPEN  
СУПЫ

Suppe des Tages

Суп дня  
115 Kč / 5.0 €

Zwiebelsuppe, hausgemachten Brotroutons und Comté Käse

Луковый суп, крутоны из домашнего хлеба и сыр Конте  
95 Kč / 4.2 €

HAUPTSPEISEN  
ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Gegrillte Ziegenkäse, knuspriger Buchweizen, Püree  
aus roter Rübe und gebackene goldene Rübe

Козий сыр на гриле с хрустящей гречей, свекольным  
пюре и запеченной желтой свеклой  
245 Kč / 10.7 €

Zanderfilet, gebackene Artischocken mit Buttermilch-Veloute,  
Schnittlauch Öl, geriebener Foie Gras, Pilzpüree

Филе судака, запеченные артишоки с велуте из копчёной  
пахты, масло из луковичка, Фуа-гра, грибное пюре  
480 Kč / 20.9 €

Paprikahähnchen - Hähnchen vom Bauernhof, Paprika  
sauce, hausgemachter Nudelaufwurf mit Sahne  
und gerösteter Paprikaemulsion

Курица на паприке - фермерская курица, папричный  
соус, запечённая домашняя паста со сливками  
и эмульсия из запечённой паприки разных видов  
295 Kč / 12.9 €

Rib Eye Steak, gebackene Karotten und Kohl, gebratene  
Zwiebel mit Nüssen, Portweinsauce, geräuchertes  
Kartoffelbrei mit Eigelb-Confit

Рибай стейк из зрелой говядины с запеченной морковкой  
и кочанная капуста, жареный лук, орешки, соусом  
из портвейна и копченым пюре с конфи  
из яичного желтка  
300g / 590 Kč / 25.7 €

Gehacktes Boeuf Bourguignon - gekochtes Rindfleisch  
von gereiften Rippen in Rotweisoße, glasierte Zwiebeln,  
Pilze und Selleriepüree

Измельченный Бёф Бургиньон - тушёная говядина из  
созревших рёбер в соусе из красного вина, глазированные  
луковички, грибы и пюре из сельдерея  
395 Kč / 17.2 €

Steak Rossini vom US Prime Beef, Foie gras, Madeirasauce  
mit schwarzem Trüffel, und hausgemachtem Brioche

Стейк Россини из говяжьей вырезки US Prime Beef,  
фуа-гра, соус Мадейра с черным трюфелем,  
домашняя бриошь  
200g / 785 Kč / 34.2 €

Schweinebäckchen an Schwarzbiersauce mit frischem  
Majoran, geräucherter Kartoffelpüree

Свинные щёчки на черном пиве со свежим майораном,  
копчёное картофельное пюре  
295 Kč / 12.9 €



**MÁNES EMPFEHLUNGEN**  
**МАНЭС РЕКОМЕНДУЕТ**

Filet Wellington, gebacken in Blätterteig, wildes Pilzragout,  
trockengehärteter Schinken, Madeira Sauce, Kartoffel-Butter Püree  
Говядина Веллингтон запеченная в слоёном тесте с рагу  
из диких грибов, сушеная ветчина, Соус Мадейра,  
картофельное пюре со сливочным маслом  
für 2-4 Personen, 500g / для 2-4 персон, 500г  
1385 Kč / 60.3 €

Enten Corona – pink gebratene Entenbrust  
am Knochen, Enten Sauce, Salat  
Утиная корона – запеченная розовая утиная грудка  
на кости, соус из утиного сока, салат  
für 2-4 Personen, circa 1 kg / для 2-4 персон, около 1кг  
685 Kč / 29.8 €

Entenkeule confiert, Zimt Sauce, Lebkuchen-Kohl mit Apfel,  
Kastanien, Karlsbad-Knödel  
Конфи из утиной ножки, соус с корицей, пряничная капуста  
с яблоками, каштаны, карловарский кнедлик  
280Kč / 12.2 €

Gebratenes Sirloin in Sauerrahm Soße, Karlsbad  
Knödel und Cranberries  
Говядина в сметанном соусе, Карловарский  
кнедлик и ягоды брусники  
265 Kč / 11.6 €

**SALATE**  
**САЛАТЫ**

Salat mit Ziegenkäse, Honignüssen und marinierten Äpfeln  
Салат с козьим сыром, медовыми орехами  
и маринованными яблоками  
185 Kč / 8.1 €



NACHSPEISEN  
ДЕСЕРТЫ

„Zemlovka“- gebackene Brotscheiben mit Äpfeln, Quark  
und Sauerrahm

“Жемловка” - ломтики хлеба запеченные с яблоками,  
творогом и сметаной

145 Kč / 6.4 €

Süße Miniknödel mit Vanillepudding

Пышки с заварным ванильным кремом

145 Kč / 6.4 €

Tarte Tatin - umgedrehte Apfeltorte mit Haselnusscrumble  
und Creme fraîche

Тарт Татен - перевёрнутый яблочный пирог с толчёным  
лесным орехом и крем-фрешем

125 Kč / 5.5 €

Dessert Mánes, Schokoladen-Ganache, Tonka-Mousse,  
Marzipan, Sauere Kirschen (glutenfrei)

Манес десерт - шоколадный ганаш, мусс с бобами Тонка,  
марципан, вишни (без глютена)

165 Kč / 7.2 €

Auswahl an französischem Käse, hausgemachte Marmeladen

Коллекция французских сыров, домашний мармелад

290 Kč / 12.7 €

Dessert des Tages

Десерт дня

