



**DAVID**

RESTAURANCE



## POLÉVKY

1 p.	Kuřecí vývar s masem, kořenovou zeleninou a nudlemi	69,-
1 p.	Polévka dle denní nabídky	75,-

## PŘEDKRMY

125g	Burrata na rukole a bazalkovém pestu s cherry rajčátky a růžovým pepřem	205,-
100g	Hovězí tataráček s topinkami (6 kusů)	235,-
6 ks	Kuřecí křídýlka v barbecue marinádě podávaná se zeleninovými hranolky a česnekovým dipem, bylinková bageta	175,-
100g	Husí jatýrka na červeném víně s jablky a šalotkou	175,-

## ČESKÁ KUCHYNĚ

1/4	Pečená kachýnka na medu podávaná s červeným zelím a variací knedlíků	325,-
200g	Svíčková na smetaně s brusinkami a žemlovým knedlíkem	255,-
200g	Hovězí guláš s žemlovým knedlíkem a červenou cibulkou	225,-
200g	Hovězí líčka na červeném víně a kořenové zelenině podávaná s bramborovou kaší	305,-
600g	Pečená vepřová žebra na černém pivu podávaná s bochníčkem chleba, medovou cibulkou, křenem a dipem z dijonské hořčice	355,-
200g	Řízečky z vepřové panenky obalované v cornflakes podávané s bramborovou kaší a salátem Coleslaw	285,-
200g	Pečený králík na česneku a rozmarýnu podávaný s listovým špenátem a bramborovým knedlíkem	255,-
130g	Smažený sýr s hranolky a tatarskou omáčkou, míchaný salátek	205,-

## NAŠE SPECIALITY

250g	Grilovaný pstruh na tymiánu, česneku a bílém víně podávaný s petrželkovým bramborem	365,-
200g	Steak z lososa podávaný s čočkou Beluga ochucenou rajčátky, česnekem, rukolou a bazalkovým pestem	395,-
250g	Kuřecí prso supreme špikované sušeným rajčetem a bazalkou podávané s parmezánovou omáčkou a gratinovanými brambory	265,-
200g	Grilovaná vepřová panenka v bylinkové krustě podávaná s omáčkou demi glace, špejzle se sušenými rajčaty, olivami a parmezánem	325,-
200g	Krakonošův oheň z vepřové panenky s bramboráčky	305,-
200g	Jelení steak podávaný s liškovou omáčkou a pečeným bramborem na bylinkách	395,-
250g	Filírovaný flank steak podávaný s pepřovou omáčkou, pečené rozmarýnové brambory	425,-
250g	Jihoamerický rumpsteak na restovaných žampionech se slaninou a cibulí, steakové hranolky	435,-

## BURGERY

1 p.	Hovězí burger (150g) se sázeným vejcem, slaninou a sýrem cheddar podávaný se steakovými hranolkami a chipotle majonézou	325,-
1 p.	Sendvič s trhaným hovězím chuckrollem (150g), červenou cibulkou, rajčaty a rukolou podávaný se steakovými hranolky a dipem z pečeného česneku	325,-

## NĚCO K VÍNU

70g	Pražené mandle	85,-
100g	Nakládání olivy	75,-



## TĚSTOVINY & RIZOTO

300g	Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini (opečený česnek, chilli papričky, rukola, parmezán)	185,-
300g	Spaghetti Bolognese (směs mletého hovězího a vepřového masa, cibule, drcená rajčata, víno, parmezán)	215,-
300g	Špagety s krevetami (100g) a špenátovým pestem	315,-
300g	Houbové rizoto s filírovanou vepřovou panenkou (100g) a rozmarýnovým demi glace	265,-
300g	Zeleninové rizoto s bílým vínem, bazalkou a parmezánem	215,-

## SALÁTY

200g	Míchaný salát	85,-
400g	Pečený kozí sýr s pancettou (100g) a medovou cibulkou podávaný na trhaných listových salátech s červenou řepou a vlašskými ořechy	245,-
400g	Zeleninový salát s černou čočkou beluga, pečeným lilkem a sýrem feta	245,-
400g	César salát (římský salát ochucený originálním dresinkem, podávaný s kuřecím masem (100g), krutóny a parmezánem)	245,-

## PŘÍLOHY

200g	Hranolky	55,-
200g	Máslové brambory	55,-
200g	Bramborová kaše	55,-
200g	Opečené brambory s rozmarýnem	55,-
150g	Žemlový knedlík	55,-
250g	Grilovaná zelenina	85,-
1 p.	Bylinková bageta	45,-
1 p.	Kečup, tatarská omáčka, barbecue omáčka, česnekový dip	30,-

## DEZERTY

1 ks	Čokoládový fondant s vanilkovou zmrzlinou a višňovým coulis	155,-
2 ks	Borůvkové knedlíky s tvarohovým přelivem a borůvkovou omáčkou	175,-
1 p.	Trhanec s rozinkami, jablečným pyré a skořicí	155,-

Dorty dle denní nabídky...

## POHÁRY

	Banánový pohár s čokoládou (čokoládová, 2x vanilková zmrzlina, banán, čokoláda, šlehačka, čokohoblínky)	115,-
	Louskáček (ořechová, vanilková, čokoládová zmrzlina, ořechy, karamel, krokant, šlehačka)	115,-
	Tutti Frutti (malinový a mango sorbet, čerstvé ovoce, šlehačka)	115,-
	Dětský pohár (vanilková, čokoládová zmrzlina, lentilky, šlehačka)	85,-
	Ledová káva s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	89,-

Milí hosté,

na Vaše přání Vám rádi připravíme poloviční porce vybraných jídel,  
ale dovoluujeme si účtovat 2/3 z původní ceny.

Informace o alergenech obsažených v jídlech obdržíte od obsluhujícího personálu!

Rezervace na telefonu 777 279 681.

Platnost jídelního lístku od 1. 7. 2023



## SUPPEN

1 p.	Hühnerbrühe mit Fleisch, Wurzelgemüse und Nudeln	69,-
1 p.	Suppe nach Tagesangebot	75,-

## VORSPEISEN

125 g	Burrata serviert auf Rucola und Basilikum Pesto mit Cherry Tomaten und rosa Pfeffer	205,-
100 g	Rindertartar mit Knoblauchbrot (6 Stück)	225,-
6 Stk.	Hänchenflügel in Barbecue-Marinade serviert mit Gemüse und Knoblauch Dip, Kräutetbaguette	175,-
100 g	Gänseleber im Rotwein mit Äpfeln und Schalotten	175,-

## TSCHECHISCHE KÜCHE

¼	Goldgebratene Ente serviert mit Rotkraut und Knödelvariation	325,-
200 g	Lendenbraten in Sahnesauce mit Preiselbeeren und Semmelknödel	255,-
200 g	Rinder Gulasch serviert mit Semmelknödel und roter Zwiebel	225,-
200 g	Rinderbacken im Rotwein und Wurzelgemüse serviert mit Kartoffelbrei	305,-
600 g	Schweinerippchen mariniert im schwarzem Bier serviert mit Leibchen Brot, Honig Zwiebel, Meerrettich und Senf Dip	355,-
200 g	Panierte Schweinelendemedallions in Corn Flakes serviert mit Kartoffelbrei und Salat Coleslaw	285,-
200 g	Gebratenes Kännchen mit Knoblauch und Rosmarin serviert mit Blattspinat und Kartoffelknödel	255,-
130 g	Panierter Käse mit Pommes Frites und Tatarsauce, gemischter Salat	205,-

## UNSERE SPECIALITÄTEN

250 g	Gegrillte Forelle mit Thymian, Knoblauch und Weisswein serviert mit Petersilie Kartoffeln	355,-
200 g	Lachssteak serviert mit Linsen Beluga abgeschmeckt mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Basilikum Pesto	395,-
250 g	Hähnchenbrust Supreme gespickt mit getrockneten Tomaten und Basilikum serviert mit Parmesansauce und gratinierte Kartoffeln	265,-
200 g	Gegrillte Schweinelende in der Kräuter Kruste serviert mit Sauce Demi Glace, Spätzle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan	325,-
200 g	Rüberzahlfeuer aus Schweinelende mit Kartoffelpuffer	305,-
200 g	Hirschsteak serviert mit Pfifferlingensauce und gebackene Kräuterkartoffel	395,-
250 g	Filetirtes Flanksteak serviert mit Pfeffersauce, Rosmarin Bratkartoffeln	425,-
250 g	Südamerikanisches Rumpsteak serviert auf gerösteten Champignons mit Speck und Zwiebel, Pommes Frites	435,-

## BURGERS

1 p.	Rinder Burger (150 g) mit Spiegelei, Speck und Cheddar serviert mit Pommes Frites und Chipotle Mayonaisse	325,-
1 p.	Sandwich mit gezupftem Rindfleisch (150 g), roter Zwiebel, Tomaten und Rucola serviert mit Pommes Frites und Knoblauch Dip	325,-

## ETWAS ZUM WEIN

70 g	Geröstete Mandeln	85,-
100 g	Eingelegte Oliven	75,-



## TEIGWAREN & RISOTTO

300g	Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini (gebratener Knoblauch, Chilli Schotten, Rucola, Parmesan)	185,-
300g	Spaghetti Bolognese (gehacktes Rind- und Schweinefleisch, Zwiebel, Tomaten, Wein, Parmesan)	215,-
300g	Spaghetti mit Shrimps (100g) und Spinat Pesto	315,-
300g	Pilzenrisotto mit filetiertem Scheinellende (100g) und Rosmarin Demi Glace	265,-
300g	Gemüserisotto mit Weisswein, Basilikum und Parmesan	215,-

## SALATE

200g	Gemischter Salat	85,-
400g	Gebackener Ziegenkäse mit Pancetta (100g) und Honigzwiebel serviert auf Blattsalaten mit Rote Beete und Wallnusskernen	245,-
400g	Gemischter Salat mit schwarzer Linse Beluga, gebackener Aubergine und Feta Käse	245,-
400g	Caesar Salat (Römersalat abgeschmeckt mit originalem Dressing, serviert mit Hühnerfleisch, Croutons und Parmesan)	245,-

## BEILAGEN

200g	Pommes Frites	55,-
200g	Butterkartoffeln	55,-
200g	Kartoffelbrei	55,-
200g	Bratkartoffeln mit Rosmarin	55,-
150g	Semmelknödel	55,-
250g	Gegrillte Gemüse	85,-
1 p.	Kräuterbaguette	45,-
1 p.	Ketchup, Tatarsauce, Barbecue Sauce oder Knoblauch Dip	30,-

## DESSERTS

1 Stk.	Schokoladen Fondant mit Vanilleeis und Kirsch-Coulis	155,-
2 Stk.	Heidelbeerenknödel mit Quark und Heidelbeersauce	175,-
1 p.	Kaiserschmarn mit Rosinen, Apfelmus und Zimmt	155,-
Torten nach dem Tagesangebot...		

## EISBECHERN

Bananen Eisbecher mit Schokolade (Schokoladeneis, 2x Vanilleeis, Banane, Schokolade, Schlagsahne, Schokoraspeeln)	115,-
Nussknacker (Nusseis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Nüssen, Karamell, Schlagsahne, Krokant)	115,-
Tutti Frutti (Himbeere- und Mango Sorbet, frische Früchte, Schlagsahne, Fruchtsauce)	115,-
Kinder Eisbecher (Vanilleeis, Schokoladeneis, Smarties, Schlagsahne)	85,-
Eiscafé mit vanillem Eis und Schlagsahne	89,-

Liebe Gäste,

nach Ihren Wunsch bereiten wir gern für Sie auch halbe Portion ausgesuchten Speisen vor,  
wir gestatten uns aber 2/3 von der Preis rechnen.

Information von Fremdstoffen, die in Gerichten enthalten sind,  
erhalten sie beim Bedienungspersonal!

Für Reservierungen rufen Sie +420 777 279 681.

Speisekarte gültig ab 1. 7. 2023



## ZUPPY

1 p.	Bulion z kurczaka z mięsem, warzywami korzeniowymi a domowym makaronem	69,-
1 p.	Zupa według oferty dziennej	75,-

## PRZYSTAWKI

125g	Burrata na pesto z rukoli i bazylii z pomidorkami koktajlowymi i różowym pieprzem	205,-
100g	Tatar wołowy z grzankami (6 Sztuk)	225,-
6 Szt.	Skrzydółka z kurczaka w marynacie BBQ z warzywa i czosnkową śmietaną, bagietka ziołowa	175,-
100g	Gęsia wątróbka w czerwonym winie z jabłkami i szalotką	175,-

## KUCHNIA CZESKA

¼	Kaczka do złota upieczona na miodzie, z czerwona kapusta i knedlem bułkowym	325,-
200g	Polędwica na śmietanie z zurawina i knedlem bułkowym	255,-
200g	Gulasz wołowy z knedlem bułkowym i czerwona cebulka	225,-
200g	Policzki wołowe na czerwonym winie i warzywach korzeniowych podawane z puree z ziemniaków	305,-
600g	Pieczone żeberka wieprzowe na czarnym piwie, podawane z bochenkiem chleba, cebulką z miodem, chrzanem i musztardą	355,-
200g	Smażone steki z polędwicy wieprzowej zawinięte w płatki kukurydziane podawane z puree ziemniaczanym i surówką Colestów	285,-
200g	Pieczony królik na czosnku i rozmarynie ze szpinakiem i knedlami ziemniaczanymi	255,-
130g	Smażony ser serwowany z fritkami i sosem tatarskim, mieszana sałatka	205,-

## NASZE SPECJALOSCI

250g	Grillowany pstrąg z tymiankiem, czosnkiem i białym winem podany z pitruszkowymi ziemniakami	355,-
200g	Stek z łososia podawany z soczewicą Beluga doprawiona pomidorami, czosnkiem, rukolą i pesto bazyliowym	395,-
250g	Pierś z kurczaka supreme nadziewana z suszonymi pomidorami i bazylią podana z sosem parmezanowym i zapiekane ziemniaki	245,-
200g	Grillowana polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce podawana z sosem demi glace, kluski ziemniaczane z suszonymi pomidorami, oliwkami i parmezanem	325,-
200g	„Ogień Krakonosza” z polędwicy wieprzowej z plackami ziemniaczanymi	305,-
200g	Stek z jelenia z sosem kurkowym i pieczonym ziemniakiem na ziołach	395,-
250g	Filetowany flankstek podawany z sosem pieprzowym, pieczone ziemniaki z rozmarynem	425,-
250g	Południowoamerykański rumszyk na pieczonych pieczarkach z boczkiem i cebulą, frytki	435,-

## BURGERY

1 p.	Burger wołowy (150g) z jajkiem sadzonym, bekonem i serem cheddar podawany z frytkami stekowymi i majonezem chipotle	325,-
1 p.	Ciabatta z chuckrollem wołowym (150g), czerwona cebulą, pomidorami i rukolą podawana z frytkami stekowymi i dipem z pieczonego czosnku	325,-

## COŚ DO WINA

70g	Prażone migdały	85,-
100g	Oliwki marynowane	75,-



## PASTA & RISOTTO

300g	Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini (pieczony czosnek, papryka chilli, rukola, parmezan)	185,-
300g	Spaghetti Bolognese (mieszanka mielonej wołowiny i wieprzowiny, cebula, pomidory, wino, parmezan)	215,-
300g	Spaghetti z krewetkami (100g) i pestem szpinakowym	315,-
300g	Grzybowe risotto z filetowaną polędwicą wieprzową (100g) i sos demi glace s rozmarynem	265,-
300g	Risotto warzywne z białym winem, bazylią i parmezanem	215,-

## SALATKI

200g	Mieszana sałatka	85,-
400g	Pieczony ser kozi (100g) z pancetta i miodową cebulką podawany na liściach sałaty z burakami i orzechami włoskimi	245,-
400g	Salatka warzywna z czarna soczewica beluga, pieczonym baklazanem i serem feta	245,-
400g	Salatka César (rzymski sałat z oryginalnym sosem serwowany z kurczakiem (100g), grzankami i parmezanem)	245,-

## DODATKI

200g	Frytki	55,-
200g	Masłowe ziemniaki	55,-
200g	Puree ziemnaczane	55,-
200g	Pieczone ziemniaki z rozmarynem	55,-
150g	Knedle bulczane	55,-
250g	Grilowane warzywa	85,-
1 p.	Bagietka z ziołami	45,-
1 p.	Ketchup, sos tatarski, sos barbecue, lub czosnkowy	30,-

## DESERY

1 szt.	Czekoladowy fondant z lodami wanilowymi i wiśniami amarena	155,-
2 szt.	Jagodowe knedle z serem i sosem jagodowym	175,-
1 p.	"Trhanec" z rodzynkami, puree jabłkowym i cynamonem	155,-
Ciastka według oferty dnia...		

## LODY

Bananowy kubek z czekoladą (lody czekoladowe, 2x lody wanilowe, banan, czekolada, bita śmietana, tarta czekolada)		115,-
Orzechówka (lody orzechowe, wanilowe i czekoladowe, orzechy, karmel, bita śmietana, krokant)		115,-
Tutti Frutti (sorbet mango i malinowy, świeże owoce, bita śmietana, owocowa polewa)		115,-
Lody dla dzieci (lody wanilowe i czekoladowe, bita śmietana, smarties)		85,-
Mrożona kawa z lodami waniliowymi i bita śmietana		89,-

Mili goście,

na państwa życzenie przygotujemy połówki porcji wybranych dan,  
za które pozwolimy sobie policzyć 2/3 ceny porcji normalnej.

Informacji na temat alergenów zawartych w daniach udzieli personel!

Rezerwacja na tel. +420 777 279 681.

Ważny od 1. 7. 2023

## SOUPS

1 p.	Chicken broth with meat, home-made noodles and root vegetables	69,-
1 p.	Soup of the day	75,-

## STARTERS

125 g	Burrata on the rocket and basil pesto with cherry tomatoes and pink pepper	205,-
100 g	Beef tartare with toasted bread (6 pieces)	225,-
6 pcs.	Chicken wings with vegetable and garlic dip, herb baguette	175,-
100 g	Goose liver in red wine with apples and shallots	175,-

## CZECH CUISINE

¼	Honey roasted duck with red cabbage and bread dumplings	325,-
200 g	Beef tenderloin in cream with cranberries and bread dumplings	255,-
200 g	Beef goulasch with bread dumplings and red onion	225,-
200 g	Beef cheeks in red wine and root vegetables served with potato pureé	305,-
600 g	Pork ribs marinated in dark beer, served with home-made bread, honey onion, horseradish and mustard dip	355,-
200 g	Fried pork tenderloin steaks wrapped in corn flakes served with mashed potatoes and Coleslaw salad	285,-
200 g	Roasted rabbit with garlic and rosmarin served on leaf spinach and potato dumplings	255,-
130 g	Fried cheese with chips and tatarsauce, mixed salad	205,-

## OUR SPECIALITIES

250 g	Grilled trout with thyme, garlic and white wine served with parsley potatoes	355,-
200 g	Salmon steak served with lentil Beluga flavored with tomatoes, garlic, rocket and basil pesto	395,-
250 g	Supreme chicken breast larded with dried tomato and basil served with parmesan sauce and gratinated potatoes	265,-
200 g	Grilled pork tenderloin in an herb crust served with demi glace sauce, speatzle with dried tomatoes, olives and parmesan	325,-
200 g	"Krakonos fire" from pork tenderloin with potato pancakes	305,-
200 g	Venison steak served with chanterelles sauce and baked herbs potato	395,-
250 g	Filleted flank steak served with pepper sauce, baked potatoes with rosemary	425,-
250 g	South American rumpsteak on roasted mushrooms with bacon and onion, french fries	435,-

## BURGERS

1 p.	Beef burger (150 g) with fried egg, bacon and cheddar cheese served with french fries and chipotle mayonnaise	325,-
1 p.	Sandwich with shredded beef chuckroll (150 g), red onion, tomatoes and rocket served with steak fries and roasted garlic dip	325,-

## SNACKS TO HAVE WITH WINE

70 g	Roasted almonds	85,-
100 g	Cured olives	75,-





## PASTA & RISOTTO

300g	Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini (roasted garlic, hot pepper, rocket, parmesan)	185,-
300g	Spaghetti Bolognese (minced beef and pork meat, onion, tomatoes, wine, parmesan)	215,-
300g	Spaghetti with shrimps (100g) and spinach pesto	315,-
300g	Mushrooms risotto with filleted pork tenderloin (100g) and rosemary demi glace	265,-
300g	Vegetable risotto with white wine, basil and parmesan	215,-

## SALADS

200g	Mixed salad	85,-
400g	Baked goat cheese (100g) with pancetta and honeyed onion served on the mix of lettuces with beetroot and walnuts	245,-
400g	Vegetable salad with black lentil beluga, roasted eggplant and feta cheese	245,-
400g	Cesar salad (romaine lettuce flavoured with original dressing, served with chicken meat (100g), croutons and parmesan)	245,-

## SIDE DISHES

200g	French fries	55,-
200g	Butter potatoes	55,-
200g	Potato pureé	55,-
200g	Roasted potatoes with rosemary	55,-
150g	Bread dumplings	55,-
250g	Grilled vegetables	85,-
1 p.	Herb baguette	45,-
1 p.	Ketchup, tartar sauce, barbecue sauce or garlic dip	30,-

## DESSERTS

1 pc.	Chocolate fondant with vanilla ice cream and cherry coulis	155,-
2 pcs.	Blueberry dumplings with cheese curd and blueberry sauce	175,-
1 p.	"Trhanec" with raisins, apple puree and cinnamon	155,-

Cakes according to the daily offer...

## SUNDAE

	Banana sundae with chocolate (chocolate, 2x vanilla ice cream, banana, chocolate, whipped cream, chocolate shavings)	115,-
	Nutcracker (nut, vanilla and chocolate ice cream, nuts, toffee, crocant, whipped cream)	115,-
	Tutti Frutti (mango and raspberry sorbet, fruit, whipped cream, fruit topping)	115,-
	Kid's sundae (vanilla and chocolate ice cream, smarties, whipped cream)	85,-
	Ice coffee with vanilla ice cream and whipped cream	89,-

Dear guests,

we are happy to serve you half portions from your chosen meal.

However, we shall charge 2/3 of the full portion price.

For more information about possible food allergens, please, ask our wait staff!

For booking call +420 777 279 681.

Valid from 1. 7. 2023

## NÁPOJE | DRINKS

### APERITIVY | APERITIFS

Aperol	0,04 l	60,-
Cinzano - Extra Dry, Bianco, Rosso	0,10 l	90,-
Campari Bitter	0,04 l	60,-

### SEKT & CHAMPAGNE

Prosecco	0,10 l	65,-
Spumante Toselli nealko (alcoholfree)	0,10 l	65,-
Bohemia Sekt - Rosé Demi Sec	0,75 l	350,-
Spumante Toselli nealko (alcoholfree)	0,75 l	335,-
Prosecco Soligo	0,75 l	499,-
Cava Soler Jové - Reserva Brut	0,75 l	499,-
Mumm Cordon Rouge	0,75 l	1 850,-
Moët & Chandon - Impérial Brut	0,75 l	1 850,-

### VÍNA | WINE

Veltlínské zelené Davinus - bílé suché (white dry)	0,20 l	75,-
Svatovavřínecké Davinus - růžové polosuché (rosé semi dry)	0,20 l	75,-
Cabernet Moravia Davinus - červené suché (red dry)	0,20 l	75,-

### DESTILÁTY | SPIRITS

Ron Barceló Blanco	0,04 l	65,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 y.o.	0,04 l	150,-
Don Papa	0,04 l	150,-
Don Papa 10 y.o.	0,04 l	240,-
Ron Barceló Imperial Onyx	0,04 l	175,-
Plantation XO 20 <sup>th</sup> Anniversary	0,04 l	205,-
Tuzemský Liqueur	0,04 l	50,-
Cachaca Velho Barreiro	0,04 l	60,-
Finlandia Vodka	0,04 l	60,-
Gin Broker's	0,04 l	65,-
Gin Broker's Pink	0,04 l	75,-
Greenal's Blueberry Gin	0,04 l	75,-
Slivovice, Hruškovice Pircher	0,04 l	95,-
Baron Hildprandt	0,04 l	99,-
Ze zralých malin / Ze zralých hrušek / Ze zralých švestek / Ze zralých meruňek Of ripe raspberries / Of ripe pears / Of ripe plums / Of ripe apricots		

### LIKÉRY | LIQUERS

Becherovka	0,04 l	50,-
Altfernet Hildprandt Original	0,04 l	55,-
Jägermeister	0,04 l	60,-
Baileys	0,04 l	65,-
Bombardino Pircher	0,04 l	50,-

## COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	0,04 l	95,-
Hennessy V.S.	0,04 l	140,-
Remy Martin V.S.O.P.	0,04 l	190,-
Grand Breuil Elite	0,04 l	225,-

## WHISKY

Ballantines	0,04 l	60,-
Tullamore Dew	0,04 l	70,-
Jack Daniel's, Honey, Fire, Apple	0,04 l	90,-

## CIDER

Frisco Apple Cider	0,40 l	60,-
--------------------	--------	------

## PIVO | BEER

Pilsner Urquell	0,50 l	69,-
Pilsner Urquell	0,30 l	49,-
Gambrinus nepasterizovaná 10	0,50 l	49,-
Gambrinus nepasterizovaná 10	0,30 l	29,-
Velkopopovický kozel černý (dark)	0,50 l	49,-
Velkopopovický kozel černý (dark)	0,30 l	29,-
Radler (+ Sprite)	0,50 l	45,-
Radler (+ Sprite)	0,30 l	30,-
Diesel (+ Cola)	0,50 l	45,-
Diesel (+ Cola)	0,30 l	30,-
Birell světlý (alcoholfree)	0,33 l	45,-
Birell pomelo & grep (alcoholfree)	0,33 l	45,-

## NEALKO | NON-ALCOHOLIC

Rajec nesycený, jemně sycený	0,33 l	30,-	0,75 l	65,-
Rajec still, finely sparkling				
Radenská minerální voda			0,25 l	35,-
Džbán vody s citrusy a mátou   Jug of water with citruses and mint			1 l	65,-
Royal Crown Cola Classic, No Sugar			0,25 l	49,-
Targa Florio orange			0,25 l	49,-
Fever-Tree tonic mediterranean, ginger beer, raspberry-rhubarb			0,20 l	59,-
Vinea bílá, červená (white, red)			0,25 l	49,-
Kofola	0,30 l	35,-	0,50 l	45,-
Apfelschorle	0,30 l	40,-	0,50 l	50,-
Eis Tea Rauch			0,33 l	55,-
Juice Rauch			0,20 l	55,-
Red Bull			0,25 l	69,-
Crodino - Biondo, Rosso			0,10 l	69,-
Naše limonáda (bezová / jahodová / grepová / rakytníková / citrónová)			0,40 l	69,-
Home-made lemonade (elderflower / strawberry / grapefruit / buckthorn / lemon)				

**KÁVA & TEPLÉ NÁPOJE  
COFFEE & HOT DRINKS**

Ristretto	7 g	59,-
Espresso	7 g	59,-
Espresso macchiato	7 g	59,-
Espresso lungo	7 g	59,-
Doppio	14 g	69,-
Cappuccino	7 g	75,-
Flat white	14 g	79,-
Caffé latte	7 g	79,-
Vídeňská káva   Coffee with whipped cream	7 g	79,-
Irská káva   Irisch coffee	7 g	89,-
Káva bez kofeinu   Decaffeinated coffee	7 g	59,-
Čaj sypaný Coccole dle nabídky Loose tea according to the offer	1 p.	59,-
Čaj z čerstvé máty s medem a citrónem Fresh mint tea with honey and lemon	1 p.	59,-
Čaj z čerstvého zázvoru s medem a citrónem Fresh ginger tea with honey and lemon	1 p.	59,-
Horká čokoláda   Hot chocolate	30 g	65,-
Horký rakytník s plátkem pomeranče Hot buckthorn with slice of orange	0,25 l	75,-
Bombardino doppio se šlehačkou Bombardino doppio with whipped cream	0,08 l	99,-
Grog	0,20 l	59,-
Svařené víno   Mulled wine	0,25 l	75,-
Rybízový punč s vodkou Blackcurrant punch with vodka	0,25 l	89,-

**KOKTEJLY | COCKTAILS**

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	125,-
Blueberry Gin Mojito (Greenal's Blueberry Gin, lime, brown sugar, soda, blueberries)	135,-
Caipirinha (Cachaca, limes, brown sugar)	95,-
Campari Orange	95,-
Cuba Libre	95,-
Gin & Tonic (Gin Broker's, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemon, rosemary)	145,-
Chef's Gin Tonic (Broker's Gin Pink, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic, spicy, raspberries)	155,-
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Triple Sec, lemon juice, sprite)	115,-
Mojito (Ron Barceló Blanco, mint, limes, brown sugar, soda)	125,-
Spicy Mule (Vodka, lime juice, ginger beer, chilli, ginger)	125,-

**NON-ALCOHOLIC**

Blueberry Virgin Mojito (Monin Lime, Monin Mint, blueberryjuice, lime, brown sugar, soda, blueberries)	95,-
Lemon Squash (Lime, brown sugar, ginger ale)	89,-
Virgin Hugo (Alcoholfree Spumante, elderflower syrup, soda, mint)	89,-

T: +420 777 279 681  
Wi-Fi heslo (password): restaurace

[restauracedavid.cz](http://restauracedavid.cz)  
[facebook.com/restauracedavid](https://facebook.com/restauracedavid)