

RESTAURANT  
**BOHEMIA**



# RESTAURANT **BOHEMIA**

## RESTAURACE BOHEMIA SE PYŠNÍ CERTIFIKÁTEM CZECH SPECIALS

Czech Specials je značkou, která dokazuje, že v takto certifikovaných restauracích budou hostům poskytovány perfektní služby a tradiční české pokrmy budou podávány v odpovídající kvalitě.

## RESTAURANT BOHEMIA IS CZECH SPECIALS CERTIFIED RESTAURANT

Czech Specials is a certificate, granted to restaurants where customers can be sure to get traditional Czech food in appropriate quality.

## RESTAURANT BOHEMIA IST EIN ZERTIFIZIERTES CZECH SPECIAL RESTAURANT

Czech Specials dient gleichzeitig als Zertifikat, als Garantie für die Gäste, dass sie in den zertifizierten Restaurants tschechische Kost in höchster Qualität bekommen.



# CzechSpecials





# RESTAURANT BOHEMIA

## SPECIÁLNÍ PIVO PRO VÁS

Vážení hosté restaurace Bohemia, nabízíme Vám polotmavý pivní ležák STEP BOHEMIA BEER, který je vyroben v Nymburském pivovaru speciálně pro náš hotel. Jedná se o spodně kvašené polotmavé silné pivo, které má příjemný karamelový nádech a sytou jantarovou barvu. Nymburský pivovar byl založen již v roce 1895.

## SPECIAL BEER FOR YOU

Dear guests of our Bohemia Restaurant, we offer a half - dark lager STEP BOHEMIA BEER produced only for our hotel by the Nymburk brewery. This beer is a bottom-fermenting semi-dark lager, which has a light caramel hint and attractive color, The Nymburk Brewery was founded in 1895.

## EIN SPEZIELLES BIER NUR FÜR SIE

Werte Gäste des Restaurants Bohemia, gestatten Sie uns, Ihnen kurz das STEP BOHEMIA BIER vorzustellen. Es wurde in der im Jahre 1895 gegründeten Brauerei in Nymburk (einer Kleinstadt an der Elbe unweit von Prag) gebraut - speziell nur für die Gäste unseres Hauses. Es handelt sich um ein halbdunkles, vollmundiges Lagerbier mit einem angenehmen Karamellgeschmack und deutlicher Satin-Bernstein-Farbe.





# RESTAURANT BOHEMIA

## COUVERT

**Couvert - domácí škvarková pomazánka a bylinkové máslo**

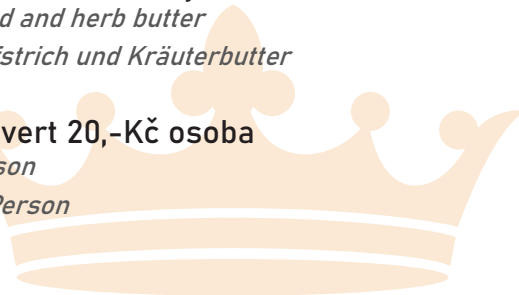
*Couvert - homemade crackling spread and herb butter*

*Couvert - hausgemachter Griebenaufstrich und Kräuterbutter*

**Ke každému jídlu účtujeme couvert 20,-Kč osoba**

*There is a charge of 20,- CZK per person*

*zu jedem Hauptgericht 20,- CZK pro Person*



## SNACKS

**Chips Lays**

*Chips Lays*

*Chips Lays*

45 CZK

**Mandle solené**

*Salted almonds*

*Gesalzene Mandeln*

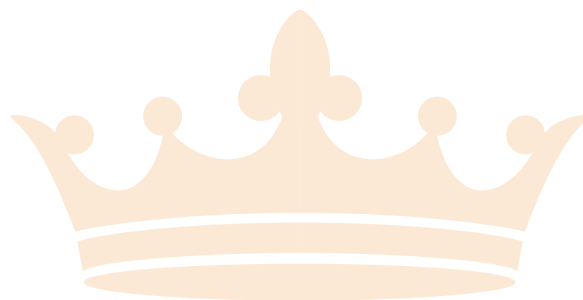
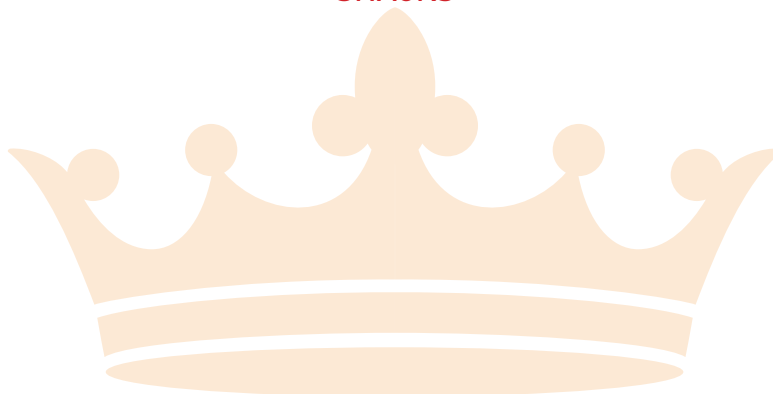
50 CZK

**Arašídý solené**

*Salted peanuts*

*Gesalzene Erdnüsse*

40 CZK





# RESTAURANT BOHEMIA



## STUDENÉ PŘEDKRMY - NĚCO DOBRÉHO K PIVU COLD TASTY STARTERS | KALTE VORSPEISEN

<b>120g Hovězí tataráček s topinkami</b> <i>120g Beef Tartar with toasted bread</i> <i>120g Beefsteak Tatar mit Toasts</i>	165 CZK
<b>100g Nakládaný zrající sýr s feferonkou a cibulí</b> <i>100g Poached pickled cheese with hot pepper and onion</i> <i>100g Eingelegter reifender Käse mit Peperoni und Zwiebel</i>	125 CZK
<b>80g Domácí kuřecí paštika s brusinkami a chlebem z našeho piva</b> <i>100g Homemade chicken pate with canberries and beer bread</i> <i>100g Hausgemachte Hähnchenpastete mit Preiselbeeren und Bierteigbrot</i>	145 CZK
<b>120g Hovězí uzený jazyk s jemným křenovým salátkem a hořčičnou omáčkou</b> <i>120g Smoked beef tongue with smooth horseradish salad, mustard sauce</i> <i>120g Geräucherte Rinderzunge mit glattem Meerrettichsalat, Senfsauce</i>	135 CZK
<b>100g Utopenec z domácího špekáčku s výběrem pečiva</b> <i>100g Homemade pickled sausage, pastry</i> <i>100g Hausgemachte eingelegte Wurst, Brot, Brötchen</i>	70 CZK



## POLÉVKY | SOUPS | SUPPEN

<b>Hovězí vývar s nudlemi a masem</b> <i>Beef broth with noodles and meat</i> <i>Rinderbouillon mit Nudeln und Fleisch</i>	65 CZK
<b>Tradiční kulajda s houbami a vejcem</b> <i>Traditional south Bohemian mushroom soup with dill and poached egg</i> <i>Traditionelle böhmische Suppe mit Pilzen und Eiern</i>	65 CZK





# RESTAURANT BOHEMIA



## HLAVNÍ CHODY - TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYŇĚ MAIN COURSE - TRADITIONAL CZECH CUISINE HAUPTGERICHTE - TRADITIONELLE TSCHJECHICHE KÜCHE

<b>150g Hovězí guláš provoněný majoránkou se smaženou cibulkou a domácími bramboráčky</b> <i>150g Beef Goulash with a scent of marjoram, fried onions and homemade potato pancakes</i> <i>150g Rindgulasch mit gebratener Zwiebel und hausgemachten Kartoffelpuffern</i>	<b>220 CZK</b>
<b>400g Pomalu pečené kachní stehno s červeným zelí a variací knedlíků</b> <i>400g Slowly roasted duck leg with steamed red cabbage and variation of dumplings</i> <i>400g Gebratene Ente mit rotem Kraut und Knödeln</i>	<b>355 CZK</b>
<b>150g Smažený vepřový / kuřecí řízek s vařenými bramborami / bramborovou kaší</b> <i>150g Fried chicken / pork steak with boiled potatoes or mashed potatoes</i> <i>150g Paniertes Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei</i>	<b>235 CZK</b>
<b>150g Tradiční hovězí na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkovým terčem</b> <i>150g Traditional beef with cream sauce, Carlsbad dumpling and cranberry sauce</i> <i>150g Traditionelle Rindfleisch mit Sahnesauce mit Carlsbader Knödel und Preiselbeersauce</i>	<b>265 CZK</b>
<b>200g Grilovaný steak z vepřové krkvice s výpekem a pečenými bramborami</b> <i>200g Grilled steak from pork with baked potatoes</i> <i>200g Ge grilltes Steak vom Schwein mit Ofenkartoffeln</i>	<b>225 CZK</b>
<b>200g Filírované kachní prso s jemným celerovým pyré a omáčkou z Portského vína</b> <i>200g Filled duck breast with fine celery purée and Port Wine sauce</i> <i>200 r Filierte Entenbrust mit feinem Sellerie-Püree und Portwein-Sauce</i>	<b>330 CZK</b>
<b>150g Hovězí vídeňská roštěná s dušenou rýží</b> <i>150g Vienna stewed steak with steamed rice</i> <i>150g Wiener Entrecote mit gedämpftem Reis</i>	<b>230 CZK</b>
<b>150g Vepřová panenka ve slanině se škvarkovými bramborami a dijonskou omáčkou</b> <i>150g Pork tenderloin in bacon with greaves potatoes and Dijon sauce</i> <i>150g Schweinelendchen im Schinkenspeck-Mantel mit Kartoffeln mit Grieben und Dijon-Sauce</i>	<b>295 CZK</b>
<b>200g Hovězí tatarák s topinkami</b> <i>200g Beef Tartare with fried bread</i> <i>200g Beefsteak Tatar mit Toasts</i>	<b>290 CZK</b>
<b>200g Hovězí líčka na červeném víně s bramborovou kaší</b> <i>200g Beef cheeks in red wine with mashed potatoes</i> <i>200g Rindsbacke in Rotwein geschmort mit Kartoffelpüree</i>	<b>240 CZK</b>





# RESTAURANT BOHEMIA

**150g Pečené filátko z candáta s jemným bramborovým pyré a tomatovým chutney** 395 CZK  
*150g Baked fillet of pike-perch with potato puree and tomato chutney*  
*150g Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelbrei und Tomatenchutney*

**400g Pikantní vepřová žebra s křenem, hořčicí a čerstvým chlebem** 345 CZK  
*400g Spicy pork ribs with horseradish, mustard and fresh bread*  
*400 r Pikante Schweinerippen mit Meerrettich, Senf und frischem Brot*

**750g Pečené vepřové koleno s křenem, hořčicí, kyselou okurkou a čerstvým chlebem** 395 CZK  
*750g Roasted pork knuckle with horseradish, mustard, pickles cucumber and fresh bread*  
*750g Gebratene Schweinshaxe mit Meerrettich, Senf, Sauergurke und frischem Brot*

## HLAVNÍ CHODY - MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ MAIN COURSES - INTERNATIONAL CUISINE HAUPTGERICHTE - INTERNATIONALE KÜCHE

**150g Hovězí burger s čedarem a opečenou slaninou, hranolky s domácí tatarskou omáčkou** 335 CZK  
*150g Beef burger with Cheddar and bacon, French fries with homemade Tartar sauce*  
*150g Rinderburger mit Tschedar und gebratenem Speck, Pommes und hausgemachter Tartarsoße*

**500g Marinovaná kuřecí křídla pečená na medu, s čerstvou bagetkou a dipem ze zakysané smetany** 255 CZK  
*500g Baked chicken wings marinated in honey with fresh baguette and sour cream dip*  
*500g Marinierte Hühnerflügel auf Honig mit frischer Baguette und Sauersahne-Dip*

**200g Steak z hovězí svíčkové s omáčkou ze zeleného pepře, pečené brambory Grenaille** 590 CZK  
*200g Beef tenderloin steak with green pepper sauce, baked grenaille potatoes*  
*200g Lendenbratensteak mit Soße mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln Grenaille*

**200g Kuřecí prso Supreme s batátovým pyré a zelenými fazolkami** 290 CZK  
*200g Chicken breast supreme with sweet potato puree and green beans with bacon*  
*200g Hühnerbrust Supreme mit Süßkartoffelpüree, grünen Bohnen und Speck*





# RESTAURANT BOHEMIA

## SALÁTY | SALADS | SALATE

<b>Variace čerstvé krájené zeleniny s olivami, červenou cibulí a balkánským sýrem</b> <i>Variation of fresh sliced vegetables with olives, red onion and Balkan cheese</i> <i>Frisches Gemüse mit Oliven, roter Zwiebel und Balkankäse</i>	170 CZK
<b>Caesar salát s kuřecím masem, opečenou slaninou a parmazánem</b> <i>Caesar salad with chicken, bacon and Parmesan cheese</i> <i>Caesar-Salat mit Hähnchenstreifen, gebratenem Speck und Parmesan</i>	220 CZK
<b>Malý okurkový / rajčatový salát</b> <i>Small cucumber / tomato salad</i> <i>Kleiner Gurken / Tomatensalat</i>	45 CZK

## BEZMASÁ JÍDLA | VEGETARIAN COURSES | VEGETARISCHE GERICHTE

<b>400g Naše domácí kynuté knedlíky s jahodami / borůvkami, tvarohem a přelitým rozpuštěným máslem</b> <i>400g Our homemade dumplings with strawberries / blueberries, cottage cheese</i> <i>400g Unsere hausgemachten Knödel mit Erdbeeren / Heidelbeeren, Hüttenkäse</i>	185 CZK
<b>300g Bramborové noky se smetanovým špenátem a parmazánem</b> <i>300g Potato gnocchi with spinach and Parmesan cheese</i> <i>300g Kartoffelnockerln mit Spinat und Parmesan</i>	255 CZK
<b>120g Smažený sýr s vařeným bramborem a domácí tatarskou omáčkou</b> <i>120g Fried cheese with boiled potatoes and homemade Tartar sauce</i> <i>120g Gebratener Käse mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulad</i>	195 CZK
<b>200g Grilovaná středomořská zelenina s parmazánem a pečenými bramborami Grenaille</b> <i>200g Grilled Mediterranean vegetables with Parmesan cheese and Grenaille potatoes</i> <i>200g Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Parmesan und Kartoffeln</i>	195 CZK
<b>300g Linguine aglio-olio peperoncino s parmazánem</b> <i>300g Linguine al aglio, olio e peperoncino with Parmesan cheese</i> <i>300g Linguine aglio olio peperoncino mit Parmesankäse</i>	245 CZK







# RESTAURANT BOHEMIA

## DĚTSKÁ JÍDLA | CHILDREN'S FOOD | KINDERGERICHTE

<b>80g Smažený kuřecí řízek s vařenými bramborami / bramborovou kaší</b> <i>80g Fried chicken steak with boiled potatoes or mashed potatoes</i> <i>80g Paniertes Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei</i>	<b>129 CZK</b>
<b>80g Smažený sýr s vařeným bramborem a domácí tatarskou omáčkou</b> <i>80g Fried cheese with boiled potatoes and homemade Tartar sauce</i> <i>80g Gebratener Käse mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulad</i>	<b>95 CZK</b>
<b>100g Naše domácí kynuté knedlíky s jahodami / borůvkami, tvarohem a přelitým rozpuštěným máslem</b> <i>100g Our homemade dumplings with strawberries / blueberries, cottage cheese</i> <i>100g Unsere hausgemachten Knödel mit Erdbeeren / Heidelbeeren, Hüttenkäse</i>	<b>75 CZK</b>

## DEZERTY | DESSERTS

<b>3ks Domácí lívance s borůvkami a zakysanou smetanou</b> <i>3pcs Homemade pancakes with blueberries and sour cream</i> <i>3 Stück Hausgemachte Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Sauersahne</i>	<b>135 CZK</b>
<b>80g Jablečný štrúdl s vanilkovou zmrzlinou</b> <i>80g Apple strudel with vanilla ice-cream</i> <i>80g Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	<b>120 CZK</b>
<b>150g Výběr českých sýrů na prkénku</b> <i>150g Variety of Czech traditional cheeses</i> <i>150g Käseteller - böhmische Käsesorten</i>	<b>170 CZK</b>
<b>Zmrzlina a sorbety dle denní nabídky</b> <i>Ice cream and sorbets of the day, one scoop</i> <i>Eis und Sorbets - Angebot des Tages</i>	<b>45 CZK</b>

*Informace o obsažených alergenech Vám poskytne obsluha na vyžádání.  
Service staff provide you informations about contained allergens.  
Informationen über die enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.*

