

# Menu

## STUDENÝ PŘEDKRM / COLD STARTERS

**Toasty z slunečnicového chleba s listy špenátu, karamelizovanou cibulí a krémovým kozím sýrem (A:1,3,7)**

*Sunflower bread toasts with spinach leaves, caramelized onions and creamy goat cheese*

**95,-**

**100/150g Namíchaný Tatarák z vyzrálého hovězího masa, připravený na vaše výslovné přání, s klasickými topinkami a česnekem (A:1,3,9,10)**

*Mixed beef tartare with classic toasts and garlic*

**225/315,-**

## POLÉVKY / SOUPS

*podávané s domácím pečivem  
served with homemade pastry*

**0,33 Hovězí vývar z pečených kostí s masem, domácí těstovinou a zeleninou (A:1,3,9)**

*Roasted beef broth with meat, homemade noodles and vegetables*

**60,-**

**0,33 Bramboračka s lesními houbami (A:1,9)**

*Potato soup with wild mushrooms*

**69,-**

## SALÁTY / SALADS

**Salát Caesar s ančovičkovým dresinkem, restovaným kuřecím, slaninou a krutóny, se sýrem parmezán (A:3,4,7,10)**

*Caesar salad with anchovy dressing, roasted chicken, bacon, croutons, and parmesan cheese*

**195,-**

**Mix trhaných salátů s medovým vinaigrettem a cuketou, cherry rajčaty a košíčkem rozpečeného uzeného sýra Koliba (A:1,7)**

*Shredded salad with honey vinaigrette and zucchini, cherry tomatoes, and roasted smoked cheese Koliba*

**175,-**

# 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 traditional Carlsbad dumplings, and cranberries*

**205,-**

**150g Guláš z hovězího karabáčku se špekovými knedlíky, chilli papričkou a smaženou cibulkou (A: 1,3,7,9,10)**

*Beef patty stew with speck dumplings, chili pepper and fried onion*

**185,-**

**250g Konfitované kachní stehno s bramborovým a karlovarským knedlíkem, červené zelí se švestkami (A:1,3,7,9,12)**

*250g Duck confit with variation of potato and Carlsbad dumplings, red cabbage with prunes*

**285,-**

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

**200g Kuřecí prso supreme podávané na zeleninové směsi Ratatouille s pečenými grenailemi (A:7)**

*200g Chicken breast supreme served on a vegetable mixture Ratatouille with roasted grenails*

**245,-**

**200g Rump steak z Argentinského býčka pod bylinkovým máslem a plátky kaštanů, steakové hranolky (A:7)**

*200g Young bull Rump steak Argentina under herb butter and chestnut slices, and steak fries*

**325,-**

**170g Filírovaná vepřová panenka na špenátovém lůžku s grenailema, zakysanou smetanou a plátkem pečené panchetty (A:1,7)**

*170g Filleted pork tenderloin on a bed of spinach with grenaillema with sour cream and a slice of baked panchetta*

**235,-**

# Menu

**170g Filet z Argentinské mořské štiky na teplém čočkovém salátu s grilovaným fenyklem a pečeným citronem (A:7)**

*170g Argentine pike fillet on warm lentil salad with grilled fennel and roasted lemon*

**265,-**

**Domácí bramborové noky s bazalkovým pestem a kousky sušených rajčat s hoblinami Gran Moravia (A:1,3,7,8)**

*Homemade potato gnocchi with basil pesto, dried tomatoes and Gran Moravia cheese*

**195,-**

**Špagety aglio olio e peperoncino (A:1,3)**

*Spaghetti aglio olio e peperoncino*

**165,-**

## DĚTSKÁ JÍDLA / FOR KIDS

**100g Svičková na smetaně s karlovarským knedlíkem (A:1,3,7,9,10)**

*Beef sirloin in cream sauce with Carlsbad dumplings*

**155,-**

**100g Smažené kuřecí řízečky s vařeným bramborem (A:1,3,7,10)**

*Fried chicken cutlets with boiled potatoes*

**125,-**

**100g Špagety v tomatové omáče se strouhaným sýrem (A: 1,3,7,9)**

*Spaghetti in tomato sauce with grated cheese*

**95,-**

## NĚCO K PÍVU A VÍNU BEER & WINE SNACK

**70g Čerstvě pražené mandle (A: 8)**

*Freshly roasted almonds*

**95,-**

# Menu

**120g Námi marinované olivy v bylinkách a česneku**

*Herb & Garlic Marinated Olives*

**125,-**

**150g Smažené bramborové pochoutky s blue cheese omáčkou**

**(A:3,10)**

*150g Fried potato delicacies with blue cheese dressing*

**95,-**

## SLADKÝ ZÁVĚR / SWEET CONCLUSION

**Kakaové palačinky s domácím meruňkovým džemem a šlehačkou**

**(A:1,3,7)**

*Cocoa pancakes with homemade apricot jam, and whipped cream*

**115,-**

**Kopeček smetanové zmrzliny nebo ovocného sorbetu dle denní nabídky (A: 1,3,5,6,7,8)**

*Scoop of ice cream or fruit sorbet depending on the offer*

**Moučník dle denní nabídky (A:1,3,5,6,7,8)**

*Homemade desserts depending on the offer*

## PŘÍLOHY / SIDE DISHES

**Štuchané brambory/ Mashed potatoes (A:1,3,7)**

**50,-**

**Hranolky steakové nebo Julienne / Steak or Julienne fries**

**55,-**

**Grenaille se zakysanou smetanou / Grenaille with sour cream (A:7)**

**50,-**

**Grilovaná zelenina s tymiánem / Grilled vegetables with thyme**

**85,-**

**Fazolové lusky se slaninou, česnekem a cibulí / Beans with bacon, garlic and onion**

**69,-**

# Menu

Pepřová omáčka / Pepper sauce (A:7,9)

55,-

Omáčka z modrého sýra / Blue cheese sauce (A:1,7)

45,-

**Obaly s sebou účtujeme zvlášť**

## RESTAURACE *Certousy*

F&B Manager  
*Paulína Alberovská*



Šéfkuchař  
*Ondřej Štěpánek*

*TEŠÍME SE NA VAŠI NÁVŠTĚVU*

*www.restaurace-praha-certousy.cz*

*provozni@certousy.cz*

*+420 605 245 546 / +420 605 245 543*



 hotelcertousy

 certousy