

Hovězí tatarák s topinkami	Сырой фарш из говядины	Подают это блюдо с красиво порезанными помидорами, поджаренными хлебцами, зеленым луком и разными видами соусов.
Bramboráky	Брамбораки	<i>(пробовать обязательно)</i> - Под этим затейливым названием скрываются обычные картофельные лепешки, они чем-то напоминают наши draniki.

СУПЫ (POLÉVKY)

Bramboračka	Брамборачка	Любимый всеми чехами картофельный суп с копченостями. Обязательные составляющие – морковь, сельдерей, петрушка, лук, могут быть и грибы.
Gulášová polévka	Гуляш-суп	В приготовление используется много мяса, картофель, лук, чеснок, приправы.
Česnečka	Чеснечка	В составе этого блюда числятся картофель, копчености, яйца, чеснок и ржаные сухари (лучше домашнего приготовления).
Dršťková	Дршткова	суп из рубцов.
Zeleninová polévka	Овощной суп	
Zelňačka	Щи из кислой капусты	
Pivní polévka	Пивной суп	При приготовлении используется пиво, говяжий бульон, сметана, яйца, сливочное масло. Подается этот суп так: в тарелку крошится хлеб и заливается приготовленным супом.

ГАРНИРЫ (PŘÍLOHY)

Pommes frites	Различные фигурки из картофельной массы, припущенные в большом количестве масла.
Kari plátky	Круглые кусочки картофеля, приготовленные во фритюре с добавлением карри.
Hranolky	Жареный картофель, порезанный на брусочки.
Fazolové lusky na slanině	Фасоль со шкварками
Krokety	Картофельные мини-лепешки, приготовленные во фритюре.
Vařena zelenina	Отварные овощи с специями и соусом.

РЫБА (RYBA)

Pečený kapr na česneku	Кarp, приготовленный с добавлением большого количества чеснока.	
Tradiční smažený kapr	Кarp, жаренный традиционным способом, на сковороде.	
Pečený candát se syrovou omáčkou	Запеченный судак с соусом из сыра	Судак (целиковый) или его филе, политый специально приготовленным соусом из сыра, сливочного масла и специй, и запеченный в духовом шкафу. Подается на большом красивом блюде с кусочками лимона, томатов и салатной зелени.
Smažená treska v pivním těstíčku	Кусочки трески, приготовленные в кляре с добавлением пива. Подают традиционно - с овощами, сыром и с бокалом хорошего пива.	
Kalamari na česneku	Кальмар, обжаренный с добавлением большого количества чеснока. Приносят на большом блюде, посыпав зеленым луком и чесночком.	

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Sýrové prkénko	Сырная дощечка	На красивой круглой тарелке из натурального дерева укладывают несколько видов сыра – рамадур, гермелин, эдем. Подают с украшением из редиса, томатов, оливок и с добавлением приправ.
Vltavský utopenec	Влтавский утопенец	<i>(пробовать обязательно)</i> В нарезанную вдоль сардельку вкладывают кружочки помидор, сладкого перца и маринованного огурца. Сверху сардельку почти полностью закрывают маринованным луком и посыпают укропом и петрушкой.
Smažený syr hermelín	Жареный сыр гермелин	<i>(пробовать обязательно)</i> – обжаренный сыр, покрытый панировочными сухарями.
Pivní sýr obložený	Пивной сыр	Кусочек хлеба, смазанный пивным сыром и пропитанный капелькой пива. Подают на тарелке с килькой, луком, маслом, которыми можно дополнить «бутерброд».
Tvarchcky или Syrechky	Ароматный сыр с малым содержанием жира (всего 1%), жареный во фритюре. Иногда подается в обычном виде с луком, горчицей.	
Masové prkénko	закуска к пиву, которая состоит из нарезанных кусочков бекона, ветчинной колбасы. При подаче к этим мясным компонентам добавляют соленый огурец и маринованный перец.	
Tatarský biftek z lososa na salátovém lůžku s opečenou bagetkou	Лососевый сырой фарш	Подают в виде слоев: листовой салат, поджаренный тост, фарш из лосося.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Pečené koleno vepřové	Запеченная свиная рулька	<i>(пробовать обязательно)</i> Запеченная свиная рулька, предварительно замаринованная в маринаде из пива или вина с добавлением разных приправ. Это блюдо особенно популярно в сочетании с пивом. Подается на специальном мини-вертеле, прикрепленном к подносу, на котором находится все необходимое для его поглощения: соус, лук, зелень, сыр, перец.
Vepřová panenka s houbovou omáčkou	Мясной рулет	Мясной рулет с большим количеством грибного соуса. Рулет напоминает по своему виду куклу (panenka), отсюда и такое название.
Pečená vepřová žebírka v medu	Свиные ребрышки, запеченные с медом	<i>(пробовать обязательно)</i> ребрышки свинины, приготовленные с медово-соевым соусом. При подаче на стол нужно полить оставшейся заливкой и украсить свежими овощами и порезанной зеленью.
Staročeská Bašta		Свинина, утка, приготовленная в жарочном шкафу, печенье колбаски, подкопченная шейка подаются на одной большой тарелке. К этому мясному изобилию добавляют белую и красную капусту, лепешки из картофеля и хлебные кнедлики.
Přírodní vepřový řízek na peří	Стейк из натуральной свинины с добавлением перца	Большой кусок свинины, поджаренный на гриле. Подают это блюдо с большим количеством перца, нарезанным луком, сыром и кусочками болгарского перца.
Pečená vepřová játra	Запеченная свиная печень	Свиная печень, приготовленная с большим количеством лимона и зелени петрушки. На гарнир подается картофель или картофельный салат.
Svíčková na smetaně	Говяжья вырезка	<i>(пробовать обязательно)</i> – говяжья вырезка, приготовленная в духовке, сковороде или на гриле и политая при подаче специальным соусом, состоящим из овощей, тушеных на мясном бульоне, и взбитым в однородное пюре с добавлением сливок или молока. Свичковка дополняется при подаче кнедличками из хлеба, брусничным, клюквенным или черничным вареньем.
Pivovarský guláš	Пивоварский гуляш	Кусочки говядины, обильно политые ароматной и питательной подливкой. На стол приносят гуляш в тарелке с добавлением кнедличков, нарезанного полукольцами лука и украшения в виде пучка сельдерея или петрушки.

Čertovy roštěnky	Ростбиф	Ростбиф, сделанный кулинарами с большим количеством приправ.
Skopové plátky na majoráncé	Филе барана	Филе барана, при приготовлении которого используется майоран. Блюдо подается с соусом, кнедличками, овощами.
Vepřová kotleta v omáče	Жареный стейк из постной свинины	Подают, обильно поливая соусом.
Královský meč	Шашлык	Шашлык из свинины, говядины, баранины, «прослоенных» овощами. Необычен способ подачи этого блюда. Форму меча напоминает мясо, посаженное на шампур.
Moravský vrabec	Свинина	Свинина, нарезанная кусочками и приготовленная в духовке. К блюду подают овощи, кнедлики, соус.
Jelení řízky na víně	Большой кусок оленьего мяса подается под винным соусом.	
Jelení guláš	Олений гуляш	Гуляш из оленины. Подается с помидором, петрушкой, колечками репчатого лука, картофелем.
Jehněčí na fazolkách	Ягненок с фасолью	
Jehněčí plec s citrónem	Лопатка ягненка, приправленная лимонными дольками.	
Jehněčí s jáhlovou kaší	Ягнятина с добавлением пшенной каши.	
Bažant na víně	Фазанье мясо, приготовленное в специальном винном соусе.	
Bažantí prsa s hruškami	Запеченные фазаньи грудки с кусочками груши.	
Kanec na česneku	Приготовленное мясо кабана с большим количеством чеснока.	
Zajecí guláš	Гуляш, сделанный по обычному рецепту, но из «нетрадиционного» мясного продукта – зайчатины.	
Jehněčí s jáhlovou kaší	Приготовленный молодой ягненок с пшенной кашей в качестве гарнира.	
Jehněčí plec s citrónem	Лопаточная часть ягненка	лопаточная часть ягненка, при готовке которого использовался лимонный сок. Этим соком поливают ягненка и при подаче. Овощи, кнедлики – «стандартный» набор к этому блюду.