

# Hotel Kristýna & Pension Martin



Tato následující jídla Vám rádi připravíme, pokud si je objednáte 24 hodin předem  
*Diese folgende Speisen werden wir für Sie gerne zubereiten, wenn Sie sie 24 Stunden voraus bestellen:*  
*The following dishes must be ordered 24 hours in advance.*  
Если желаете испробовать следующие блюда, просим Вас заказать их минимум за 24 часа до  
Вашего посещения нашего ресторана.

- |     |       |  |        |
|-----|-------|--|--------|
| 110 |       | „Pánvice Pána Hor,, (min. pro 4 osoby)<br>(1 kachna, 4 kuřecí stehna, 1 uzené koleno, 4 klobásy<br>podáváno se zelníky a pečenými brambory ve slupce)<br>„Bergherrenpfanne“ (min. für 4 Personen)<br>(1 Ente, 4 Hähnchenkeulen, 1 geräucherte Haxe, 4 Klobassen,<br>serviert mit Kohlpasteten und im Mantel gebackenen Kartoffeln)<br>“Mountain Lord’s pan” (for at least 4 people)<br>(1 duck, 4 chicken thighs, 1 knuckle of ham, 4 smoked sausages,<br>served with cabbage pies and potatoes baked in their jackets)<br>«Сковорода Хозяина Гор» (на мин. 4 персоны)<br>(утка 1 шт., ляжки куриные 4 шт., колeno свиное копченое 1 шт.,<br>копченая колбаска 4 шт. подается с капустными лепешками<br>и с картошкой, запеченной в мундире) | 1960,- |
| 111 | 1000g | „Pečené koleno po Vídeňsku“, hořčice, křen, pečivo<br>Gebackene Haxe Wiener Art, Senf, Meerrettich, Brot u. Brötchen<br>Roast knuckle Viennese style, mustard, horseradish, bread and rolls<br>Свиное колeno печеное «по-венски», горчица, хрен, хлеб  | 290,-  |
| 112 | 2000g | „Pečená kachna po Staročesku“ červené zelí, bramborové noky<br>a houskový knedlík (servírováno na stříbře šéfkuchařem – pro 4 osoby)<br>Entebraten „Auf Alttschechische Art“, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel<br>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)<br>Roast duck “Old Bohemian style” with red cabbage, white bread dumplings,<br>potato gnocchi (served by head chef on silver for 4 persons)<br>«Утка жареная по-старочешски»,<br>красная капуста, картофельные клецки и булочный кнедик<br>(подает шеф-повар на серебряном блюде – рассчитано на 4 персоны)   | 1200,- |

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



Tato následující jídla Vám rádi připravíme pokud si je objednáte 24 hodin předem  
*Diese folgende Speisen werden wir für Sie gerne zubereiten, wenn Sie sie 24 Stunden voraus bestellen:*  
*The following dishes must be ordered 24 hours in advance.*  
*Если желаете испробовать следующие блюда, просим Вас заказать их минимум за 24 часа до*  
*Вашего посещения нашего ресторана.*

- |     |       |  |         |
|-----|-------|--|---------|
| 113 | 3000g | „Pečená husa s jablky“ červené zelí, bramborové noky a houskový knedlík<br>(servírováno na stříbře šéfkuchařem – <b>pro 4 osoby</b> )<br><i>Gänsebraten mit Äpfeln, Rotkraut, Kartoffelnocke, Semmelknödel</i><br><i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i><br><i>Roast goose with red cabbage and apples, white bread dumplings, potato gnocchi</i><br><i>(served by head chef on silver for 4 persons)</i><br><i>«Гусь жареный с яблоками», красная капуста, картофельные клецки и булочный</i><br><i>кnedлик (подает шеф-повар на серебряном блюде – рассчитано на 4 персоны)</i>   | 1 500,- |
| 114 | 1000g | „Srňčí hřbet SVATÝ PETER“ burgundská omáčka, špekový a houskový knedlík<br>(servírováno na stříbře šéfkuchařem <b>pro 4 osoby</b> )<br><i>Rehrücken „SANKT PETER“, Weinsauce, Semmelknödel, Speckknödel</i><br><i>(vom Chefkoch selbst auf Silber serviert für 4 Personen)</i><br><i>Saddle of venison “Saint Peter”, wine sauce, white bread dumplings, bacon dumplings</i><br><i>(served by head chef on silver for 4 persons)</i><br><i>«Хребет олений СВЯТОЙ ПЕТР», бургундский соус, шпиковый knedlik, булочный</i><br><i>knedlik (подает шеф-повар на серебряном блюде – рассчитано на 4 персоны)</i>  | 1 900,- |
| 115 | 400g  | „Chateaubriand“<br>dvojitý biftek s dušenou zeleninou podávaný na stříbře<br>se štouchanými brambory s houbami, cibulkou a slaninou ( <b>pro 2 osoby</b> )<br><i>„Chateaubriand“ doppeltes Steak mit gedünstetem Gemüse,</i><br><i>auf Silber serviert mit Kartoffelpüree mit Pilzen, Zwiebel und Speck (für 2 Personen)</i><br><i>“Chateaubriand” double steak with sautéed vegetables served</i><br><i>on silver with mashed potatoes, mushrooms, onion and bacon (for 2 people)</i><br><i>«Chateaubriand»</i><br><i>Двойной бифитекс с тушеными овощами, подается на серебре</i><br><i>с мятой картошкой- полупюре с грибами, лучком и салом (на 2 персоны)</i> | 800,-   |

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
*Please ask for your receipt at the cash register!*

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## STUDENÉ PŘEDKRMY A VELKÉ SALÁTY KALTE VORSPEISEN UND SALATE – COLD HORS-D'OEUVRES AND SALADS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И БОЛЬШИЕ САЛАТЫ

122	100g	Mozzarella s rajčaty <i>Mozzarella Käse mit Tomaten – Mozzarella cheese with tomatoes</i> Сыр Моцарелла с томатами	110,-
123	100g	Pikantní nakládaný Hermelín <i>Eingelegter Hermelinkäse – Marinated Hermelin cheese (Brie)</i> Пикантный маринованный сыр «Гермелин»	90,-
124	50g	Carpaccio ze svíčkové s parmazánem <i>Carpaccio von der Lende mit parmesan – Carpaccio fillet with parmesan</i> Карпаччо из филейной вырезки с пармезаном	190,-
125	100g	Uzený losos, máslo, toast <i>Geräucherter Lachs, Butter, Toast – Smoked salmon, butter, toast</i> Копченый лосось, масло, гренки	130,-
126	250g	Salát s rajčaty, šunkou, olivami, kousky mozzarely s bazalkou a panenským olivovým olejem <i>Salat mit Tomaten, Schinken, Oliven und Mozzarellastückchen mit Basilikum und nativem Olivenöl</i> Salad with tomatoes, ham, olives and mozzarella pieces with basil and virgin olive oil Салат с томатами, ветчиной, оливками, сыром моцарелла с базиликом и вирджин оливковым маслом	140,-
127	250g	Salát s kuřecím masem a bazalkou, zakysanou smetanou a pomeranči <i>Salat mit Hühnerfleisch, Basilikum, saurer Sahne und Oranges</i> Salad with chicken, basil, sour cream and oranges Салат с куриной и базиликом, сметаной и апельсинами	140,-
128	250g	Salát s tuňákem, ořechy a zelenými olivami <i>Salat mit Thunfisch, Nüssen und Oliven</i> Salad with tuna, nuts and olives Салат с тунцом, орехами и зелеными оливками	140,-
129	1 porce	K těmto předkrmům Vám rádi připravíme křehký rohlíček s česnekovým máslem <i>1 Portion Zu diesen Vorspeisen bereiten wir Ihnen gern knusprige Kipfel mit Knoblauchbutter zu</i> <i>1 portion With these starters, we will gladly provide you with a crisp bread roll with garlic butter</i> 1 порция К этим закусочным блюдам мы с удовольствием для Вас приготовим хрупокый рогалик с чесночным маслом.	25,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## POLÉVKY SUPPEN – SOUPS – СУПЫ

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 131 | Denní polévka<br><i>Tagessuppe – Soup of the day</i><br><i>Суп дня</i>   | 45,- |
| 132 | Česnečka s osmaženým chlebem a sýrem<br><i>Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons</i><br><i>Garlic soup with cheese and croutons</i><br><i>Чесноковый суп с гренками и сыром</i> | 50,- |

## TEPLÉ PŘEDKRMY WARME VORSPEISEN – HOT HORS D'OEUVRES ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 133 | 100g Domáci bramboráčky s grilovanou anglickou slaninou, zapečené nivou a eidamem<br><i>Hausgemachte Kartoffelpuffer mit gegrilltem Speck eingebacken mit Schimmelkäse u. Eidamer</i><br><i>Homemade potato cakes with grilled bacon, baked with Niva and Eidam cheese</i><br><i>Домашние картофельные лепешечки с беконом, жареным на гриле, запеченные с голубым сыром Нива и сыром Эдам</i> | 95,-  |
| 134 | 200g Štuchané brambory s petrželkou a brokolicí se sýrovou omáčkou<br><i>Stampfkartoffeln mit Petersilie, Brokoli und Käsesauce</i><br><i>Mashed potatoes with parsley and broccoli, with a cheese sauce</i><br><i>Мятая картошка – полтюре с петрушкой и брокколи, с сырным соусом</i>  | 85,-  |
| 135 | 100g Grilovaná klobása, hořčice, křen<br><i>Bratwurst gegrillt, Senf, Meerrettich – Grilled sausage, mustard, horseradish</i><br><i>Колбаска копченая, жаренная на гриле, горчица, хрен</i>  | 60,-  |
| 136 | 100g Klobása z domácí udírny, hořčice, křen<br><i>Geräucherte Bratwurst, Senf, Meerrettich</i><br><i>Home smoked sausage, mustard, horseradish</i><br><i>Колбаса из домашней коптильни, горчица, хрен</i>  | 60,-  |
| 137 | 50g Gratinovaný chřest v šunce a uzeném sýru<br><i>Spargel gratiniert in Schinken und Räucherkäse</i><br><i>Asparagus au gratin with ham and smoked cheese</i><br><i>Гратинированная спаржа с ветчиной и копченым сыром</i>  | 110,- |
| 138 | 100g Smažený Hermelín, hruška, brusinky<br><i>Gebratene Hermelin mit Birne und Preiselbeeren</i><br><i>Fried Hermelin cheese (Brie) with pear and cranberries</i><br><i>Панированный сыр Гермелин*, груша, брусника</i><br><small>* Чешский мягкий сыр с белой плесенью на поверхности, напоминающий французский камамбер</small>  | 120,- |

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## DĚTSKÁ JÍDLA A TĚSTOVINY KINDERGERICHTE UND TEIGWAREN CHILDREN'S DISHES AND PASTA ДЕТСКИЕ БЛЮДА И ПАСТА (СПАГЕТТИ)

140	100g	Smažený kuřecí řízek <i>Hühnerschnitzel gebraten</i> <i>Chicken schnitzel fried</i> <i>Шницель куриный</i>	105,-
141	100g	Kuřecí nudličky s karotkou <i>Hünchen geschnetzelt mit Karotten</i> <i>Chicken noodles with carrots</i> <i>Куриные ломтики с морковью</i>	95,-
142	150g	Bramborová kašička s máslem <i>Kartoffelbrei mit Butter</i> <i>Mashed potatoes with butter</i> <i>Кашка картофельная со сливочным маслом</i>	50,-
143	200g	Hranolky s kečupem <i>Pommes mit Ketchup</i> <i>Chips with ketchup</i> <i>Картофель фри с кетчупом</i>	50,-
144	200g	Špagety s kakaem a máslem <i>Spaghetti mit Kakao und Butter</i> <i>Spaghetti with cocoa and butter</i> <i>Спагетти с какао и сливочным маслом</i>	75,-
145	200g	Špagety se salámem, cibulí, žampiony, rajčaty, kečupem a sýrem <i>Spaghetti mit Wurst, Zwiebel, Champignons, Tomaten, Ketchup und Käse</i> <i>Spaghetti with salami, onion, champignons, tomatoes, ketchup and cheese</i> <i>Спагетти с колбасой, луком, шампиньонами, томатами, кетчупом и сыром</i>	130,-
146	200g	Špagety s kuřecím masem, česnekem, pórkem, vejci a parmezánem <i>Spaghetti mit Hünchenfleisch, Knoblauch, Poree, Eier und Parmesan</i> <i>Spaghetti with chicken, garlic, leeks, eggs and parmesan</i> <i>Спагетти с курятиной, чесноком, луком – пореем, яйцами и пармезаном</i>	190,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## BEZMASÁ JÍDLA FLEISCHLOSE GERICHTE VEGETARIAN DISHES БЕЗМЯСНЫЕ БЛЮДА

147	120g	Smažený Hermelín <i>Panierter Hermelinkäse</i> <i>Fried Hermelin cheese (Brie)</i> <i>Панированный сыр Гермелин</i>	105,-
148	150g	Smažený sýr <i>Panierter Käse</i> <i>Fried cheese slices in breadcrumbs</i> <i>Панированный сыр</i>	105,-
149	150g	Smažený květák <i>Panierter Blumenkohl</i> <i>Fried cauliflower in breadcrumbs</i> <i>Панированная цветная капуста</i>	105,-
150	100g	Omeleta se žampiony <i>Omelett mit Champignons</i> <i>Omelette with champignons</i> <i>Омлет с шампиньонами</i>	95,-
151	100g	Omeleta s rajčaty, mozzarellou a bazalkou <i>Omelet mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> <i>Omelette with tomatoes, mozzarella cheese and basil</i> <i>Омлет с томатами, сыром моцарелла и базиликом</i>	115,-
152	200g	Knedlíky s cibulkou a vejci, okurka <i>Knödel mit Zwiebel und Ei, Gurke</i> <i>Dumplings with onion and egg, gherkin</i> <i>Кнедлики с луком и яйцами, огурец</i>	70,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## ŠÉFKUCHAŘ VÁM DOPORUČUJE DER CHEFKOCH EMPFIEHLT – THE CHEF RECOMMENDS ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

180	1000g	Uzené koleno, hořčice, křen <i>Geräucherte Schweinehaxe, Senf, Meerrettich</i> <i>Smoked pork knuckle, mustard, horseradish</i> <i>Свиное колено копченое, горчица, хрен</i>	240,-
181	150g	Domáci bramborák plněný ostrou směsí a sypaný sýrem <i>Scharf gefüllter Kartoffelpuffer mit Käse bestreut</i> <i>Homemade potato cake filled with spicy mix and sprinkled with cheese</i> <i>Домашняя картофельная лепешка «брамборак» с начинкой из острой смеси, посыпанная сыром</i>	195,-
182	150g	Medajlonky „STOH“ (vepřové, hovězí, kuřecí maso, angl. slanina, bramboráčky, sýr) <i>Medaillons „Stoh“ (Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Xxxx, Kartoffelpuffer, Käse)</i> <i>Medallions “Stoh” (pork, beef, chicken, bacon, potato cakes, cheese)</i> <i>Медальоны «СТОГ» (свинина, говядина, курятина, бекон, картофельные лепешечки, сыр)</i>	250,-
183	300g	Špíz „KRAKONOŠ“ (vepřové, kuřecí maso, cibule, slanina, houbová omáčka) <i>Spieß „RÜBEZAHN“ (Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Zwiebel, Speck, Pilzsauce)</i> <i>Skewer “Krakonoš” (pork, chicken, onion, bacon, mushroom sauce)</i> <i>Шпиз «КРАКОНОШ»* (свинина, курятина, лук, сало, грибной соус)</i>	390,-
184	200g	Kachní prsa marinovaná v rumu na švestkové omáčce <i>Entenbrust in Rum mariniert mit Pflaumensauce</i> <i>Duck breast marinated in rum with plum sauce</i> <i>Утиная грудка, маринованная в роме, с соусом из слив</i>	290,-
185	200g	Kachní prsa na medu se skořicí a jablky <i>Entenbrust in Honig, mit Zimt und Äpfeln</i> <i>Duck breast in honey, with cinnamon and apples</i> <i>Утиная грудка в меду с корицей и яблоками</i>	290,-

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## JÍDLA NA OBJEDNÁVKU GERICHTE AUF BESTELLUNG – DISHES TO ORDER ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА

### Z RYB – VOM FISCH – FISH – ИЗ РЫБЫ

153	150g	Smažené rybí filé <i>Fischfilet paniert</i> <i>Fish fillet fried in breadcrumbs</i> <i>Филе рыбное панированное</i>	130,-
154	150g	Smažené rybí filé s dušenou brokolicí a sýrovou omáčkou <i>Gebratenes Fischfilet mit gedünstetem Broccoli und Käsesauce</i> <i>Fried fish fillet with steamed broccoli and cheese sauce</i> <i>Филе рыбное панированное с тушеной брокколи и сырным соусом</i>	165,-
155	250g	Pstruh na grilu <i>Forelle auf dem Rost</i> <i>Grilled trout</i> <i>Форель, приготовленная на гриле</i>	210,-
156	250g	Pstruh na pomerančích a citronovém pepři <i>Forelle auf Apfelsinen und Zitronenpfeffer</i> <i>Trout on oranges with lemon pepper</i> <i>Форель с апельсинами и лимонным перцем</i>	240,-
157	200g	Gratinovaný filet z lososa s pórkem a houbami <i>Lachsfilet au gratin mit Poree und Pilzen</i> <i>Salmon fillet au gratin with leeks and mushrooms</i> <i>Гратинованное филе лосося с луком – пореем и грибами</i>	295,-
158	200g	Gratinovaný filet z lososa s chřestem a křenovou omáčkou <i>Lachsfilet au gratin mit Spargel und Meerrettichsauce</i> <i>Salmon fillet au gratin with asparagus and horseradish sauce</i> <i>Гратинованное филе лосося со спаржей и соусом из хрена</i>	295,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## Z DRUBEŽE VOM GEFLÜGEL – POULTRY – ИЗ ПТИЦЫ

159	150g	Kuřecí řízek smažený <i>Hühnerschnitzel gebraten</i> <i>Chicken schnitzel fried</i> <i>Шницель из курятины</i>	140,-
160	150g	Smažená kuřecí kapsa se šunkou a sýrem <i>Gebratene Hühnchentasche mit Schinken und Käse</i> <i>Fried chicken pocket with ham and cheese</i> <i>Куриная грудка – «карман», фаршированная ветчиной, сыром, панированная в сухарях</i>	185,-
161	150g	Kuřecí prsa na česneku s tomaty gratinované hermelínem <i>Hühnenbrust auf Knoblauch mit Tomaten gratiniert in Hermelin</i> <i>Chicken breast au gratin with garlic, tomatoes and Hermelin cheese (Brie)</i> <i>Куриная грудка с чесноком и томатами, гратированная с сыром Гермелин</i>	180,-
162	150g	Kuřecí prsa s hruškou, ořechy a brusinkami <i>Hühnenbrust mit Birne, Nüssen und Preiselbeeren</i> <i>Chicken breast with pear, nuts and cranberries</i> <i>Куриная грудка с грушей, орехами и брусникой</i>	180,-
163	150g	Kuřecí prsa na žampionech <i>Hühnerbrust mit Champignons</i> <i>Chicken breast on champignons</i> <i>Куриная грудка с шампиньонами</i>	180,-
164	150g	Kuřecí směs s pórkem, žampiony, paprikou a mandlemi <i>Hühnenmischung mit Poree, Champignons, Paprika und Mandeln</i> <i>Chicken mix with leeks, champignons, paprika and almonds</i> <i>Смесь с курятиной, луком- пореем, шампиньонами, перцем и миндалю</i>	175,-
184	200g	Kachní prsa marinovaná v rumu na švestkové omáčce <i>Entenbrust in Rum mariniert mit Pflaumensauce</i> <i>Duck breast marinated in rum with plum sauce</i> <i>Утиная грудка, маринованная в роме, с соусом из слив</i>	290,-
185	200g	Kachní prsa na medu se skořicí a jablky <i>Entenbrust in Honig, mit Zimt und Äpfeln</i> <i>Duck breast in honey, with cinnamon and apples</i> <i>Утиная грудка в меду с корицей и яблоками</i>	290,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## Z NOVĚZÍHO MASA VOM RINDFLEISCH – BEEF – ИЗ ГОВЯДИНЫ

171	200g	Tatarský biftek, topinky <i>Tartarsteak, Toast</i> <i>Steak tartar, toast</i> <i>Бифштекс по-татарски, поджаренные ломтики хлеба</i>	360,-
172	200g	Biftek s jemnou smetanovou omáčkou z čerstvých žampionů <i>Steak mit feiner Sahnesauce aus frischen Champignons</i> <i>Steak with fine creamy fresh button mushroom sauce</i> <i>Бифштекс с нежным соусом из сливок и свежих шампиньонов</i>	390,-
173	200g	Biftek s anglickou slaninou a sázeným vejcem <i>Steak mit englischem Speck und Spiegelei</i> <i>Steak with English bacon and fried egg</i> <i>Бифштекс с беконом и глазуньей</i>	390,-
174	200g	Biftek na česneku s rolkou slaniny a fazolek <i>Steak auf Knoblauch mit Speckrollchen und Bohnen</i> <i>Steak on garlic with rolled bacon and beans</i> <i>Бифштекс с чесноком, с рулетом из сала с фасолью</i>	390,-
175	150g	Svíčkové medajlonky s gratinovanou paprikou a sýrovou omáčkou <i>Lendenbratenmedaillons mit gratinierten Paprikaschotte un Käsesauce</i> <i>Sirloin beef medallions with paprika au gratin and cheese sauce</i> <i>Медальоны из филейной вырезки с gratinovaným perцем и sýrným соусом</i>	275,-
176	150g	Svíčkové medajlonky na pepři s restovanou cibulkou a slaninou <i>Lendenbratenmedaillons auf Pfeffer mit gebratenen Zwiebeln und Speck</i> <i>Sirloin beef medallions on pepper with fried onion and bacon</i> <i>Медальоны из филейной вырезки с černým perцем, žařeným lukem i salom</i>	275,-

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## VEPŘOVÉ MASO SCHWEINEFLEISCH – PORK – СВИНИНА

165	150g	Veřřový řízec smažený <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pork schnitzel fried</i> <i>Шницель отбивной из свинины</i>	150,-
166	150g	Krakonošův oheň (cibule, chilli, smetana) <i>Rübezahlfeuer (Schweinefleisch, Zwiebel, Chilli, Sahne)</i> <i>Piquant pork steak with onion, chilli and cream (Krakonoš style)</i> <i>«Пламя Краконоша» (лук, острый перец чили, сливки)</i>	190,-
167	150g	Veřřový plátek „Barbecue“ s hořčicovou omáčkou <i>Schweinefleischscheibe „Barbecue“ mit Senfsauce</i> <i>Pork slice “Barbecue” with mustard sauce</i> <i>Свинина «Барбекю» с горчичным соусом</i>	190,-
168	200g	Steak „Mexico“ (chilly, cibule, fazolky, rajčata, kukuřice) <i>Steak „Mexico“ (Chili, Zwiebel, Bohnen, Tomaten, Mais)</i> <i>Steak “Mexico” (chilli, onion, beans, tomatoes, corn)</i> <i>Бифитекс «Мехико» (острый перец чили, лук, фасоль, томаты, кукуруза)</i>	250,-
169	200g	Steak „Budapešt“ (čabajka, cibule, paprika, kyselė okurky) <i>Steak „Budapest“ (Tschabaika, Zwiebel, Paprika, saure Gurken)</i> <i>Steak “Budapest” (Csabaika, onion, paprika, gherkin)</i> <i>Бифитекс «Будапешт» (венгерская колбаса «чабайка», лук, перец, соленые огурцы)</i>	255,-
170	150g	Veřřový plátek po provensálsku s rajčaty, olivy a pórkem <i>Schweinefleischscheibe auf Provencalart mit Tomaten, Oliven und Poree</i> <i>Pork slice a la Provençal with tomatoes, olives and leeks</i> <i>Свинина по – провансальски с томатами, оливками и луком – пореем</i>	210,-

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## STUDENÁ PLATA

### KALTE PLATTEN – COLD PLATTERS – ХОЛОДНЫЕ ПЛАТО

195	150g	Šunka, máslo, okurka <i>Schinken, Butter, Gurke</i> <i>Ham, butter, pickled gherkin</i> <i>Ветчина, масло, огурец</i>	160,-
196	150g	Čabajská klobása, okurka <i>Gewürzte Dauerwurst, Gurke</i> <i>Spicy Csabaika sausage, pickled gherkin</i> <i>Венгерская колбаса «чабайка», огурец</i>	140,-
197	150g	Uherský salám, máslo, okurka <i>Ungarische Salami, Butter, Gurke</i> <i>Hungarian salami, butter, pickled gherkin</i> <i>Венгерская колбаса- салями, масло, огурец</i>	210,-
198	120g	Hermelín, máslo <i>Hermelinkäse, Butter</i> <i>Hermelin cheese (Brie), butter</i> <i>Сыр Гермелин, масло</i>	105,-
199	400g	Velké plato pro 2 osoby Uherský salám, šunka, čabajka, uzený losos a sýry <i>Grosser Teller für 2 Personen mit ungarischer Salami, geräuchertem Lachs, gewürzter Dauerwurst und Käse</i> <i>Large plate for 2 persons with Hungarian salami, smoked salmon, spicy Csabaika sausage and cheese</i> <i>Большое плато на две персоны: Венгерская колбаса- салями, ветчина, венгерская колбаса «чабайка», лосось копченый, сыры</i>	560,-
200	200g	Sýrová variace, 4 druhy sýra na kostičky s olivami <i>Käsevariation, 4 Käsesorten mit Oliven</i> <i>4 types of cheese, diced with olives</i> <i>Сырное ассорти, 4 сорта сыра кубиками с оливками</i>	210,-

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## SALÁTY A KOMPOTY – SALATE UND KOMPOTTE SALADS AND COMPOTES – САЛАТЫ И КОМПОТЫ

221	100g	Rajčatový salát s cibulkou <i>Tomatensalat mit Zwiebel – Tomato salad with onion – Салат из томатов с луком</i>	80,-
222	100g	Míchaný salát s kukuřicí <i>Gemischter Salat mit Mais – Mixed salad with corn – Салат ассорти с кукурузой</i>	75,-
223	100g	Šopský salát <i>Gemüsesalat mit Balkankäse – Shopsyk salad (mixed vegetables and diced Balkan white cheese) Шопский салат (овощи с соленым сыром балканского типа)</i>	85,-
224	100g	Okurkový salát <i>Gurkensalat – Cucumber salad – Салат из огурцов</i>	80,-
225	100g	Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou <i>Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne – Cucumber salad with garlic and sour cream Салат из огурцов с чесноком и сметаной</i>	85,-
226	100g	Řecký salát <i>Griechischer Salat – Greek salad – Греческий салат</i>	80,-
227	100g	Kukuřice sladká <i>Mais süß – Sweet corn – Сладкая кукуруза</i>	60,-
228	50g	Zelené olivy <i>Grüne Oliven – Green olives – Зеленые оливки</i>	90,-
231	100g	Jahody – kompot <i>Erdbeere – Strawberry compote – Клубника - компот</i>	60,-
232	100g	Ananas – kompot <i>Ananas – Pineapple compote – Ананас - компот</i>	60,-
233	100g	Hrušky – kompot <i>Birne – Pear compote – Груша - компот</i>	60,-
234	100g	Broskve – kompot <i>Pfirsich – Peach compote – Персики - компот</i>	60,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## PŘÍLOHY – BEILAGEN – SIDE DISHES – ГАРНИРЫ

239	Štůchané brambory s cibulkou a slaninou <i>Stampfkartoffeln mit Zwiebel und Speck – Mashed potatoes with onion and bacon</i> <i>Мятая картошка – полдюре с луком и салом</i>	50,-
240	Bramborová kaše s máslem – <i>Kartoffelbrei mit Butter</i> <i>Mashed potatoes with butter – Картофельное пюре со сливочным маслом</i>	50,-
241	Brambory vařené s máslem – <i>Salzkartoffeln –</i> <i>Boiled potatoes with butter – Картофель отварной со сливочным маслом</i>	30,-
242	Brambory opékané – <i>Kartoffeln gebraten – Fried potatoes – Картофель жаренный</i>	40,-
243	Domáci bramboráčky – <i>Kartoffelpufferchen –</i> <i>Potato pancakes – Домашние картофельные лепешечки</i>	45,-
244	Hranolky – <i>Pommes frites – French fries – Картофель фри</i>	40,-
245	Americké brambory – <i>Amerikanische Kartoffeln –</i> <i>American potatoes – Американский картофель (картофель по-деревенски)</i>	40,-
246	Rýže – <i>Reis – Rice – Рис</i>	35,-
247	Rýže bazalková – <i>Basilikumreis – Basil rice – Рис с базиликом</i>	35,-
248	Rýže šunková – <i>Schinkenreis – Ham rice – Рис с ветчиной</i>	40,-
249	Špagety – <i>Spaghetti – Spaghetti – Спагетти</i>	40,-
250	Teplá brokolice s máslem – <i>Warmes Brokkoli –</i> <i>Steamed broccoli with butter – Горячая брокколи со сливочным маслом</i>	50,-
251	Teplá zelenina s máslem – <i>Warmes Gemüse –</i> <i>Steamed vegetables with butter – Горячие овощи со сливочным маслом</i>	50,-
252	Toast – <i>Toast – Toast – Гренки</i>	5,-
253	Pečivo – <i>Gebäck – Bread and rolls – Хлеб</i>	10,-
254	Tatarka – <i>Sauce Tatare – Tartar sauce – Татарский соус</i>	25,-
255	Sýrová omáčka – <i>Käsesauce – Cheese sauce – Сырный соус</i>	35,-
256	Houbová omáčka – <i>Pilzsauce – Mushroom sauce – Грибной соус</i>	35,-
257	Pražené mandle – <i>Geröstete Mandeln – Roasted almonds – Миндаль жареный</i>	90,-
258	Slané arašídy – <i>Erdnüsse salzig – Salted peanuts – Арахис соленый</i>	30,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## DEZERTY – DESSERTS – DESSERTS – ДЕСЕРТЫ

271	Jablkový závin s vanilkovým krémem <i>Apfelstrudel mit Vanillecreme – Apple strudel with vanilla cream</i> Яблочный штрудель с ванильным кремом	45,-
272	Jablkový závin se zmrzlinou <i>Apfelstrudel mit Eiscreme – Apple strudel with ice cream</i> Яблочный штрудель с мороженым	45,-
273	Borůvkové knedlíky se šlehačkou <i>Blaubeerenknödel mit Schlagsahne – Blueberry dumplings with whipped cream</i> Кнедлики с черникой, с взбитыми сливками	70,-
274	Palačinka „Vanilka“ <i>Palatschinke „Vanille“ – Pancake “Vanilla“</i> Блин «Ваниль»	70,-
275	Palačinka „Čoko“ <i>Palatschinke "Schoco" – Pancake “Choco“</i> Блин «Шоколад»	70,-
276	Palačinka „Borůvka“ <i>Palatschinke „Blaubeere" – Pancake “Blueberry"</i> Блин «Черника»	75,-
277	Palačinka „Jahoda“ <i>Palatschinke „Erdbeere" – Pancake “Strawberry"</i> Блин «Клубника»	75,-
278	Borůvkový koláč se šlehačkou <i>Blaubeerenkuchen mit Schlagsahne – Blueberry cake with whipped cream</i> Пирог с черникой, с взбитыми сливками	45,-
279	Vanilkový koktejl <i>Vanille Cocktail – Vanilla cocktail</i> Ванильный гоголь-моголь	60,-
280	Borůvkový koktejl <i>Blaubeere Cocktail – Blueberry cocktail</i> Черничный гоголь-моголь	70,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## POHÁRY – BECHER – SUNDAES – ДЕСЕРТЫ В БОКАЛЕ

289	Zmrzlina s malinami <i>Eis mit Himbeeren – Ice cream with raspberries</i> Мороженое с малиной	95,-
290	Ořechová pochoutka <i>Nussleckerbissen – Nut treat</i> «Ореховая лакомка»	55,-
291	Černý baron <i>Schwarzer Baron – Black Baron</i> «Черный барон»	55,-
292	Míchaný pohár <i>Gemischter Eisbecher – Mixed sundae</i> Десерт «Ассорти»	45,-
293	Mojito pohár <i>Becher Mojito – Mojito sundae</i> Десерт «Мохито»	55,-
295	Ledová káva <i>Eiskaffee – Iced coffee</i> Ледяной кофе	55,-
296	Horká čokoláda se zmrzlinou <i>Heiße Schokolade mit Eiscreme – Hot chocolate with ice cream</i> Горячий шоколад с мороженым	55,-
297	Tutti frutti <i>Tutti frutti</i> «Тутти-фрутти»	55,-
299	Lesní víla <i>Waldnymphe – Forest nymph</i> «Лесная фея»	65,-
300	Kopeček zmrzliny <i>Eishügelchen – Small scoop of ice cream</i> Мороженое – один шарик	15,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – NON-ALCOHOLIC BEVERAGES – БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Džusy – FRUCHTSÄFTE – FRUIT JUICES – СОКИ

575	0,2	Pomerančový – Orangensaft – Orange – Апельсиновый	40,-
	0,2	Jablečný – Apfelsaft – Apple – Яблочный	40,-
545	0,2	Multivitaminový – Multivitamin – Multivitamin – Мультивитаминовый	40,-
	0,2	Jahodový – Erdbeersaft – Strawberry – Клубничный	40,-
	0,2	Ananasový – Ananassaft – Pineapple – Ананасовый	40,-
	0,2	Višňový – Sauerkirschsafft – Sour cherry – Вишневый	40,-
	0,2	Hruškový – Birnensaft – Pear – Грушевый	40,-
	0,2	Tomatový – Tomatensaft – Tomato – Томатный	40,-
	0,2	Černý rybíz – Schwarze Johannisbeersaft – Black currant – Черная смородина	40,-
576	0,2	Ledový čaj – Iced Tea – Ледяной чай	40,-
615	1,0	Evian / Vittel – Эвиан/Виттел	120,-
577	0,30	Minerálka perlivá – Mineralwasser sprudelnd – Sparkling mineral water – Минеральная вода газированная	40,-
	0,30	Minerálka neperlivá – Mineralwasser still – Still mineral water – Минеральная вода негазированная	40,-
9	0,25	Kombucha – Kombucha – Kombucha – Комбуча	40,-
7		Red Bull – Ред Булл	70,-

### Točené nápoje – Vom Fass – On tap – Разливные напитки

579	0,3	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic – Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник	40,-
578	0,5	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic – Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник	67,-
581	0,3	Kofola – Кофол	30,-
582	0,4	Kofola – Кофол	40,-

### Lahvové nápoje – Getränke in Flaschen – Bottled beverages – Бутылочные напитки

580	0,33	Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic – Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник	45,-
-----	------	---	------

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## Piva – Bier – Beer – Пиво

611	0,3	Budvar 12 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught) <i>Будвар 12 (светлый, разливной)</i>	27,-
	0,3	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught) <i>Будвар 12 (темный, разливной)</i>	27,-
612	0,5	Budvar 12 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught) <i>Будвар 12 (светлый, разливной)</i>	45,-
	0,5	Budvar 12 (tmavý, točený / dunkles Bier vom Faß / dark, draught) <i>Будвар 12 (темный, разливной)</i>	45,-
618	0,3	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught) <i>Будвар 10 (светлый, разливной)</i>	18,-
619	0,5	Budvar 10 (světlý, točený / helles Bier vom Faß / light, draught) <i>Будвар 10 (светлый, разливной)</i>	30,-
613	0,3	Pilsner Urquell 12 (lahvový / Flaschenbier / bottled) <i>«Pilsner Urquell» (бутылочный)</i>	50,-
614	0,3	Budvar nealkoholické pivo / alkoholfreies Flaschenbier / non-alcoholic beer <i>Будвар безалкогольное пиво</i>	40,-

## Míchané nápoje – Gemischte Getränke – Mixed Drinks – Коктейли

622	<b>Pina Colada</b> (bílý a tmavý rum, kokosový sirup, ananasový džus, smetana) <i>(weißer u. dunkler Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft, Sahne)</i> <i>(white and dark rum, cocopnut syrup, pineapple juice, cream)</i> <i>(белый и темный ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки)</i>	120,-
623	<b>Sex on the Beach</b> (vodka, grenadina, pomerančový džus) <i>(Vodka, Grenadine, Orangen Saft)</i> <i>(vodka, Grenadine, orange juice)</i> <i>(водка, гренадин, апельсиновый сок)</i>	100,-
624	<b>Flying Kangaroo</b> (vodka, bílý rum, kokosový sirup, ananasový a pomerančový džus) <i>(Vodka, weißer Rum, Kokosnuß Saft, Ananas Saft u. Orange Saft)</i> <i>(vodka, white rum, cocopnut syrup, pineapple and orange juice)</i> <i>(водка, белый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, апельсиновый сок)</i>	140,-
625	<b>High Society</b> (gin, campari, broskvová vodka, grepový džus) <i>(Gin, Campari, Pfirsich Vodka, Pampelmusen Saft)</i> <i>(gin, Campari, peach vodka, grapefruit juice)</i> <i>(джин, кампари, водка персиковая, сок грейпфрутовый)</i>	140,-

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## Aperitivy – Aperitifs – Аперитивы

501	0,1	Cinzano bianco	69,-
502	0,1	Cinzano rosso	69,-
503	0,1	Cinzano dry	69,-
504	0,1	Campari	79,-

## Destiláty – Spirituosen

### Spirits – Спиртные напитки

500	0,04	Grappa Stravecchia Marzadro	100,-
505	0,04	Vodka Jelzin	59,-
506	0,04	Vodka Finská – <i>Finnish vodka</i>	59,-
508	0,04	Vodka Absolut	59,-
509	0,04	Becherovka	59,-
511	0,04	Fernet Stock	59,-
512	0,04	Fernet Citrus	59,-
513	0,04	Slivovice – <i>Sliwowitz</i>	59,-
514	0,04	Meruňkovice – <i>Apricot schnapps</i>	59,-
515	0,04	Hruškovice – <i>Pear Schnapps</i>	59,-
544	0,04	Třešňovice – <i>Plum schnapps</i>	59,-
516	0,04	Jagermeister	69,-
517	0,04	Borovička	59,-
518	0,04	Rum tuzemský – <i>Domestic rum</i>	50,-
519	0,04	Rum Havana	69,-
520	0,04	Rum Captain Morgan	69,-
521	0,04	Griotka – Griotte	45,-
522	0,04	Vaječný koňak – <i>Eggnog</i>	45,-
523	0,04	Bacardi	69,-
524	0,04	Gin	69,-
525	0,04	Metaxa	69,-
526	0,04	Tequila	69,-
527	0,04	Bailey's	69,-
528	0,04	Malibu	69,-
541	0,04	Ramazotti	69,-
546	0,04	Amaretto	69,-
540	0,04	Jabkovice – <i>Apple schnapps</i>	59,-

## Whisky – Виски

550	0,04	Red Label	80,-
551	0,04	Black Label	100,-
552	0,04	Ballantines	80,-
554	0,04	Black White	80,-
555	0,04	Chivas Regal	100,-
557	0,04	Jim Beam	80,-
561	0,04	Passport	80,-
562	0,04	Tullamore Dew	80,-
563	0,04	Jack Daniels	80,-
607	0,04	Dimple	110,-
542	0,04	Jameson	80,-

## Cognac – Коньяк

564	0,04	V. S. Martell	130,-
565	0,04	V. S. Courvoisier	130,-
566	0,04	V. S. O. P. Hennessy	130,-
567	0,04	Napoleon Brandy	60,-
568	0,04	X. O. Hennessy	300,-

## Sekty – Schaumweine Sekte

### – Champagnes – Шампанское

529	0,4	Bohemia “DEMI SEKT“	140,-
530	0,75	Bohemia “DEMI SEKT“	280,-
531	0,75	Bohemia “BRUT“	280,-
532	0,20	Bohemia “DEMI SEKT“	75,-
	0,20	Bohemia “BRUT“	75,-

## Vína bílá (rozlévaná) – Weißweine (ausgegossen)

### White table wine – Белое вино (разливное)

536	0,2		56,-
-----	-----	--	------

## Vína červená (rozlévaná) – Rotweine (ausgegossen)

### Red table wine – Красное вино (разливное)

538	0,2		56,-
-----	-----	--	------

Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!  
Please ask for your receipt at the cash register!

# Hotel Kristýna & Pension Martin



## Teplé nápoje – *Warme Getränke* – *Hot beverages* – *Горячие напитки*

416	Caffé Ristretto	50,-
417	Espresso	50,-
418	Lungo	50,-
419	Caffé Doppio	70,-
420	Cappuccino	55,-
422	Espresso Macchiato	50,-
423	Caffé Latte	55,-
424	Latte macchiato	60,-
630	Káva turecká – <i>Türkischer Kaffee</i> – <i>Turkish coffee</i> – <i>Кофе по-турецки</i>	40,-
632	Káva vídeňská – <i>Wiener Kaffee</i> – <i>Viennese coffee</i> – <i>Кофе по-венски</i>	50,-
635	Alžírská káva – <i>Algierkaffee</i> – <i>Algerian coffee</i> – <i>Кофе по-алжирски</i>	65,-
636	Irská káva – <i>Irischer Kaffee</i> – <i>Irish coffee</i> – <i>Кофе по-ирландски</i>	80,-
637	Horká čokoláda se šlehačkou – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i> – <i>Горячий шоколад с взбитыми сливками</i>	50,-
638	Horká čokoláda se šlehačkou a rumem – <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum</i> <i>Hot chocolate with whipped cream and rum</i> – <i>Горячий шоколад с взбитыми сливками и ромом</i>	70,-
639	Jablečný grog – <i>Apfelgrog</i> – <i>Apple grog</i> – <i>Грог яблочный</i>	40,-
640	Grog – <i>Grog</i>	60,-
642	Svařené víno – <i>Glühwein</i> – <i>Mulled wine</i> – <i>Горячее вино</i>	60,-
574	Čaj – <i>Tee</i> – <i>Tea</i> – <i>Чай</i>	55,-

*Při placení vyžadujte doklad z elektronické kasy! / Bei Zahlung bitte den Beleg aus elektronischer Kasse anfordern!*  
*Please ask for your receipt at the cash register!*