

# **R e s t a u r a n t T a r o u c a**

**Parkhotel Průhonice\*\*\***

*Bohemi, spol. s.r.o.*

<http://www.parkhotel-pruhonice.cz>

*Uhřetěveská 12, 252 43 Průhonice*

**Telefon: (+420) 267 750 405**

**(+420) 267 750 763-5**

**Fax: (+420) 267 750 766**

## **M E N U**

*Otevřeno denně*

*Täglich geöffnet*

*Open daily*

**07,00 - 10,00**

**10,30 – 22,00**

*„Zákon o registračních pokladnách ukládá prodávajícímu povinnost předat o provedené platbě pokladní blok vystavený pokladnou tohoto pokladního místa nebo očíslovaný paragon, popřípadě pokladní blok vystavený záložní pokladnou, v případě její poruchy.“*

*Při pobytu v restauraci bez objednání hlavního jídla účtujeme poplatek za pronájem jednacích prostor ve výši 300,- Kč za každou započatou hodinu.*

*Platnost od 12. února 2010*

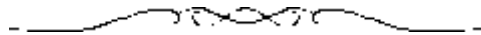
*DPH zahrnuta ve smluvních cenách*

*Gültigkeit ab 12. Februar 2010*

*MWSt. ist im Preis eingeschlossen*

*Valid from February 12, 2010*

*V.A.T. included in the prices*

**\* P ř e d k r m y \*****V o r s p e i s e n****S t a r t e r s**

1. *Carpaccio z hovězího filetu s bazalkovým přelivem, sušenými rajčátky a parmazánovými hoblinkami*  
*Rinderfiletcarpaccio mit Basiliensauce, getrockneten Tomaten und Parmesan-Käsespäne*  
*Beef Fillet Carpaccio with Sweet Basil Sauce, Desiccated Tomatoes and Parmesan Cheese Chippings* **190,-Kč**
2. *Grilovaný kozí sýr v parmské šunce s brusinkami*  
*Ziegenkäse im Parmaschinken gegrillt mit Preiselbeeren*  
*Grilled Goaty Cheese with Parma Ham and with Cranberries* **150,-Kč**
3. *Roládka z uzeného lososa s krémovým sýrem a parmazánem*  
*Rauchlachsroulade mit Cremekäse und Parmesan*  
*Roll of Smoked Salmon with Cream Cheese and Parmesan* **120,-Kč**
4. *Cocktail z grónských krevet s uzeným lososem, ledovým salátem a teplým toastem*  
*Cocktail aus grönländischen Krevetten mit geräuchertem Lachs, Eisbergsalat und Toast*  
*Greenland Prawn Cocktail with Smoked Salmon, Ice Lettuce and Toast* **120,-Kč**
5. *Tygrí krevety s česnekovým máslem, koprem a teplým toastem*  
*Tigerkrevetten mit Knoblauchbutter, Dill und Toast*  
*Tiger Prawns with Garlic Butter, Dill and Toast* **150,-Kč**
6. *Čerstvá hruška se sýrem feta, olivovým olejem a barevným pepřem*  
*Frische Birne mit "Feta"-Käse, Olivenöl und Farbpfeffer*  
*Fresh Pear with Feta Cheese, Olive Oil and Green and Red Pepper* **70,-Kč**
7. *„Steak Tartare“ z norského lososa s citrónem a toastem*  
*„Steak Tartare“ aus norwegischem Lachs mit Zitrone und Toast*  
*„Steak Tartare“ of Norwegian Salmon with Lemon and Toast* **130,-Kč**

*P o l é v k y*  
*S u p p e n*  
*S o u p s*

---

8. 0,25 l *Drůbeží vývar s masem a domácími nudlemi*  
*Geflügelbrühe mit Fleisch und hausgemachten Nudeln* 40,-Kč  
*Chicken Bouillon with Home-made Noodles*
9. 0,25 l *Cibulačka s parmazánem zapečená pod listovým těstem*  
*Zwiebelsuppe mit Parmesan-Käse mit Blätterteig überbacken* 45,-Kč  
*Onion Soup with Parmesan Cheese, with Puff Pastry au gratin*
10. 0,25 l *Česnečka s opečeným chlebem a strouhaným sýrem*  
*Knoblauchsuppe mit Röstbrot und Reibkäse* 40,-Kč  
*Garlic Soup with Bread Toast and Grated Cheese*
11. 0,25 l *Hovězí vývar Paveze se zapečeným vejcem a sýrovým toastem*  
*Rinderbrühe Paveze mit überbackenem Ei und Käsetoast* 45,-Kč  
*Bouillon Paveze with Egg au Gratin and Cheese Toast*

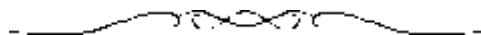
*\* Velké speciální saláty – Große Spezielle  
Salatteller – Big Special Salads \**

---

12. *Řecký salát se sýrem feta, černými olivami, olivovým olejem a bazalkou*  
*Griechischer Gemischter Gemüsesalat mit Oliven, Schafkäse,* 120,-Kč  
*Olivenöl und Basilienkraut*  
*Greek Mixed Salad with Olives, Feta Cheese, Olive Oil and Sweet Basil*
13. *Listový salát s kachními prsíčky, pomeranči a piniovými semínky*  
*Gemischter Kopfsalat mit Entenbrust, Apflesinen und Pignolen* 165,-Kč  
*Mixed Lettuce with Breast of Duck, Oranges and Pine Nuts*

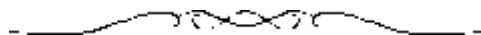
14. *Zeleninový salát s pikantním kuřecím masem*  
*Gemüsesalat mit pikantem Hühnerfleisch* 140,-Kč  
*Vegetable Salad with Spicy Chicken*
15. *Zeleninový salát s grilovaným lososem*  
*Gemüsesalat mit gegrilltem Lachs* 155,-Kč  
*Vegetable Salad with Grilled Salmon*
16. *Zeleninový salát s garnáty a cukrovým melounem*  
*Gemüsesalat mit Garnelen und Zuckermelone* 140,-Kč  
*Vegetable Salad with Scampi and Melon Cantaloupe*

*Malé zeleninové saláty – Kleine Gemüsesalate –  
Small Vegetable Salads*



17. *Šopský salát*  
*Gemischter Gemüsesalat mit Schafkäse* 60,-Kč  
*Mixed Salad with Feta Cheese*
18. *Hlávkový salát s černými olivami a pomeranči*  
*Kopfsalat mit Oliven und Apfelsinen* 50,-Kč  
*Green Salad with Olives and Oranges*
19. *Míchaný salát*  
*Gemischter Gemüsesalat* 50,-Kč  
*Mixed Salad*

*\* Malá jídla \*  
Kleine Speisen  
Small Meals*



20. *Ciabatta plněná mozzarelou, rajčaty a čerstvou bazalkou*  
*Ciabatta-Brot mit Mozzarella-Käse, Tomaten und Basilien gefüllt* 140,-Kč  
*Ciabatta Bread with Mozzarella Cheese, Tomatoes and Sweet Basil*

21. *Peprný kozí sýr se sušenými rajčaty na lůžku z listových salátů*  
*Gepfeffertes Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten*  
*und gemischteren Kopfsalaten* **160,- Kč**  
*Peppery Goaty Cheese with Desiccated Tomatoes and Mixed Lettuce*

22. *Ciabatta plněná kuřecím masem, sušenými rajčaty a sýrem*  
*Ciabatta-Brot mit Hühnerbrust, getrockneten Tomaten*  
*und Käse gefüllt* **170,-Kč**  
*Ciabatta Bread with Chicken Breast, Desiccated Tomatoes and Cheese*

*\* H l a v n í j í d l a \**  
*H a u p t g e r i c h t e*  
*M a i n D i s h e s*

23. 150g *Kuřecí steak na liškách se smetanovým přelivem*  
*Hühnersteak mit Pfifferlingen und Sahnesoße* **160,-Kč**  
*Chicken Steak with Egg Mushroom and Cream Sauce*

24. 150g *Marinovaná kuřecí prsa ve směsi koření s restovanou*  
*zeleninkou a čínskými nudlemi*  
*Marinierte Hühnerbrust mit Würzmischung, geröstetem* **160,-Kč**  
*Gemüse und Chinesischen Nudeln*  
*Marinated Chicken Breast with Blend of Spice, roasted*  
*Vegetable and China Noodles*

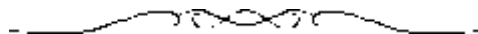
25. 150g *Kuřecí steak na rozmarýnu s dušenými fazolkami na slanině*  
*Hühnersteak mit Rosmarinblatt, grünen Bohnen und Speck* **160,-Kč**  
*Chicken Steak with Rosemary, French Beans and Bacon*

26. 150g *Grilovaný kuřecí stehenní steak s ovocným chutney*  
*Gegrilltes Hühnerschenkelsteak mit Obstchutney* **160,-Kč**  
*Grilled Steak of Chicken Leg with Fruit Chutney*

27. 250g *Vepřový kotlet zapečený v parmazánu a se zeleninovým bramborem*  
*Schweinskotelett mit Parmesan-Käse überbacken und mit*  
*mit Gemüsekarottoffeln* **195,-Kč**  
*Chop of Pork with Parmesan Cheese au Gratin and with*  
*Vegetable Potatoes*
28. 150g *„Saltimboca“ z vepřové panenky s parmskou šunkou a šalvějí*  
*„Saltimboca“ – Schweinslende mit Parmaschinken und Salbei* **195,-Kč**  
*„Saltimboca“ - Fillet of Pork with Parma Ham and Salvia*
29. 250g *Vepřová pečeně na grilu s tymiánem a pikantními omáčkami*  
*Grillschweinskotelett mit Thymian und mit pikanten Soßen* **195,-Kč**  
*Grilled Chop of Pork with Thyme and Spicy Sauces*
30. 150g *Vepřová panenka s provensálským kořením a česnekem*  
*na olivovém oleji*  
*Schweinslende mit „Provancekräutern“, Knoblauch und Olivenöl* **180,-Kč**  
*Fillet of Pork with „Provance Spice“, Garlic and Olive Oil*
31. 150g *Biftečky z vepřové panenky na sušených švestkách*  
*Schweinslendesteakchens mit getrockneten Pflaumen* **180,- Kč**  
*Small Pork Steaks with Prunes*
32. 150g *Bramboráčky s pikantní masovou směsí a balkánským sýrem*  
*Kartoffelpuffer mit pikantem Fleischmischung und Schafkäse* **150,-Kč**  
*Potato Pancakes with Spicy Meat Mixture and Salted Cheese*
33. 150g *Vepřový špíz s cibulí, slaninou, paprikou a žampióny*  
*Schweinespieß mit Zwiebeln, Speck, Paprikschoten a und Champignons* **150,-Kč**  
*Skewer of Pork with Onion, Bacon, Green Pepper und Mushroom*

34. 150g *Svíčkové medailónky s bylinkovým máslem a pečeným česnekem na lůžku ze zelených fazolek*  
*Lendenschnitten mit Kräuterbutter, gebackenem Knoblauch und grünen Bohnen*  
*Beef Mignon Fillets with Herb Butter, Baked Garlic and French Beans* 255,-Kč
35. 200g *Biftek na zeleném pepři*  
*Beefsteak mit grünem Pfeffer*  
*Beef Fillet Steak with Green Pepper* 300,-Kč
- Omáčky dle výběru, Soßenauswahl, Sauces Choice:*  
 - *pepřová, z modrého sýra nebo hříbková*  
 - *Pfeffer, Edelpilzkäse oder Pilz*  
 - *Pepper, Blue Cheese or Mushroom* 30,- Kč
36. 200g *Biftek na červeném víně s brusinkami a žampiony*  
*Beefsteak mit Rotweinsosse, Preiselbeeren und Champignons*  
*Beef Fillet Steak with Red Wine, Cranberries and Mushroom* 320,-Kč
37. 150g *Chilli guláš ze svíčkové v chlebu*  
*Chilligulasch im Brotleib*  
*Chilli Goulash in Loaf of Bread* 230,-Kč

*Speciality*  
*Spezialitäten*  
*Specilities*

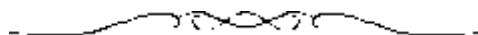


38. 250g *Francouzská kachní prsa s brusinkovou omáčkou*  
*Französische Entenbrust mit Preiselbeerensosse*  
*French Duck Breast with Cranberry Sauce* 270,-Kč
- Příplatek za 10g kachních prsou*  
*Zuzahlung je 10g Entenbrust*  
*Extra cost per 10g of Breast of Duck* 12,-Kč

39. 200g *Mix grill ze svíčkové, kuřecího masa a vepřové panenky s bylinkovým máslem, restovanými žampiony, šunkou a zeleným chřestem*  
*„Mix-grill“- gegrillte verschiedene Fleischarten (Lende, Schweinslende, Hühnerbrust) mit Kräuterbutter, gerösteten Champignons, Schinken und grünem Spargel* 250,- Kč  
*„Mix Grill“- Variety of Grilled Meat (Beef, Pork and Chicken) with Herb Butter, Roasted Mushroom, Ham and Green Asparagus*

40. 200g *Jehněčí kotletky s vinno-pepřovou omáčkou a brokolicí*  
*Lammkoteletts mit Wein-Pfeffersauce und Brokkoli* 280,- Kč  
*Lamb Chops with Wine-Pepper Sauce and Broccoli*

*Bezmasá jídla a Těstoviny*  
*Fleischlose Gerichte und Teigwaren*  
*Meatless Dishes and Pastries*



41. *Zapečená brokolice s mandlemi a sýrem*  
*Brokkoli mit Mandeln und Käse überbacken* 110,-Kč  
*Roasted Broccoli with Almonds and Cheese*
42. *Dušený zelený chřest s máslem*  
*Grünspargel mit Butter gedünstet* 90,-Kč  
*Stewed Green Asparagus with Butter*
43. *Vegetariánský talíř (vařený brambor, dušená rýže, dušené zelené fazolky, brokolice, ratatouille a sázené vejce)*  
*Vegetarischer Teller (Gekochte Kartoffeln, Gedünsteter Reis, Gedünstete Grüne Bohnen, Brokkoli, Ratatouille und Spiegelei)* 145,-Kč  
*Vegetarian Plate (Boiled Potatoes, Stewed Rice, Stewed French Beans, Broccoli, Ratatouille and Egg)*
44. *Těstoviny(dle nabídky- Pappardelle, Fetuccine, Tagliatelle...)s olivami a houbami*  
*Teigwaren (laut Angebot- Pappardelle, Fetuccine, Tagliatelle...) mit Oliven und Pilzen* 140,- Kč  
*Pastries (of Offer- Pappardelle, Fetuccine, Tagliatelle...) with Olives and Mushrooms*

45. *Těstoviny(dle nabídky-Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle...)s parmskou šunkou, restovanými žampiony, sušenými rajčaty a parmazánem*  
*Teigwaren (laut Angebot- Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle...)*  
*mit Parmaschinken, gerösteten Champignons, getrockneten Tomaten*  
*und Parmesan-Käse* **155,-Kč**  
*Pastries (of Offer- Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle...) with Parma Ham,*  
*Rosted Mushroom, Desiccated Tomatoes and Parmesan Cheese*
46. *Restované žampiony na bílém víně s olivovým olejem, česnekem*  
*a bylinkami, bílé pečivo*  
*Röstchampignons mit Weißwein, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern,*  
*Weißgebäck* **140,- Kč**  
*Roasted Mushrooms with White Wine, Olive Oil, Garlic and Herbs,*  
*White Bread*

**\* R y b y - F i s c h - F i s h \***  
*Mořské speciality – Meeresspezialitäten – Sea Specialities*

- — — — —
47. 250g *Rybí „mixgrill“ (filetky z lososa a candáta, tygří krevety)*  
*Gegrillte„Fishmixtur“ (Lachs und Zanderfilleten, Tigerkrevetten)* **270,-Kč**  
*„Fish Mixed Grill“ (Salmon and Pikeperchfillets, Tiger Prawns)*
48. 200g *Pečený candát na kmíně*  
*Zander mit Kümmel gebraten* **230,-Kč**  
*Baked Pikeperch with Caraway Seeds*
- Příplatek za 10g ryby*  
*Zuzahlung je 10g Fisch* **12,-Kč**  
*Extra cost per 10g of Fish*
49. 200g *Pečený candát s bylinkovým máslem a zeleninou ratatouille*  
*Zander mit Kräuterbutter und Gemüse Ratatouille* **240,-Kč**  
*Baked Pikeperch with Herb Butter and Vegetable Ratatouille*
- Příplatek za 10g ryby*  
*Zuzahlung je 10g Fisch* **12,-Kč**  
*Extra cost per 10g of Fish*

50. 200g *Steak z tuňáka s omáčkou „Salsa Criolla“*  
*Thunfischsteak mit Sauce „Salsa Criolla“* 350,-Kč  
*Tuna Steak with Sauce „Salsa Criolla“*

*Příplatek za 10g ryby*  
*Zuzahlung je 10g Fisch* 20,-Kč  
*Extra cost per 10g of Fish*

51. 200g *Přírodní fileť z norského lososa s opečenou cukínou*  
*Norwegisches Lachsfillet natur mit gebratenem Zucchini* 220,-Kč  
*Fillet of Norwegian Salmon Roasted with Courgette*

52. 250g *Pstruh s pečenými tomaty a bazalkovým pestem na česneku*  
*a bílém víně*  
*Forelle mit gebratenen Tomaten und Basilikumpesto, Knoblauch* 170,-Kč  
*und Weißwein*  
*Trout with Roasted Tomatoes Basil Pesto, Garlic and White Wine*

53. 250g *Pstruh na másle pečený v alobalu s nádivkou z hříbků a slaniny*  
*Forellebraten mit Butter, und mit Pilz- und Speckfüllung* 190,-Kč  
*Roasted Trout with Butter and with Mushroom and Bacon Stuffing*

*Příplatek za 10g ryby*  
*Zuzahlung je 10g Fisch* 8,-Kč  
*Extra cost per 10g of Fish*

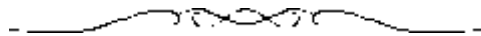
### *Pro děti – Für Kinder – For Children*



54. 70g *Smažený sýr*  
*Panierter Käse* 100,-Kč  
*Fried Cheese*

55. 100g *Přírodní kuřecí prsíčka na másle*  
*Hühnerbrust mit Butter auf natürliche Art* 100,-Kč  
*Roasted Chicken Breast with Butter*

## *Přílohy - Beilagen - Garnishes*



- |     |      |  |        |
|-----|------|--|--------|
| 56. | 200g | <i>Vařené brambory s petrželkou</i><br><i>Gekochte Kartoffeln mit Petersilien</i><br><i>Boiled Potatoes with Green Parsley</i>   | 40,-Kč |
| 57. | 200g | <i>Mačkané brambory se smetanou a listovým špenátem</i><br><i>Stauchkartoffeln mit Sahne und Spinat</i><br><i>Mashed Potatoes with Cream and Spinach</i>                               | 40,-Kč |
| 58. | 200g | <i>Restované brambory s cibulkou</i><br><i>Geröstete Kartoffeln mit Zwiebeln</i><br><i>Roasted Potatoes with Onion</i>   | 40,-Kč |
| 59. | 200g | <i>Restované brambory s parmazánem a petrželkou</i><br><i>Geröstete Kartoffeln mit Parmesan-Käse und Petersilien</i><br><i>Roasted Potatoes with Parmesan Cheese and Green Parsley</i> | 40,-Kč |
| 60. | 200g | <i>Bramborové krokety</i><br><i>Kartoffelkroketten</i><br><i>Potato Croquettes</i>   | 40,-Kč |
| 61. | 150g | <i>Domácí bramboráčky</i><br><i>Hausgemachte Kartoffelpuffer</i><br><i>Home-Made Potato Pancakes</i>   | 50,-Kč |
| 62. | 150g | <i>Bramborové hranolky</i><br><i>Pommes frites</i><br><i>Potato Chips</i>  | 40,-Kč |
| 63. | 150g | <i>Bramborové čtvrtky se slupkou</i><br><i>Kartoffelviertel nach Amerikanischer Art</i><br><i>Potato Wedges American Style</i>   | 40,-Kč |

- |     |      |  |         |
|-----|------|--|---------|
| 64. | 160g | <i>Dušená rýže</i><br><i>Gedünsteter Reis</i><br><i>Stewed Rice</i>  | 40,-Kč  |
| 65. | 125g | <i>Těstoviny (Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle ...)</i><br><i>Teigwaren (Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle...)</i><br><i>Pastries (Pappardelle, Fettuccine, Tagliatelle...)</i>   | 40,-Kč  |
| 66. | 200g | <i>Dušená zelenina na másle</i><br><i>Gemüse mit Butter gedünstet</i><br><i>Stewed Vegetable with Butter</i>   | 50,-Kč  |
| 67. | 200g | <i>Dušené fazolky na slanině</i><br><i>Grüne Bohnen mit Speck gedünstet</i><br><i>Stewed French Beans with Bacon</i>   | 60,-Kč  |
| 68. | 200g | <i>Dušená brokolice na másle</i><br><i>Brokkoli mit Butter gedünstet</i><br><i>Stewed Broccoli with Butter</i>   | 60,-Kč  |
| 69. | 200g | <i>Grilovaná zelenina s česnekem na olivovém oleji</i><br><i>(cuketa, paprika, rajče, kukuřičky, cibule)</i><br><i>Gegrillte Gemüse mit Knoblauch und Olivenöl</i><br><i>(Zucchini, Paprika, Tomato, Kolbenmaischen, Zwiebel)</i><br><i>Grilled Vegetable with Garlic and Olive Oil</i><br><i>(Courgette, Pepper, Tomato, Baby Corns, Onion)</i> | 60,- Kč |

-----

*Na objednávku (nejméně 24 hodin předem) pro Vás rádi připravíme dle přání ...*  
*Auf Bestellung (minimal 24 Stunden vorher) bereiten wir für Sie gerne vor...*  
*We Prepare to Order (minimum 24 hour before) with pleasure for you ...*

-----

*Pečená kachna (pro 4 osoby)*  
*Gebratene Ente ( für 4 Personen)* **1.200,-Kč**  
*Roasted Duck ( for 4 Persons)*

*Pečená husa (pro 6 osob)*  
*Gebratene Gans (für 6 Personen)* **1.800,-Kč**  
*Roasted Goose (for 6 Persons)*

*Jako přílohu nabízíme bramborové nebo karlovarské knedlíky a červené nebo bílé zelí.*  
*Als Beilage bieten wir Kartoffel- oder Karlsbader Knödel und Weiß- oder Rotkraut an.*  
*As Garnishes we suggest Potato or Carlsbad Dumplings and Stewed White or Red Cabbage.*

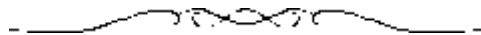
## *Moučníky - Desserts - Desserts*



70. *Ovocné “fondue” s čokoládou*  
*“Obst-Fondue” mit Schokolade* 70,-Kč  
*“Fruit Fondue” with Chocolate*
71. *Banánový dezert s pařížským krémem*  
*Bananennachtisch mit Parisercreme (schokoladen)* 50,-Kč  
*Banana Dessert with Parisian (Chocolate) Cream*
72. *Pečený ananas s mátovým cukrem a kokosovou zmrzlinou*  
*Gebackene Ananas mit Minzezucker und Kokoseiscreme* 90,-Kč  
*Baked Pineapple with Mint Sugar and Coconut Ice Cream*
73. *Hrušky pečené se skořicí a vanilkovou zmrzlinou*  
*Überbackene Birne mit Zimt und Vanilleiscreme* 80,-Kč  
*Pear with Cinnamon au gratin and with Vanilla Ice-Cream*
74. *Palačinka se zmrzlinou, ovocem, čokoládou a šlehačkou*  
*Palatschinken mit Eis, Obst, Schokolade und Schlagsahne* 70,-Kč  
*Pancake Filled with Ice-Cream, Fruit, Chocolate and Whipped Cream*
75. *Lívanečky s borůvkami a šlehačkou*  
*Pfannenplinsen mit Blaubeeren und Schlagsahne* 70,-Kč  
*Griddle Cakes with Bilberries and Whipped Cream*
76. *Vanilková zmrzlina v krustě z pistaciových oříšků s čokoládovou omáčkou*  
*Vanilleiscreme in Pistazienkruste mit Schokoladensauce* 70,-Kč  
*Vanilla Ice-Cream in Pistachio Crust with Chocolate Sauce*
77. *Zmrzlina s horkými malinami*  
*Eis mit heißen Himbeeren* 60,-Kč  
*Ice-Cream with Hot Raspberries*

78. *Zmrzlinový pohár (3 druhy zmrzliny) s čerstvým ovocem a čokoládou*  
*Eisbecher (3 Eiscremearte) mit frischem Obst und Schokolade* 60,-Kč  
*Ice-Cream Cup (3 Sorts of Ice Cream) with Fresh Fruit and Chocolate*
79. *Tvarohové ovocné knedlíky s tvarohem a cukrem*  
*Quarkobstknödel mit Quark und Zucker* 50,-Kč  
*Cottage Cheese Dumplings with Fruit, Cottage Cheese and Sugar*
80. *300g Ovocný salát z čerstvého ovoce se zakysanou smetanou*  
*Frischobstsalat mit Sauerrahm* 50,-Kč  
*Fresh Fruit Salad with Working Cream*
81. *Jablkový závin se šlehačkou*  
*Apfelstrudel mit Schlagsahne* 45,-Kč  
*Apple Strudel with Whipped Cream*
82. *Koláček, kobliha, šáteček... – dle denní nabídky*  
*Kuchen, Pfannkuchen... - von unserem Angebot des Tages* 25,-Kč  
*Cooky, Donut, Pie... – of our daily offer*

## *Aperitiv - Apperitiv - Aperitifs*



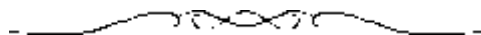
<i>Crodino (nealko/Campari)</i>	<i>1 dl</i>	<i>45,-Kč</i>
<i>Martini, Cinzano Bianco</i>	<i>1 dl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Martini, Cinzano Rosso</i>	<i>1 dl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Martini, Cinzano Dry</i>	<i>1 dl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Campari Bitter</i>	<i>5 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Sherry</i>		
<i>Sandeman (dle nabídky Seco Dry, Medium Dry)</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>

## *Pivo - Bier - Beer*



<i>Gambrinus 10° točené (draught)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>45,-Kč</i>
<i>Gambrinus 10° točené (draught)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>35,-Kč</i>
<i>Pilsner Urquell 12° lahvé (bottle)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>45,-Kč</i>
<i>Pivo tmavé lahvé (bottle)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Nízkoalkoholické - Radegast Birell lahvé (bottle)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>40,-Kč</i>

*Bílé víno - Weißwein - White Wine  
(Moravia - Valtice)*



<i>Rýnský ryzlink</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,-Kč</i>
<i>Rulandské bílé</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,-Kč</i>
<i>Tramín červený</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,- Kč</i>
<i>Veltlínské zelené</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,-Kč</i>
<i>Víno bílé rozlévané</i>	<i>2 dl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Víno rosé rozlévané</i>	<i>1 dl</i>	<i>30,- Kč</i>
<i>Víno rosé</i>	<i>0,75 l</i>	<i>225,- Kč</i>
<i>Vína s přívlastkem (dle nabídky)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>390,-Kč</i>

*Červené víno - Rotwein - Red Wine  
(Moravia - Valtice)*



<i>Svatovavřínecké</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,-Kč</i>
<i>Frankovka</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,-Kč</i>
<i>Rulandské modré</i>	<i>0,75 l</i>	<i>175,-Kč</i>
<i>Víno červené rozlévané</i>	<i>2 dl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Vína s přívlastkem (dle nabídky)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>390,-Kč</i>

*Portské víno  
Portwein - Port*



<i>Royal Oporto (dle nabídky Ruby, Tawny, Dry White)</i>	<i>1 dl</i>	<i>90,-Kč</i>
--	-------------	---------------

## *Ch a m p a g n e*



*PIPER HEIDSIECK Brut*

*1090,-Kč*

*PIPER HEIDSIECK Brut Rosé Sauvage*

*1550,-Kč*

## *Sekty - Sekte - Sparkling Wine*



*Sekt Bohemia Demi Sec*

*0,75 l*

*300,-Kč*

*Sekt Bohemia Brut*

*0,75 l*

*300,-Kč*

## *Destiláty - Spirituosen - Spirits*



<i>Slivovice</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Calvados</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Tequila</i>	<i>4 cl</i>	<i>80,-Kč</i>
<i>Whisky</i>		
<i>Whisky Scotch</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Whisky Scotch 12 years old</i>	<i>4 cl</i>	<i>100,-Kč</i>
<i>Whisky Irish</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Single Malt Whisky, 12 years old</i>	<i>4 cl</i>	<i>150,-Kč</i>
<i>Whisky Bourbon, American</i>	<i>4 cl</i>	<i>80,-Kč</i>
<i>Vodka Import</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Gin anglický</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Rum</i>		
<i>Bacardi</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Cpt. Morgan</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Tuzemák</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Cognac V.S.</i>	<i>4 cl</i>	<i>100,-Kč</i>
<i>Cognac V.S.O.P.</i>	<i>4 cl</i>	<i>150,-Kč</i>

## *Likéry - Liköre - Liqueurs*



<i>Becherovka</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Fernet Stock</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Malibu</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Bailey's</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Cointreau</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Amaretto - Disaronno</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Bols</i>	<i>4 cl</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Berentzen Sauer Apfel</i>	<i>4 cl</i>	<i>50,-Kč</i>

*\* Nealkoholické nápoje \**  
*Alkoholfreie Getränke*  
*Soft Drinks*

---

<b><i>Fresh Orange</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>80,-Kč</i></b>
<i>Coca Cola, Coca Cola Light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>35,-Kč</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,2 l</i>	<i>35,-Kč</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>35,-Kč</i>
<i>Tonic Kinley (Ginger, Bitter Lemon ...)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>35,-Kč</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25 l</i>	<i>85,-Kč</i>
<i>Mattoni, Aquila (dle nab. perlivá, jemná, neperlivá)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Juice více druhů - dle nabídky</i>	<i>0,2 l</i>	<i>35,-Kč</i>
<i>Čaj ledový</i>	<i>0,33 l</i>	<i>40,-Kč</i>

*Teplé nápoje*  
*Warme Getränke*  
*Hot Drinks*

---

*Káva - Kaffee - Coffee*

<i>Espresso s mlékem 7g</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Káva turecká 10g</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Káva vídeňská 10g</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Káva alžírská 10g (obs. alkohol, incl. Alcohol)</i>	<i>55,-Kč</i>
<i>Káva Monin – příchut' dle nabídky</i>	<i>55,-Kč</i>
<i>Káva italská (Cappucino &amp; Amareto)</i>	<i>65,-Kč</i>
<i>Káva s Cointreau</i>	<i>65,-Kč</i>
<i>Káva Nescafé s kofeinem</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Káva Nescafé bez kofeinu</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Káva Frapé</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Káva irská 10g (obs. alkohol, incl. Alcohol)</i>	<i>70,-Kč</i>
<i>Cappucino 7g</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Káva se zmrzlinou</i>	<i>60,-Kč</i>
<i>Horká čokoláda</i>	
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Hot Chocolate</i>	
<i>Čaj dle nabídky</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>Grog</i>	<i>50,-Kč</i>
<i>Svařené víno</i>	<i>60,-Kč</i>

---

*K nápojům nabízíme ...*  
*Zu Getränken bieten wir an ...*  
*We offer for Drinks ...*

---

<i>50g</i>	<i>Olivy - Oliven - Olives</i>	<i>30,-Kč</i>
<i>50g</i>	<i>Slané mandle-Salzmandeln-Salted Almonds</i>	<i>40,-Kč</i>
<i>100g</i>	<i>Sýrový talíř (eidam, niva, hermelín, uzený)</i>	<i>80,-Kč</i>

# **R e s t a u r a n t T a r o u c a**

***Parkhotel Průhonice\*\*\****

*Bohemi, spol. s r.o.*

***<http://www.parkhotel-pruhonice.cz>***

***Uhříněveská 12, 252 43 Průhonice***

***Děkujeme a těšíme se na Vaši příští návštěvu.***

***Wir danken Ihnen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.***

***Thank you and we are looking forward to your next visit.***

***Rezervace - Reservation - Reservations***

***tel.: (+420) 267 750 405***

***fax: (+420) 267 750 766***

***Otevřeno denně***

***Täglich geöffnet***

***Open daily***

***07,00 - 10,00***

***10,30 – 22,00***

***Hmotnost surovin je uvedena v syrovém stavu.***

***General Manager: Ing. Daniel Sedláček***

***Chef: Milan Brumlich***

## **ZAMĚŘENO NA \* VÍNO\* :**

*Ochutnali a vybrali jsme pro Vás vína ze zajímavých míst z celého světa. Rádi Vám pomůžeme s výběrem správného vína právě pro Vás. A to jak v různých chuťových, tak i cenových kategoriích. Zakladatel Průhonického parku hrabě Arnošt Emanuel Silva-Tarouca pocházel z portugalské šlechtické rodiny a my jsme podle něho nazvali nejen naši restauraci, ale také jsme z tohoto důvodu zařadili do našeho vinného lístku i některá portugalská vína. Určitě Vás osloví a příjemně překvapí vysokou kvalitou i příznivou cenou.*

***Přijďte k nám ochutnat skvělá vína z našeho sklepa!***

### ***Bílá Vína – White Wine***

<i>Monsaraz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Portugalsko – Alentejo</i>	<i>300,-Kč</i>
<i>Sauvignon Luc Pirlet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Languedoc Roussillon</i>	<i>300,- Kč</i>
<i>Chardonnay Tamaya</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Chile – Limari Valley</i>	<i>300,-Kč</i>
<i>Hoo Roo Creek Chardonnay</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Austrálie – Goulburn Valley</i>	<i>300,-Kč</i>
<i>Pinot Grigio D.O.C. Santa Sofia</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Itálie – Veneto</i>	<i>350,-Kč</i>
<i>Viognier Luc Pirlet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Languedoc Roussillon</i>	<i>350,- Kč</i>
<i>Sweet Goat Late Harvest – Muskat of Alexandria</i>	<i>0,375 l</i>	<i>Chile – Limari Valley</i>	<i>450,-Kč</i>
<i>Summum Chardonnay A.O.C. Limoux Luc Pirlet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Languedoc Roussillon</i>	<i>500,- Kč</i>
<i>Chablis A.O.C. Domaine Lorot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie - Bourgogne</i>	<i>550,-Kč</i>
<i>Sancere Blanc Cuveé Pierre Etienne, Joseph Mellot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Val de Loire</i>	<i>950,-Kč</i>

### ***Červená vína – Red Wine***

<i>Hoo Roo Creek Shiraz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Austrálie – Strathbogie Ranges</i>	<i>300,-Kč</i>
<i>Cabernet Sauvignon Luc Pirlet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Languedoc Roussillon</i>	<i>300,- Kč</i>
<i>Merlot Luc Pirlet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Languedoc Roussillon</i>	<i>300,-Kč</i>
<i>Tinta Caiada</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Portugalsko – Alentejo</i>	<i>300,-Kč</i>
<i>Chianti</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Itálie – Toscana</i>	<i>400,-Kč</i>
<i>Malbec – Oak</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Argentina – Mendoza</i>	<i>400,- Kč</i>
<i>Syrah Reserve Tamaya</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Chile – Limari Valley</i>	<i>400,-Kč</i>
<i>Marqués de Cáceres Crianza</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Španělsko – Rioja</i>	<i>450,-Kč</i>
<i>Summum Merlot-Cabernet A.O.C. Limoux Luc Pirlet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie–Languedoc Roussillon</i>	<i>550,- Kč</i>
<i>Chateaufneuf – du-Pape Domaine des Senechaux</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Cotes du Rhone</i>	<i>850,-Kč</i>
<i>Réserve de la Comtesse II. víno z Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Pauillac</i>	<i>1500,-Kč</i>
<i>Chateau Priure Lichine</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Francie – Margaux</i>	<i>2200,-Kč</i>