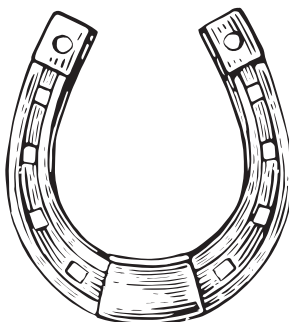


# *Ídelní lístek*



**Motorest Podkova**



---

## Холодные закуски

---

0230	80 г	<b>Тартар из говяжьей вырезки с жареным тостом</b> /1А, 3, 6, 10, 12/ / Блюдо подается в сыром виде /	135,-
0225	50 г	<b>Моцарелла с томатами черри, песто с базиликом, тост</b> /1А, 3, 7, 12/	95,-

---

## Супы

---

0466	0,3 л	<b>Говяжий бульон с лапшой и печеночными кнедличками</b> /1А, 3, 7, 9/	44,-
0404	0,3 л	<b>Гуляшсовая похлебка</b> /1А, 9, 13/	49,-
0480	0,3 л	<b>Моравская капустная похлебка</b> /1А, 7, 9/	49,-

---

## Горячие закуски

---

0514	50 г	<b>Запеченный козий сыр Рондинс клочковой и грецкими орехами, багет с травами</b> /1А, 3, 7, 8С/	89,-
------	------	--	------

---

## Рыба

---

0706	200 г	<b>Филе из щуки на гриле</b> /4/	265,-
0719	120 г	<b>Филе форели на подушке из салата</b> /1А, 4, 8, 12/	166,-
1511	150 г	<b>Жареное филе морской щуки</b> /1А, 3, 7, 12/	139,-

---

## Птица

---

0980	200 г	<b>Куриный кармашек, фаршированный творогом, чипсы из бекона</b> /1А, 7, 9/	165,-
3406	150 г	<b>Тальятелле с куриным мясом и листовым шпинатом</b> /1А, 3, 7/	159,-
0808	1/4	<b>Конфи из утки на розмаринетушенная белая капуста, картофельные и булочные кнедлики</b> /1А, 3, 6, 7, 9, 10/	198,-
0856	150 г	<b>Пикантная куриная смесь в дранике</b> /1А, 3, 6, 7, 9, 13/	165,-

---

## СВИНИНЫ

---

2050	250 г	<b>Стейк из маринованной шеи на зеленой фасоли</b> / 9 /	178,-
2125	200 г	<b>Полоски свиной вырезки с грибным соусом из лисичек</b> / 1А, 7, 9 /	189,-
2098	150 г	<b>Жареная свиная вырезка</b> / 1А, 3, 7, 12 /	145,-

---

## ГОВЯДИНЫ

---

2505	150 г	<b>«Чертовская солома»</b> / 9 / / Лапша в соусе «свичкова» с пикантными овощами и томатной сальсой /	255,-
2503	150 г	<b>Мясные медальонки в соусе «свичкова» с маслом и зеленью</b> / 7, 9 /	258,-

---

## Фирменные блюда моравской кухни

---

1500	100 г	<b>Говяжья вырезка в сметане с брусникой, булочные кнедлики</b> / 1А, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13 /	138,-
0966	150 г	<b>Жареная утка, тушеная кислая капуста, хлебные и картофельные кнедлики</b> / 1А, 3, 7, 12 /	169,-
1794	200 г	<b>Медальонки из свиной вырезки со шпинатом, картофельные кнедлики</b> / 1А, 3, 7, 9 /	178,-
1986	150 г	<b>Кабанье жаркое, пряничные кнедлики</b> / 1А, 3, 7, 9, 10, 12 /	188,-

---

## Фирменные блюда

---

0982	200 г	<b>Куриный стейк-филе с обжаренными овощами на масле</b> / 7 /	181,-
0944	150 г	<b>Куриные грудки су-виде с соусом из петрушки</b> / 1А, 3, 7 /	175,-
9256	200 г	<b>Горящая подкова –фламбированная водкой</b> / 1А, 7 / / куриная грудка, фаршированная пармской ветчиной и копченым сыром, соус из базилика /	206,-
2549	180 г	<b>Жареный копченый говяжий язык</b> / 1А, 3, 7 /	169,-
3050	200 г	<b>Стейк под соусом «свичкова»</b>	345,-
9266	200 г	<b>Шашлык из свиной вырезки со сливой</b> / 12 / / Фламбе на сливовой водке /	225,-
3000	600 г	<b>Запеченные маринованные ребра кости</b> / 1А, 10 / / Хрен, горчица, огурец, хлеб /	249,-
0981	200 г	<b>Куриная грудка в йогурте, фруктовый чатни</b> / 7 /	169,-

---

## Вегетарианские блюда

---

3614	100 г	Оломоуцкие сырки в дранике / 1А, 3, 7 /	131,-
3601	100 г	Жареный сыр Эдам / 1А, 3, 7 /	95,-
3411	350 г	Тальятелле под грибным соусом из лисичек / 1А, 3, 7, 9 /	145,-
3623	350 г	Тальятелле с сушеными томатами, оливками, чесноком и сыром Gran Magavia / 1А, 3, 7, 9 /	139,-
1856	1 шт.	Обваленный кнедик с фруктами и творогом / согласно дневному меню / 1А, 3, 7 /	109,-

---

## Гарниры

---

3800	250 г	Отварной картофель / 7 /	33,-
3802	200 г	Жареный картофель с чесноком / 1А /	38,-
3807	250 г	Картофельное пюре / 7 /	38,-
3803	150 г	Картофель фри	38,-
3858	150 г	Картофельные крокеты	40,-
3806	150 г	Брамборачки (драники) / 1А, 3 /	40,-
3810	200 г	Тушеный рис	28,-
3812	200 г	Булочные кнедлики / 1А, 3, 7 /	24,-
3813	200 г	Картофельные кнедлики / 1А, 3, 7 /	24,-
3877	200 г	Пряничные кнедлики / 1А, 3, 7 /	30,-
3875	200 г	Гарнирные жареные овощи на масле / 7, 9 /	45,-
3839	120 г	Багет с травяным маслом / 1А, 3, 7 /	33,-
3829	200 г	Тушеная квашеная капуста / 1А, 12 /	30,-
3830	200 г	Тушеный шпинат / 1А, 3, 7, 9 /	30,-
3827	1 шт.	Булочки / 1А, 3, 7 /	5,-
3828	50 г	Хлеб / 1А, 3, 7 /	5,-

---

## Соусы

---

3700	50 г	Татарский соус / 1А, 3, 7, 9, 10, 13 /	18,-
3702	50 г	„Дьявольский“ соус / 1А, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3703	50 г	Чесночный соус / 1А, 3, 7, 9, 13 /	18,-

3724	50 г	<b>Трюфельный соус</b> / 3, 7, 9, 12, 13 /	45,-
3704	50 г	<b>Сливочно-перечный соус / теплый</b> / 7 /	30,-
3727	50 г	<b>Грибной соус из лисичек</b> / 1А, 7, 9 /	39,-
3706	50 г	<b>Кетчуп</b>	18,-
3708		<b>Куверт (Couvert)</b> / 6 /	10,-

## Салаты

3979	250 г	<b>Огуречный салат со сметаной</b> / 7, 12 /	45,-
3900	220 г	<b>Огуречный салат</b> / 12 /	33,-
3901	220 г	<b>Салат из помидоров с красным луком</b> / 12 /	33,-
3903	250 г	<b>Шопский салат</b> / 7 /	69,-
1862	420 ГП	<b>Смешанный овощной салат с куриным мясом</b> / 1А, 3, 7 /	149,-

## Десерты

4016	420 ГП	<b>Сладкое мучное блюдо с яблоками и кленовым сиропом</b> / 1А, 3, 6, 7, 11, 13 /	86,-
4103	100 г	<b>Яблочный штрудель с мороженым и взбитыми сливками</b> / 1А, 3, 6, 7, 10, 12 /	55,-
4132	80 г	<b>Сладкое искушение – ванильное мороженое с фисташками и соусом из горячего шоколада</b> / 7, 8 /	79,-
4110	40 г	<b>Мороженое –шарик</b> / 3, 7, 8Г, 12 /	12,-

Номера у названий блюд обозначают аллергены в данном блюде/напитке.  
Список аллергенов приведен в меню.

Время приготовления всех блюд - 30-40 минут.  
Вес мяса указан в сыром виде перед термической обработкой.

В нашем моторесте персоналу запрещено делать приписки на счет вручную. В таком случае счет считается недействительным и клиенты не обязаны его оплатить.

Обращаем внимание родителей — следите за детьми, не подпускайте их близко к печи во избежание ожогов! За детей отвечают родители!

Все блюда по Вашей просьбе можем упаковать «на вынос» в специальную сертифицированную термоупаковку. Цена термоупаковки - 7 CZK.

Действительно от: 1. 1. 2018  
Ответственный за правильность цен: торговый отдел.  
Эксплуатационник: Kelerest s.r.o.



