



**Nuž vítej milý hoste, ať jsi urozený, stavu duchovního či učenec, mistr svobodných umění, bakalář či student, měšťanin, řemeslník, sedlák či robotěz. Ať jsi obyvatel zemí Koruny České či poutník z daleké ciziny přicházející. Ať jsi člověk poctivý či šejdů, potulný muzikant či kejklič. Ať jsi panna poctivá, počestná matrona či helmbrechtnice, kořenářka nebo lazebnice. Zde se všem dostane jídla i pití co hrdlo ráčí...**

**Ušak pomni: stoly nepolévej, nádobí nerozbívej, rozličné půtky a rozbroje nebybolávej, a při odchodu nezapomeň svůj měšec otevřítí a útratu řádně zapravítí!**

**Welcome, dear guest, whether you are of noble origin, priest or sage, free arts master, bachelor or student, townsman, craftsman, farmer or bondman... Whether you are a citizen of the Land of the Czech Crown or a pilgrim coming from far away... Whether you are an honest man or swindler, wandering musician or magician... Whether you are a virtuous virgin, honourable matron or woman of ill repute, herbs woman or masseuse... Here everyone eats and drinks to their hearts content....**

**But remember: do not spill things on the tables, do not break dishes, do not cause any fights or mischief and upon leaving do not forget to open your pouch and duly pay your bill!**

# Co nabízí náš

# What our

## Studené předkrmy

## Cold starters

100 g	<b>Pochoutka králů</b>	79,-
1	(nakládaný hermelín s cibulí a čerstvými feferony) <b>King's Delicacy</b> (pickled "Hermelin" Camembert-style cheese with onion and fresh chilli peppers)	
100 g	<b>Korzároba pestrá svačina</b>	139,-
2	(marinovaný losos podávaný se selekcí salátů se zálibkou z italského dresinku, zdobený cherry tomaty) <b>Pirate's Fancy Snack</b> (marinated salmon, served with selection of salads with Italian salad-dressing and topped with cherry tomatoes)	

# hostinec...

## restaurant offers

150 g **Prkénko mlsné kněžny** 89,-

3 (selektce českých sýrů  
s čerstvým hroznovým vínem a kandovaným obocem)

**Platter of Fastidious Princess**

(selection of Czech cheeses, served  
with fresh grapes and succade)

100 g **Komořího tajná báseň** 79,-

4 (šunková rolka plněná sýrovou pěnou,  
zdobená blašskými ořechy)

**Chamberlain's Secret Passion**

(stuffed ham roll with cheese mousse  
and topped with walnuts)

# Teplé předkrmy

## Warm starters

100 g	<b>Dobrota z moravských luhů</b>	105,-
5	(pečené švestky v anglické slanině, flambované v koňaku) <b>Delicacy from Moravian Meads</b> (baked plums with bacon and flamed in cognac)	
100 g	<b>Krmě vlašských kameníků</b>	90,-
6	(grilované buřty na černém pivu) <b>Stonemason's Plate</b> (grilled sausages with black beer sauce)	
100 g	<b>Recept z balkánských zemí</b>	99,-
7	(pečený lilek plněný rajčaty, česnekem a čerstvými bylinkami, zagratinované sýrem) <b>Recipe from Balkan Countries</b> (baked stuffed aubergine with tomatoes, garlic and fresh herbs, sprinkled with grated cheese)	
100 g	<b>Sýrový mls z Olomouce</b>	89,-
8	(smažené olomoucké tvarůžky, špikované anglickou slaninou, zdobené cherry rajčaty, podávané s francouzským pečivem) <b>Olomouc Cheese Titbit</b> (fried larded Olomouc smelly cheese with English bacon and topped with cherry tomatoes, served with French pastry)	
150 g	<b>Laskomina dobrého Matěje</b>	95,-
9	(zapečená brokolice se šunkou a hříbkou ve smetanovo-sýrové omáčce) <b>Good Matthew's Delicacy</b> (baked broccoli with ham and mushrooms, served on cream-cheese sauce)	

# Polévky

## Soups

0,22 10	<b>Polévka poctivé hospodyňky</b> (hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky a zeleninou) <b>Soup of Honest Homemaker</b> (beef bouillon with homemade fagots and vegetables)	45,-
0,22 11	<b>Kovářská polévka</b> (česneková s vejcem a opečenou bekou) <b>Blacksmith's Soup</b> (garlic soup with egg and pan-fried roll)	45,-
0,22 12	<b>Kalábrijská polévka</b> (rybí vývar se zeleninou a čerstvými rajčaty s čerstvou bazalkou) <b>Calabrese Soup</b> (fish bouillon with vegetables and fresh tomatoes with fresh basil)	65,-
0,22 13	<b>Staročeská zelňačka</b> (zelná polévka s klobáskou a bramborem) <b>Old Czech Sauerkraut Soup</b> (cabbage soup with sausage and potatoes)	55,-

# Speciality

## Specialities

150 g	<b>Pokrm pohanských nájezdníků</b>	290,-
14	(tatarský biftek z mladého býčka, podávaný s topinkami) <b>Heathen Invader's Plate</b> (bull-calf tartare steak, served with pan-fried bread)	
150 g	<b>Minutkový gulášek</b>	310,-
15	(pikantní gulášek z pravé svíčkové, podávané s domácími bramboráčky) <b>Made-to-order Goulash</b> (piquant goulash from tender sirloin beef, served with homemade potato pancakes)	
700 g	<b>Obří meč bezhlavého rytíře</b>	490,-
16	(3 barvy masa, prokládané čerstvou zeleninou, podávaný s ďábelskou omáčkou) <b>Headless Knight's Giant Sword</b> (meat of three colors, interleaved with fresh vegetables and served with Devil sauce)	
300 g	<b>Zbloudilá hospodářova kachýnka</b>	330,-
17	(kachní prsíčka plněná kaštaný a slaninou, podávaná s omáčkou z hřibů) <b>Goodman's Stray Duck</b> (stuffed duck breasts with Spanish chestnuts and bacon, served with mushroom sauce)	

300 g	<b>Panenská jemná prsíčka</b>	260,-
18	(kuřecí prsíčka špikovaná modrým sýrem a zeleným chřestem)	
	<b>Virgin Delicate Breasts</b>	
	(larded chicken breasts with blue cheese and green asparagus)	



# Ryby

## Fish

200 g	<b>Chučobka lazebníka Ondřeje</b>	240,-
19	(grilovaný losos nakládáný ve francouzských bylinkách, podávaný s čerstvým listovým špenátem) <b>Savoury of Barber Andrew</b> (grilled pickled salmon with French herbs, served with fresh spinach leaves)	
200 g	<b>Pochoutka Franze Josefa</b>	220,-
20	(candát pečený na rozmarýnu, podávaný se zeleninou borňoas) <b>Delicacy of Franz Joseph</b> (baked pike perch with rosemary, served with borňoas vegetables)	
200 g	<b>Rybářův úlovek</b>	185,-
21	(grilovaný pstruh na šalvějovém másle s gratinovanou brokolicí) <b>Fisherman's Draught</b> (grilled trout with sage butter and gratinated broccoli)	



# Vepřové maso

## Pork

200 g	<b>Mlynářovo masíčko</b>	220,-
22	(medailonky z vepřové panenky, zapečené s hermelínem a křupavou slaninou) <b>Miller's Meat</b> (pork tenderloin medallions, baked with "Hermelin" Camembert-style cheese and crispy bacon)	
200 g	<b>Pážeří mls</b>	225,-
23	(jemná vepřová panenka obalená v čerstvých bylinkách, podávaná se švestkobou omáčkou) <b>Nobleman's Delicacy</b> (delicate pork tenderloin with fresh herbs, served on Plum sauce)	
200 g	<b>Sen krásné panny</b>	235,-
24	(vepřová panenka plněná mozzarellou a chřestem, s bazalkovou omáčkou) <b>Dream of a Beautiful Virgin</b> (stuffed pork tenderloin with mozzarella cheese and asparagus, served on basil sauce)	
1 ks	<b>Pečené koleno cca 2kg</b>	185,-
25	(vepřové koleno na černém pivě, podávané se smetanovým křenem, chléb) <b>Roast Knuckle c. 2Kg</b> (pigs knuckle with black beer sauce, served with cream horse radish and bread)	

# Drůbeží maso

## Poultry

150 g	<b>Kuřecí prsíčka z podhradí</b>	195,-
26	(kuřecí prsa zapečené s bylinkovou krustou, jogurtový dressing, grilovaná cuketa) <b>Castle Chicken Breasts</b> (baked Chicken Breasts with herb crust, yoghurt dressing and grilled zucchini)	
150 g	<b>Horalova zasloužená krmě</b>	205,-
27	(kuřecí prsíčka plněná listovým špenátem a níbou, s bazalkovou omáčkou) <b>Highlander's Well-Earned Meal</b> (stuffed chicken breasts with spinach leaves and "Niva" blue cheese, served on basil sauce)	
150 g	<b>Kuřecí maso východních zemí</b>	185,-
28	(maso 3 bareb, paprika, pórek, žampiony) <b>Chicken of Eastern Countries</b> (meat of three colors, pepper, leek, mushrooms)	
150 g	<b>Převorova poslední večeře</b>	210,-
30	(krůtí směs podávaná s tomaty, česnekem a lilkem) <b>Prior's Last Dinner</b> (turkey medley, served with tomatoes, garlic and aubergine)	
200 g	<b>Dřevorubcův oběd</b>	260,-
31	(pečená kachní prsíčka na grilu podávaná se zapečeným bramborem a křupavou slaninou v zapékací misce) <b>Woodcutter's Lunch</b> (baked grilled duck breasts, served with baked potatoes and crispy bacon au Gratin)	

# Hovězí maso

## Beef

300 g	<b>Zbrojnošův pokrm</b>	270,-
32	(roštěná podávaná s chilli omáčkou, slanina, cibule a fazolky) <b>Armiger's Dish</b> (stewed steak, served on chilli sauce, bacon, onions and beans)	
300 g	<b>Zemanská žranice</b>	260,-
33	(steak plněný modrým sýrem, podávaný s omáčkou demiglass) <b>Yeomanly blow-out</b> (stuffed steak with blue cheese, served on demiglass sauce)	
500 g	<b>Oblíbený pokrm Karla IV.</b>	370,-
34	(grilovaný steak na zeleném pepři) <b>Favorite Dish of Charles IV.</b> (grilled steak in green pepper)	
800 g	<b>Obří špíz Staré Doby</b>	560,-
35	(steaky z roštěné, prokládané grilovanou zeleninou s čerstvými bylinkami) <b>Old-Time Giant Skewer</b> (stewed steaks with grilled vegetables and fresh herbs)	

250 g	<b>Čeledníková čertova kola</b>	235,-
36	(grilované plátky z hovězí roštěné v pikantní marinádě, podávané s grilovanou zeleninou) <b>Cattleman Devil's Wheels</b> (grilled slices of beef roast in piquant marinade, served with grilled vegetables)	
200 g	<b>Pokrm pana Viléma z Rožmerku</b>	355,-
37	(biftek z mladého býčka podávaný s marinovanými žampiony, pečený česnek) <b>Dish of Mr. William from Rožmerk</b> (bull-calf beefsteak, served with marinated mushrooms and baked garlic)	
200 g	<b>Pochoutka nejvyššího sudího</b>	370,-
38	(hovězí svíčková podávaná s francouzskými fazolkami, balené v křupavé slanině) <b>Delicacy of a Chief Baron</b> (sirloin beef served with French beans, in crispy bacon)	
200 g	<b>Biftek po toskánsku</b>	365,-
39	(biftek z mladého býčka v bylinkách, podávaný s jemnou rajčatovou omáčkou) <b>Beefsteak a la Tuscany</b> (bull-calf beefsteak with herbs, served on fine tomato sauce)	

## Teplé omáčky ke steakům

### Warm sauces for steakes

0,2l 40	<b>Jemná rokoforobá omáčka z modrého sýra</b> <b>Fine blue cheese sauce</b>	40,-
0,2l 41	<b>Peřobá omáčka (3 druhy pepře)</b> <b>Pepper sauce (3 kinds of pepper)</b>	40,-
0,2l 42	<b>Švestková omáčka se slivovicí</b> <b>Plum sauce with slivovitz (plum brandy)</b>	40,-
0,2l 43	<b>Dávelská omáčka</b> <b>Devil sauce</b>	40,-
0,2l 44	<b>Beurre blanc</b> (jemná smetanová omáčka, bylinky, bílé víno) <b>Beurre blanc</b> (fine cream sauce, herbs, white wine)	40,-

# Přílohy

## Side dishes

180 g 45	<b>Vařený brambor</b> <b>Boiled potato</b>	35,-
150 g 46	<b>Hranolky</b> <b>French Fries</b>	40,-
150 g 47	<b>Rýže</b> <b>Rice</b>	35,-
180 g 48	<b>Americký brambor</b> <b>American Potato</b>	40,-
180 g 49	<b>Selský brambor (slanina, cibule)</b> <b>Peasant Potato (bacon, onion)</b>	50,-
4 ks 50	<b>Bramboráčky</b> <b>Potato pancakes</b>	45,-
150 g 51	<b>Štouchaný brambor (máslo, cibulka)</b> <b>Mashed potato (butter, little onion)</b>	40,-
150 g 52	<b>Fazolek (s křupavou slaninou a česnekem)</b> <b>Beans (with crispy bacon and garlic)</b>	40,-
150 g 53	<b>Grilovaná zelenina</b> <b>Grilled Vegetables</b> (lilek, cuketa, paprika, rajče, provensálské koření) (aubergine, zucchini, pepper, tomato, Provençal Herbs)	45,-
100 g 54	<b>Olívy (řecké olívy)</b> <b>Olives (Greek olives)</b>	80,-

# Těstoviny

## Pasta

180 g	<b>Fettucine Alfredo</b>	159,-
55	(s lososem, houbami a čerstvou bazalkou, sypané parmezánem)	
	<b>Fettucine Alfredo</b>	
	(with salmon, mushrooms and fresh basil, sprinkled with parmesan)	
180 g	<b>Špagety Bolognese</b>	169,-
56	(pikantní italská směs z hovězího masa s rajčaty, sypané parmezánem)	
	<b>Spaghetti Bolognese</b>	
	(piquant Italian beef medley with tomatoes and sprinkled with parmesan)	
200 g	<b>Gnochetti s gorgonzolovou omáčkou</b>	179,-
57	(s kuřecím masem a listovým špenátem)	
	<b>Gnochetti with gorgonzola sauce</b>	
	(with chunks of chicken and spinach)	
180 g	<b>Špagety al Pesto</b>	159,-
58	(z čerstvé bazalky s rajčaty a smetanou )	
	<b>Spaghetti al Pesto</b>	
	(with fresh basil, tomatoes and cream)	
150 g	<b>Italské risotto</b>	179,-
59	(s kuřecím masem a čerstvými hříbky)	
	<b>Italian risotto</b>	
	(with chunks of chicken and fresh mushrooms)	

# Saláty

## Salads

150 g	<b>Míchanice kněžny Ludmily</b>	65,-
60	(šopský salát – zeleninový salát s balkánským sýrem) <b>Hodge-podge of Princess Ludmila</b> (vegetable salad with Balkan cheese)	
150 g	<b>Athénský salát</b>	70,-
61	(salát z čerstvé zeleniny, zdobený řeckými olivami) <b>Athenian salad</b> (fresh vegetable salad, topped with Greek olives)	
150 g	<b>Míchanina královského rodu</b>	70,-
62	(tomatový salát prokládaný plísňovým sýrem s čerstvou cibulkou) <b>Hoch-potch of Royal Family</b> (tomato salad with blue cheese and fresh onion)	
180 g	<b>Cesarovo lupení</b>	149,-
63	(řecký salát, podávaný s kuřecími nugetky a česnekovými krutony, s ceasar dressingem) <b>Cesar's Leafage</b> (Greek salad, served with chunks of Chicken and garlic croutons, with Ceasar dressing)	



200 g	<b>Salát Stará Doba</b>	159,-
64	(listový špenát sypaný nivou a vlašskými ořechy, zdobení nakládanou hruškou) <b>„Old Age“ Salad</b> (spinach leaves sprinkled with “Niva” blue cheese and walnuts, topped with marinated pear)	
150 g	<b>Středomořský salát</b>	195,-
65	(dary moře, nakládané v papričkách s jemnou šalotkou a čerstvými bylinkami) <b>Mediterranean salad</b> (pickled sea food with peppers, delicate shallot and fresh herbs)	



# Dezerty

## Desserts

120 g 66	<b>Babičiny palačinky</b> (palačinka plněná vanilkovou zmrzlinou, zalitá horkými lesními plody, zdobena jordanskou mátou ) <b>Grandmother's pancakes</b> (stuffed pancake with vanilla ice-cream, topped with hot forest fruits and Jordan mint)	89,-
120 g 67	<b>Staročeské lívanečky</b> (lívanečky podávané s čerstvými borůvkami a zakysanou smetanou, posypané třtinovým cukrem, zdobena lístky čerstvé máty) <b>Old Czech Crumpets</b> (crumpets served with fresh blueberries and sour cream, sprinkled with cane sugar and ornamented with fresh mint leaves)	79,-
120g 68	<b>Jablíčka v županu</b> (smažená jablka v těstíčku se skořicí a vanilkovou omáčkou) <b>Apple Fritters</b> (fried apples in batter with cinnamon and vanilla sauce)	79,-

120 g	<b>Zabínutý pamlsek paní domácí</b>	69,-
69	(domácí jablečný závin, přelitý smetanovo-karamelovou pěnou)	
	<b>Landlady's Dainty</b>	
	(homemade strudel with cream-caramel mousse)	
100 g	<b>Ze zámeckých zahrad</b>	79,-
70	(šlehaný jahodový musse s kusy čerstvých banánů, zdobený čerstvou mátou)	
	<b>From mansion gardens...</b>	
	(whipped strawberry mousse, served with peaces of fresh bananas and topped with fresh mint)	



**K chutné krmi dobrý mok si dopřejte**  
**Treat yourself to good drinks along with**  
**delicious food**

## **Nápojový lístek**

### **Drinks menu**

#### **Aperitivy / Aperitifs**

0,1l	Cinzano bianco, rosso, dry	70,-
0,1l	Campari	95,-
0,1l	Porto Osborne	90,-
0,1l	Sherry Sandeman	90,-
0,04l	Becherovka	45,-
0,04l	Pastis	65,-

#### **Pivo / Beer**

0,5l	Pilsner Urquell	35,-
0,3l	Pilsner Urquell	28,-
0,5l	Velkopopovický kozel tmavé	35,-
0,3l	Velkopopovický kozel tmavé	28,-
0,5l	Kadegast nealkoholické pivo	45,-

**Nabídku vína z naší země i z cizích krajů**  
**okošťujte.**

**Try the available wines from our country**  
**as well as from abroad**

**Požádejte obsluhu o „Vinný lístek“**

**Wine list**

### Cognac, Brandy

0,04	Martel V.S	120,-
0,04	Metaxa*****	70,-

### Likéry a lihobiny / Liqueurs and Spirits

0,04	Malibu	60,-
0,04	Bailey's	70,-
0,04	Amarretto	50,-
0,04	Medovina	40,-
0,04	Amundsen apple	40,-
0,04	Peppermint	40,-
0,04	Vodka Koskenkorva	40,-
0,04	Vodka Absolut	50,-
0,04	Slibovice Jelínek zlatá / gold	50,-
0,04	Slibovice Jelínek stříbrná / silver	50,-
0,04	Gin Beefeater	50,-
0,04	Tequila	65,-
0,04	Absinth Hill's	95,-
0,04	Bacardi Rum	60,-
0,04	Jagermeister	70,-
0,04	Fernet Stock	35,-
0,04	Becherovka	45,-
0,04	Capitan Morgan	60,-
0,04	Tuzemský Božkov	35,-

### **Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic beverages**

0,33	Mattoni klasic, jemná / Mattoni classic, delicate	29,-
0,33	Aquila neperlivá / Aquila non-carbonated	29,-
0,33	Ice tea / Ice tea	29,-
0,25	Pepsi cola, Pepsi cola light	29,-
0,25	Mirinda, Canada dry, 7up, Schweppes	29,-

### **Džusy Toma / Toma Juices**

0,25	Džusy Toma / Toma Juices	29,-
------	--------------------------	------

### **Teplé nápoje a frappé / Hot drinks and frappé**

Espresso Piazza d'Oro	35,-
Cappuccino	42,-
Latté	50,-
Vídeňská káva / Viennese coffee (Mocha)	42,-
Alžírská káva / Algerian coffee	55,-
Irská káva / Irish coffee	78,-
Frappé, Ice frappé (vanilková zmrzlina) / (vanilla ice cream)	60,-
Grog	45,-
Horká medovina / Hot mead	45,-
Horká čokoláda / Hot chocolate	45,-
Čaj dle nabídky / Tea according to the selection	35,-
Svařené víno / Hot wine 0,2	45,-

#### **Restaurace Stará Doba**

Gorazdova 22, Praha 2 120 00

Otevírací doba: 17.30 - 23.00

©povědný vedoucí a provozovatel: Olga Kaffanová

IČO :138 00 833

E-mail: info@staradoba.cz

Datum vyhotovení: 8. 8. 2008