

Menu

PŘEDKRMY / STARTERS

Noček z kachní paštiky s grenadinovou cibulkou na zeleném lůžku, toasty (A:1,12 - může 7,8)

Duck paté with caramelised onion, toasts

98,-

Škvarková pomazánka s ořechy a cibulí na opečeném chlebu (A:1,3,8,10)

Crackling spread with nuts, onion and toasted bread

86,-

POLÉVKY / SOUPS

*podávané s domácím pečivem
served with homemade pastry*

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a nudlemi (A: 1,3,7,9,11 - může 8)

Beef broth with liver dumplings, vegetables and noodles

58,-

Kulajda s pomalu pečeným vejcem a koprem (A: 1,3,7,9)

Kulajda (traditional Czech soup) with slowly baked egg and dill

69,-

SALÁTY / SALADS

Salát Caesar (A: 1,3,4,7,10 - může 9) - listy římského salátu s ančovičkovým dresinkem a grilovaným kuřecím masem s praženou slaninou, parmezánem a krutony

Caesar salad - romaine lettuce with anchovy dressing and grilled chicken with roasted bacon, parmesan and croutons

188,-

Malý salát (A: 12) - okurka, rajčata a papriky s citrónovým vinaigrettem a carmen cibulí

Small salad - cucumber, tomato and pepper with lemon vinaigrette and carmen onion

98,-

Menu

SPECIALITY ČESKÉ KUCHYNĚ CZECH SPECIALITIES

150g Hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami (A: 1,3,7,9,10)

Sirloin beef in cream sauce with Carlsbad dumplings, and cranberries

184,-

170g Guláš z hovězího karabáčku se špekovými knedlíky, chilli papričkou a carmen cibulí (A: 1,3,7,9,10)

Beef patty stew with speck dumplings, chili pepper and carmen onion

179,-

1/2 ks Kachnička pečená na zázvoru s jablky, červené vinné zelí a variace knedlíků (A: 1,3,7,9,12)

1/2 pc Duck baked with ginger, apples, braised red cabbage, variation of dumplings

298,-

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

200g Steak z kuřecího prsa se sušenými tomaty, jasmínová rýže, kurkuma omáčka (A: 1,6,7,9,12)

Chicken breast steak with dried tomatoes, jasmine rice, turmeric sauce

225,-

250g Sváteční řízek z vepřové krkovičky s pečeným citrónem, lehký bramborový salát (brambory, olivový olej, cibule, petrželka, vinný ocet, citrón) (A: 1,3,7,12 - může 6,8,11)

Pork neck schnitzel with roasted lemon, light potato salad (potatoes, olive oil, onion, parsley, wine vinegar, lemon)

230,-

Menu

**150g Tatarský biftek (namíchaný) z vyzrálých mas, 6 klasických topinek s česnekem - připravíme na vaše výslovné přání
(A: 1,3,9,10)**

Beef tartare (mixed) from ripe meats, 6 classic toasts with garlic
310,-

410g Domácí bramborové noky s hříby a smetanou, tymián, hobliny Gran Moravia (A: 1,3,7,9)

Homemade potato gnocchi with mushrooms and cream, thyme, Gran Moravia shavings
186,-

STEAKY Z LÁVOVÉHO GRILU

vyberte si z naší speciální nabídky

DĚTSKÁ JÍDLA / FOR KIDS

**80g Hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem
(A: 1,3,7,9,10)**

Beef sirloin in cream sauce with Carlsbad dumplings
128,-

100g Smažené kuřecí řízečky s pažitkovým bramborem nebo s hranolky (A: 1,3,7 - může 6,8,11)

Fried chicken cutlets with chive potatoes or french fries
110,-

**280g Špagety s drcenými rajčaty a strouhaným sýrem
(A: 1,3,7,9)**

Spaghetti with crushed tomatoes and grated cheese
88,-

Menu

NĚCO K PIVU A VÍNU BEER & WINESNACK

70g Čerstvě pražené mandle (A: 8)

Freshly roasted almonds

85,-

DEZERTY / DESSERTS

Čokoládový lanýžový dort s kresbou z červeného rybízu

(A: 1,3,7)

Chocolate truffle cake with a drawing of red currant

110,-

Francouzské amaretové palačinky s nutellou, pistáciemi a šlehačkou (A: 1,3,7,8)

French amaret pancakes with nutella, pistachios and whipped cream

115,-

Kopečková zmrzlina nebo moučníky dle denní nabídky

(A: 1,3,5,6,7,8)

Scoop of ice cream or homemade desserts depending on the offer

Za obaly s sebou účtujeme 10,- Kč / ks

*F&B Manager
Pavčina Alberovská*

*Šéfkuchař
Tomáš Kasl*

*www.restaurace-praha-certousy.cz
provozni@certousy.cz
+420 605 245 543*

Special Grill Menu

HOVĚZÍ STEAKY / BEEF STEAKS

příprava na lávovém grilu, můžete si zvolit tepelnou úpravu
preparation on a lava grill, you can choose heat treatment

200g/300g FILÍROVANÝ FLANK STEAK URUGUAY 350,- / 486,-
podáváme výhradně v úpravě Rare – Medium

200g RUMP STEAK ARGENTINA PŘIPRAVOVANÝ Z KVĚTOVÉ ŠPIČKY
321,-

300g RIB EYE STEAK ARGENTINA S BAREVNÝM PEPŘEM
520,-

**ke steakům podáváme tradiční Salsu Chimichurri a sůl Maldon*
we serve traditional Salsa Chimichurri and Maldon salt with steaks

PŘÍLOHY / SIDE DISHES

220g Štuchané brambory s cibulkou
Mashed potatoes with onion
45,-

180g Steakové hranolky
Steak chips
49,-

200g Zelenina grilovaná na olivovém oleji s tymiánem
Vegetables grilled in olive oil with thyme
78,-

170g Fazolové lusky restované s česnekem a slaninou
Bean pods cooked with garlic and bacon
60,-

1pc. Omáčka ze zeleného pepře se smetanou
Green pepper cream sauce
35,-

Seznam alergenů

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

1A pšenice, 1B žito, 1C ječmen, 1D oves, 1E špalda, 1F kamut, 1G hybridní odrůdy a výrobky z nich



2

KORÝŠI

a výrobky z nich



3

VEJCE

a výrobky z nich



4

RYBY

a výrobky z nich



5

PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7

MLÉKO

a výrobky z něj



8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

8A mandle, 8B lískové ořechy, 8C vlašské ořechy, 8D kešu ořechy, 8E pekanové ořechy, 8F para ořechy, 8G pistácie, 8H makadamie a výrobky z nich

9

CELER

a výrobky z něj



10

HOŘČICE

a výrobky z ní



11

SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich



12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg/kg nebo 10 ml/l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj



14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

