



Suppen

Супы

Rinderbrühe mit Fleisch aus den Rippen vom Bullen, Nudeln und Julienne Gemüse (0,33 lt) 75 Kč
Говяжий бульон с очищенным от кости бычьим ребрышком и корнеплодами

Gulaschsuppe, serviert im gebackenen Brotlaib (0,33 lt) 125 Kč
Суп-гуляш, сервируемый в запеченной буханке хлеба

Nach Tagesangebot 65 Kč
Суп согласно меню дня

Vorspeise

Закуски

Eingelegter Weißschimmelkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, hausgemachter Paprikapasta und Chili (100 g) 115 Kč
Маринованный Гермелин с луком, чесноком и домашней пастой из паприки, перчики чили

Steak Tartare mit Schalotten, Kapern, Dijon-Senf, Olivenöl, marinierte Pilze und geröstete Brotscheiben mit Knoblauch (100 g) – nach Wunsch zubereitet 215 Kč
Татарский бифштек с луком шалот, каперсами, дижонской горчицей, с маринованными грибами, оливковым маслом, кресс-салатом и чесночными тостами - по вашему желанию

Geröstete Hühnerleber auf Zwiebeln und Waldpilzen (100 g) 135 Kč
Обжаренная печень домашней птицы «На луке и лесных грибах»



Kleine Gerichte zum Bier

Закуски к пиву

10 St. Variation gegrillter Mini-Würstchen (bayrische und geräucherte) mit Sauerkraut und Dijonsenf (200 g) 175 Kč
Ассорти из мини-колбасок (баварские и копченые) с кислой белокочанной капустой и дижонской горчицей

6 St. Hausgemachte Kartoffel- und Spinatpuffer 135 Kč
6 Домашних картофельных оладий и лепешки со шпинатом, запеченные на противне

6 St. „Buffalo“ Hühnerflügel mit Blauschimmelkäse-Dip, Gemüse-Pommes-frites und gebackenem mit Knoblauchöl bestrichenem Pita-Brot (400 g) 235 Kč
6 куриных крылышек «Буффало» с соусом из голубого сыра, с кубиками из овощей, поджаренным лавашем, натертым чесночным маслом

Schweine und Hühner Mini-Schnitzel mit hausgemachten eingelegten Gurken und Ingwer (200 g) 185 Kč
Свинные и куриные мини-отбивные с домашними маринованными огурцами с имбирем

Panierter Käsespieß – Edamer, Hermelin (Camembert), Niva (Roquefort) mit hausgemachter Sauce Tartare oder Wildpreiselbeeren (200 g) 185 Kč
Жареный сыр на шампуре – эдам, сыр «Нива» с голубой плесенью, камамбер - с домашним соусом тартар и ягодами дикой брусники

Pivnice Hlávčův Dvůr

Salate

Salads

Caesar Salat mit Anchovis-Dressing, knusprigem Speck, Hühnerbrustscheiben und Parmesanstreifen mit gebackenem Kräuterbaguette (150 g) 255 Kč

Салат Цезарь с дрессингом из анчоусов, хрустящим беконом, ломтиками куриных грудок и стружкой пармезана, с поджаренным багетом с травами

Gegrillter reifer Schafskäse auf einem Bett von Salatblättern, Rucola, Baby-Spinat und Kirsch-Tomaten, abgeschmeckt mit Balsamico-Honig-Dressing mit gebackenem Kräuterbaguette (150 g) 255 Kč

Выдержанный козий сыр на гриле, подается на вручную рваных листьях салата с рукколой, бейби-шпинатом и помидорами черри с приправой из бальзамико-медового соуса, с поджаренным багетом с травами

Gegrilltes frisches Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons und Tomaten) mit einer sämigen Balsamico-reduktion, und gebackenem Kräuterbaguette (200 g) 165 Kč

Сезонные овощи на гриле – баклажан, цуккини, паприка и помидоры с густым выпаренным бальзамическим уксусом. с поджаренным багетом с травами

Hauptgerichte

Основные блюда

Traditioneller Lendenbraten in Sahnesauce mit Karlsbader Knödel, Johannisbeeren-gelee, Zitronen-Gremolata und Schlagobers (150 g) 265 Kč

Традиционная говяжья вырезка в сливках с Карловарскими кнедликами, желе из красной смородины, лимонным соусом гремолата и взбитыми сливками

In Bier geschmortes Rindergulasch eingedickt mit Brot, wahlweise serviert mit hausgemachten Kartoffelpuffer oder Semmelknödel und Frühlingzwiebeln (150 g) 225 Kč

Пивной говяжий гуляш, загущенный хлебом, с домашними брамбораками или с булочным кнедликом и свежим луком

Ausgebackene Stücke vom Schweinebauch mit Zwiebeln und Knoblauch, Spinat, hausgemachten Kartoffelknödel und Wiener Zwiebeln (150g) 225 Kč

Ломтики свинины, зажаренные с луком и чесноком, шпинат, домашний картофельный кнедлик, лук «по-венски»

Paniertes Hühner- oder Schweineschnitzel an leichtem Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, Gurken, grobkörnigem Senf und Zitrone (200 g) 225 Kč

Жареный цыпленок или стейк из свинины с легким картофельным салатом из красного лука и огурца, с горчицей и лимоном

¼ Bratente nach altböhmischer Art mit Rotkohl und einer Variation hausgemachter Knödel und Wiener Zwiebeln (600 g) 295 Kč

¼ жареной утки по-старочешски, с тушеной краснокочанной капустой и ассорти из домашних кнедличков, лук «по-венски»

Gebratene und entbeinte marinierte Schweinshaxe, Weißkraut mit Speckwürfeln, hausgemachten Kartoffelpuffer und Wiener Zwiebeln (200 g) 225 Kč

Запеченная свиная рулька, без костей и под маринадом, с белой капустой со шпиком, домашние картофельные оладьи, венский лук

In Schwarzbier und geräucherter Paprika marinierte und „auf Honig“ gebratene pikante Schweinerippchen, dazu gegrillte Stücke vom Maiskolben, serviert mit Louisiana-Sauce und gebackenem Brot-Igel (400 g) 295 Kč

Пикантные свиные ребрышки, запеченные «На меду», под маринадом из черного пива, подаются с копченой паприкой и нарезанной кукурузой на гриле, под соусом «Луизиана» и с жареным «ежиком» из хлеба

Spezialitäten vom Grill

Grilled specialities

Trocken gereiftes „Top-Blade“ Rindersteak, serviert mit sautierten Kräuter-Champignons, Louisiana-Sauce und Julienne-Pommes-frites (250 g) 395 Kč

Стейк «Топ-Блейд» из зрелой говядины, с шампиньонами, обжаренными с травами, под соусом «Луизиана» и с картофелем фри жульен

Mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gespickte Schweinelende, Zwiebelsauce mit grünen Pfefferkörnern und hausgemachte Spinatpuffer (200 g) 325 Kč

Свиная вырезка, фаршированная сушеными помидорами с моцареллой, под соусом из лука с зеленым перцем, с домашними лепешками со шпинатом

Burger aus gereiftem Rindfleisch mit knackigem Gemüse, Cheddar, gebratenem Speck, gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Tomatensalsa serviert auf einer hausgemachter Sesam-Semmel mit Julienne-Pommes-frites und pikanter Cocktail-Sauce (180 g) 285 Kč

Бургер из выдержанной говядины с хрустящими овощами, чеддером, жареным беконом, обжаренным луком, глазуньей и томатной сальсой, в домашней булке с кунжутом, картофель фри жульен, пикантным коктейльным соусом

Knuspriger Hühnchen-Burger mit in Cornflakes paniertes Hühnerbrust, leichter Joghurt-Mayonnaise, Eissalat, Gurken und Tomaten auf hausgemachter Sesam-Semmel, Julienne-Pommes frites, Ketchup (150 g) 265 Kč

Куриный бургер с куриной грудкой, обжаренной в кукурузных хлопьях, легким йогуртовым майонезом, холодным салатом, огурцом и помидором в кунжутной булочке, с картофелем фри и кетчупом

Schweinekamm nach Bauernart mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit jungem Mais auf Butter, geröstete Kartoffel mit Rosmarin, Speck-Chips sowie Demi-Glace-Sauce (300 g) 325 Kč

Ошеек «по-фермерски» с быстро обжаренным луком и чесноком, сервируемый с молодой кукурузой на масле, жареным картофелем с розмарином и чипсами из бекона

Mit Speck gespickte und gebratene Putenbrust, serviert auf feinem Erbsen-Risotto mit Parmesanstreifen und Sahne, an frischem Rucola 150 g) 295 Kč

Жареный грудки индейки, фаршированные беконом подаются на нежном гороховом ризотто с пармезаном и сливками, посыпанные свежей рукколой

Variation von gegrilltem Fleisch – Trocken gereiftes „Top-Blade“ Rindersteak, Schweinelende, Hühnerbrust und Schweinekamm, serviert mit grünen Speckbohnen und Speck-Chips sowie Demi-Glace-Sauce (550 g) 735 Kč

Мясо на гриле – Стейк «Топ-Блейд» из выдержанной говядины, свиная вырезка, куриные грудки и свиной ошеек, подаваемые со стручковой фасолью со шпиком и чипсами с беконом, деми-глас

Desserts

Десерты

Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandelkrokant und Vanilleeis 125 Kč

Домашний яблочный штрудель с миндальным грильяжем и ванильным мороженым

Kleine Quark-Knödel mit Erdbeeren gefüllt und mit kalter Zimt-Sauce serviert 125 Kč

Творожные мини-кнедлики с клубникой, подаваемые



Alkoholfreie Getränke

Безалкогольные напитки	
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero (0,33 l)	55 Kč
Fanta (0,33 l)	55 Kč
Sprite (0,33 l)	55 Kč
Kinley Tonic Water, Kinley Ginger Ale (0,25 l)	55 Kč
Pago juice – nach Auswahl / по выбору (0,20 l)	55 Kč
Bonaqua – Mineralwasser still / medium / sprudelnd (0,25 l)	45 Kč
Вонаqua без газа / мягко газированная / с газом	
Vittel (1,0 l)	115 Kč
Perrier (0,75 l)	115 Kč
Karaffe Wasser mit Limette und Minze (1,0 l)	55 Kč
Графин воды с лаймом и мятой	
Himbeerlimonade vom Fass Z.O.N. (0,1 l)	12 Kč
Малиновый лимонад Z.O.N.	
Red Bull (0,25l)	99 Kč

Hausgemachte Limonaden

Домашние лимонады	
Zitronenlimonade (0,4 l) Лимон	55 Kč
Ingwerlimonade (0,4 l) Имбирь	55 Kč
Holunderbeerlimonade (0,4 l) Бузина	55 Kč
Schwarze Johannisbeerlimonade (0,4 l) черная смородина	55 Kč

Hausgemachter Eistee

Домашний холодный чай	
Grüner Tee mit Ingwer (0,4 l) Зеленый с имбирем	55 Kč
Limettentee (0,4 l) Лайм	55 Kč
Minztee (0,4 l) Мята	55 Kč

Tee - Kanne (0,4 l)

Чайник	
Tee – nach freier Wahl (Ronnefeldt) Чай по выбору (Ronnefeldt)	65 Kč
Tee aus frischer Minze Чай из свежей мяты	65 Kč
Tee aus frischem Ingwer Чай из свежего имбиря	65 Kč
Grog Грог	65 Kč
Heißer Griotte Горячий Griotte	65 Kč
Glühwein rot / weiß Глинтвейн красный / белый	75 Kč

Illy Kaffee

Кофе Illy	
Espresso + Milch Эспрессо + молоко	49 Kč
Latte Macchiato	69 Kč
Koffeinfreier Espresso Эспрессо без кофеина	49 Kč
Cappuccino	65 Kč
Eis Espresso Illy „Freddo“ эспрессо фразу	59 Kč
Eis Cappuccino лед капучино	69 Kč
Kaffee Correto mit kleinem Grappa	89 Kč
Кофе Correto с малой граппой	
Wiener Melange Венский кофе	65 Kč
Schwarzer Kaffee Турецкий кофе	49 Kč
Algerischer Kaffee Алжирский кофе	79 Kč
Irischer Kaffee Ирландский кофе	99 Kč

Bier vom Fass

Разливное пиво	
Pilsner Urquell vom Tank (0,5 l) Лагерное пиво из бочонка	49 Kč
Pilsner Urquell vom Tank (0,3 l) Лагерное пиво из бочонка	39 Kč
Velkopopovický kozel – Dunkelbier (0,5 l) темное	49 Kč
Velkopopovický kozel – Dunkelbier (0,3 l) темное	39 Kč
Gemischtes hell-dunkles Bier (0,5 l) Смешанное	49 Kč
Gemischtes hell-dunkles Bier (0,3 l) Смешанное	39 Kč
Gambrinus, unpasteurisiert (0,4 l) непастеризованное	45 Kč
Kingswood Cider (0,4 l)	79 Kč
Heißer Kingswood Cider (0,2 l) горячий сидр	79 Kč
Radler (0,5 l) Радлер	79 Kč
Himbeer-Radler (0,5 l) Малиновый Радлер	79 Kč
Helles oder Halbdunkles alkoholfreies Bier “Birell“ (0,33 l)	45 Kč
Полутемное Birell безалк	

Aperitifs

Аперитивы	
Campari (4 cl)	89 Kč
Aperol Spritz	139 Kč
Martini bianco, rosso, extra dry (1 dcl)	89 Kč
Osborne Port White (4 cl)	89 Kč
Osborne Port Ruby (4 cl)	89 Kč

Wodka

Водка	
Amundsen (4 cl)	69 Kč
Stolichnaya (4 cl)	89 Kč
Finlandia (4 cl)	89 Kč
Russian Standard Original (4 cl)	89 Kč
Wyborova (4 cl)	79 Kč
Grey Goose (4 cl)	169 Kč

Destilate

Спиртные напитки	
Slivovitz Jelinek (4 cl)	89 Kč
Gold Jelinek Pflaumenschnaps (4 cl)	99 Kč
Birnenschnaps Jelinek (4 cl)	89 Kč
Aprikosenschnaps Jelinek (4 cl)	89 Kč
Apfelschnaps Jelinek (4 cl)	89 Kč
Rudolf Jelinek - Williams Kosher (4 cl)	139 Kč
Wacholderbranntwein Jelinek (4 cl)	89 Kč
Fassbind La VIEILLE POIRE (4 cl)	159 Kč
Fassbind La VIEILLE FRAMBOISE (4 cl)	159 Kč
Grappa mazzetti classica (4 cl)	89 Kč
Pastis Pernod (4 cl)	89 Kč
Absinth Hills (4 cl)	119 Kč

Liköre

Ликеры	
Becherovka (4 cl)	89 Kč
Becherovka Lemond (4 cl)	89 Kč
Jägermeister (4 cl)	89 Kč
Fernet Stock (4 cl)	79 Kč
Fernet Stock – Citrus (4 cl)	79 Kč
Pfefferminzlikör (4 cl) Мятный ликер	59 Kč
Myšlivecká (4 cl) Охотничья	59 Kč
Drambuie (4 cl)	99 Kč
Carolans (4 cl)	69 Kč
Eierlikör (4 cl) Яичный ликер	59 Kč
Amaretto (4 cl)	79 Kč
Tuzemský Božkov (4 cl)	59 Kč

Rum

Ром	
Havana Club Añejo 3 yo (4 cl)	89 Kč
Havana Club Añejo 7 yo (4 cl)	119 Kč
Captain Morgan Spice (4 cl)	79 Kč
Don Papa Filipines (4 cl)	159 Kč
Ron Zacapa 23 yo (4 cl)	159 Kč
Diplomatico 12 yo (4 cl)	159 Kč
Malecon 25 yo Reserva Imperial (4 cl)	219 Kč
Atlantico Private Cask (4 cl)	159 Kč
Pyrat XO Reservé (4 cl)	159 Kč
Legendario Elixir Rum 7 yo (4 cl)	129 Kč

Tequila

Текила	
Olmeca Silver (4 cl)	99 Kč
Olmeca Gold (4 cl)	99 Kč
Casco Viejo Blanco (4 cl)	99 Kč
Casco Viejo Gold (4 cl)	99 Kč
Tequila Rose (4 cl)	99 Kč

Gin

Джин	
Beefeater (4 cl)	89 Kč
Bombay Sapphire (4 cl)	99 Kč
Hendricks (4 cl)	129 Kč

Cognac & brandy

Коньяк и бренди	
Metaxa***** (4 cl)	89 Kč
Metaxa ***** (4 cl)	109 Kč
Martell V.S. (4 cl)	149 Kč
Martell V.S.O.P. (4 cl)	179 Kč
Hennessy V.S. (4 cl)	149 Kč
Hennessy Fine de Cognac (4 cl)	179 Kč
Rémy Martin V.S.O.P. (4 cl)	149 Kč

Whisky & bourbon

Виски и бурбон	
Jack Daniel´s - Old no. 7 (4 cl)	99 Kč
Jack Daniel´s - Honey (4 cl)	99 Kč
Jack Daniel´s - single barrel (4 cl)	149 Kč
Jim Beam (4 cl)	99 Kč
Four Roses (4 cl)	99 Kč
Jameson (4 cl)	89 Kč
Jameson select reserve (4 cl)	149 Kč

Single malt

Single malt	
Malt Bushmills 10 yo (4 cl)	129 Kč
Malt Laphroaig 10 yo (4 cl)	149 Kč
Malt Macallan Sienna (4 cl)	199 Kč

Whisky blended

Whisky blended	
Johnnie Walker Red Label (4 cl)	89 Kč
Johnnie Walker Black Label 12 yo (4 cl)	149 Kč
Johnnie Walker Green Label 15 yo (4 cl)	199 Kč
Chivas Regal 12 yo (4 cl)	139 Kč
Tullamore Dew (4 cl)	89 Kč
Tullamore Dew 12 yo (4 cl)	149 Kč
Glenfiddich 12 yo (4 cl)	149 Kč
Highland Park 18 yo (4 cl)	229 Kč

Sekt & Prosecco & Champagner

Игристые вина – просекко – шампанское	
Bohemia demi-sec, brut (0,75 l)	490 Kč
Bohemia Prestige brut (0,75 l)	590 Kč
Prosecco Scavi&Ray (0,75 l)	490 Kč
Prosecco Scavi&Ray Rosé (0,75 l)	490 Kč
Moët & Chandon Brut Impérial (0,75l)	2 999 Kč

Offene Weine aus Mähren

Вина на розлив – область моравия	
Grauburgunder Пино-гри (1,5 dcl)	69 Kč
Cuvée Frankovka (1,5 dcl)	69 Kč

Offene Weine aus Italien - Cantina di Custoza

Вина на розлив – Италия- Cantina di Custoza	
Bianco Cuvée 70% garganega, 30% chardonnay I.G.T. (1,5 dcl)	79 Kč
Rosato Cuvée 80% merlot, 20% corvina I.G.T. (1,5 dcl)	79 Kč
Rosso Cuvée 60% merlot, 20% cabernet, 20% corvina I.G.T. (1,5 dcl)	79 Kč

Fragen Sie bitte unser Personal nach unserer seperaten Weinkarte.
Винная карта по требованию оператора.



Kreditkarten werden von 300 CZK akzeptiert.
Кредитные карты принимаются от 300 крон.
Trinkgeld nicht imbegriffen.
Чаевые не включены в цену.

Kontakte

Контакты	
Vodičkova 17, 110 00 Praha	
telefon: +420 222 516 787	
mobil: +420 733 794 311	
email: info@hlavkuvdvur.cz	
www.hlavkuvdvur.cz	
otevřeno denně: 11:00 – 24:00	

