

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

Vážený 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

SNACKS

Chips Lays

Chips Lays

Chips Lays

45 CZK

Mandle solené

Salted almonds

Gesalzene Mandeln

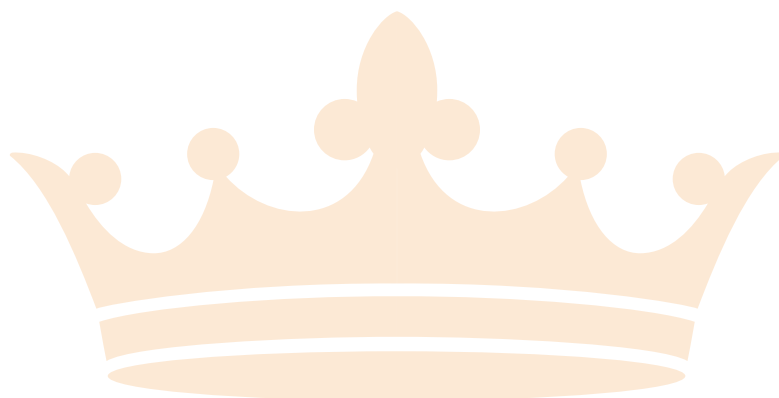
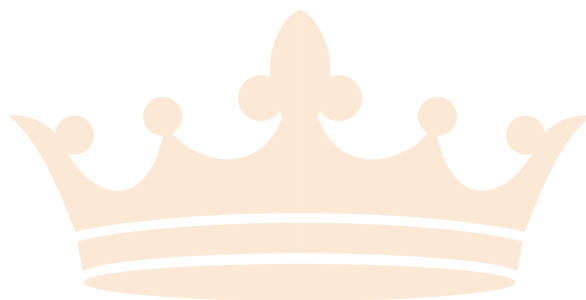
50 CZK

Arašídý solené

Salted peanuts

Gesalzene Erdnüsse

40 CZK





RESTAURANT BOHEMIA



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

- 120g Hovězí tataráček s topinkami** 160 CZK
120g Beef Tartar with toasted bread
120g Beefsteak Tatar mit Toasts
- 100g Utopenec z domácího špekáčku s výběrem pečiva** 70 CZK
100g Homemade pickled sausage, pastry
100g Hausgemachte eingelegte Wurst, Brot, Brötchen
- 100g Nakládaný zrající sýr s feferonkou a cibulí** 125 CZK
100g Poached pickled cheese with hot pepper and onion
100g Eingelegter reifender Käse mit Peperoni und Zwiebel



POLÉVKY | SOUPS | SUPPEN

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

SALÁTY | SALADS | SALATE

- Variace čerstvé krájené zeleniny s olivami, červenou cibulí a balkánským sýrem** 170 CZK
Variation of fresh sliced vegetables with olives, red onion and Balkan cheese
Frisches Gemüse mit Oliven, roter Zwiebel und Balkankäse





RESTAURANT BOHEMIA

HLAVNÍ CHODY - ČESKÁ A MEZINÁRODNÍ KUCHYŇ MAIN COURSES - CZECH AND INTERNATIONAL CUISINE HAUPTGERICHTE - TSCHECHISCHE UND INTERNATIONALE KÜCHE

150g Hovězí guláš provoněný majoránkou se smaženou cibulkou a domácími bramboráčky 220 CZK <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>	
150g Tradiční hovězí na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkovým terčem 265 CZK <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>	
400g Pomalu pečené kachní stehno s červeným zelím a variací knedlíků 355 CZK <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>	
150g Smažený vepřový / kuřecí řízek s vařenými bramborami / bramborovou kaší 235 CZK <i>150g Fried chicken / pork steak with boiled potatoes or mashed potatoes</i> <i>150g Paniertes Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei</i>	
200g Grilovaný steak z vepřové krkovic s výpekem a pečenými bramborami 225 CZK <i>200g Grilled steak from pork with baked potatoes</i> <i>200g Gegrilltes Steak vom Schwein mit Ofenkartoffeln</i>	
200g Kuřecí prso Supreme s batátovým pyré a zelenými fazolkami 290 CZK <i>200g Chicken breast supreme with sweet potato puree and green beans with bacon</i> <i>200g Hühnerbrust Supreme mit Süßkartoffelpüree, grünen Bohnen und Speck</i>	
150g Hovězí burger s čedarem a opečenou slaninou, hranolky s domácí tatarskou omáčkou 335 CZK <i>150g Beef burger with Cheddar and bacon, French fries with homemade Tartar sauce</i> <i>150g Rinderburger mit Tschedar und gebratenem Speck, Pommes und hausgemachter Tartarsoße</i>	
500g Marinovaná kuřecí křídla pečená na medu, s čerstvou bagetkou a dipem ze zakysané smetany 255 CZK <i>500g Baked chicken wings marinated in honey with fresh baguette and sour cream dip</i> <i>500g Marinierte Hühnerflügel auf Honig mit frischer Baguette und Sauersahne-Dip</i>	
200g Hovězí tatarák s topinkami 295 CZK <i>200g Beef Tartare with fried bread</i> <i>200g Beefsteak Tatar mit Toasts</i>	





RESTAURANT BOHEMIA

BEZMASÁ JÍDLA | VEGETARIAN COURSES | VEGETARISCHE GERICHTE

300g Bramborové noky se smetanovým špenátem a parmazánem

300g Potato gnocchi with spinach and Parmesan cheese

300g Kartoffelnockerln mit Spinat und Parmesan

255 CZK

DEZERTY | DESSERTS

80g Jablečný štrúdl s vanilkovou zmrzlinou

80g Apple strudel with vanilla ice-cream

80g Apfelstrudel mit Vanilleeis

120 CZK

Zmrzlina a sorbety dle denní nabídky

Ice cream and sorbets of the day, one scoop

Eis und Sorbets – Angebot des Tages

45 CZK

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.

