



MATYLDA
restaurant

**JÍDELNÍ
LÍSTEK**

FOOD MENU



Předkrmy

Kachní domácí paštika _____ 175,- se zeleným pepřem, s brusinkami a tousty 1,7,9
Tatarský biftek ~ 80 g _____ 190,- s křepelčím vejcem, dvě topinky, čerstvý česnek 1,3,4,7,9,10,12,13
Domácí světlá tlačěnka od řezníka z Újezda ~ 100 g _____ 126,- s cibulí, selský chléb s kvasem 1
Hermelín nakládáný _____ 157,- s feferonkou a česnekem v bylinkovém oleji, selský chléb s kvasem 1,7
Grilovaná klobása na opečeném chlebu _____ 180,- s hořčicí, čerstvým křenem, feferonky a kyselou okurkou 1,10
Ďábelská topinka _____ 128,- masová pikantní fáš na opečeném chlebu s křenem zapečená sýrem 1,3,6,7,11

Polévky

Domácí kuřecí vývar _____ 55,- s celestýnskými nudlemi, kuřecím masem a zeleninou 1,3,9
polévka dle denní nabídky _____ 69,-

Domácí kuchyně

Pečené filety ze pstruha s hráškovým pyré _____ 353,- čočkový salát s luštěninou a pečenou cizrnou, cibulový dressing 4
Jelení ragú z kýty na červeném víně se šípkovou marmeládou _____ 355,- s perníkem a kořenovou zeleninou, domácí opečené bramborové špalíčky 1,3,7,9
Svíčková – špikovaná hovězí pečeně na smetaně _____ 315,- s brusinkami, žemlový a houskový knedlík 1,3,7,9,10
Tradiční vídeňský telecí smažený řízek _____ 499,- lehký bramborový salát s červenou cibulí 1,3,10
Pečená kachna s dušeným červeným zelím na víně _____ 388,- houskový knedlík a bramborové špalíčky 1,3,7
Staropražský hovězí guláš _____ 315,- v chlebovém bochníku nebo s houskovým knedlíkem 1,3,7

Vepřové koleno na pivě	388,-
s cibulovou omáčkou se slaninovými lupínky, šťouchané brambory	
1,3,7	
Pečená krkovička po selsku	315,-
s dušeným červeným zelím, houskovým knedlíkem a bramborové špalíčky s cibulkou	
1,3,7	
Kuřecí smažená prsíčka	295,-
vařené brambory s máslem a petrželkou	
1,3,7	
Smažený sýr Gouda	245,-
vařené brambory s máslem s petrželkou, tatarská omáčka	
1,3,7,10	

Speciality na infračerveném grilu

Grilované marinované 8 lb. tygří krevety ~ 3 ks	210,-
s kaviárem na toustu s avokádovým krémem	
1,2,3,4,7,10	
New York steak s pepřovou omáčkou ~ 300 g	520,-
1,7	
Mix-grill s chimichurri ~ 450 g	520,-
hovězí roštěná, vepřová panenka, kuřecí prsíčka, domácí tatarka, kečup, bramborové hranolky	
3,7,9,10,11	
Kachní prsíčka lehce propečená se švestkovou omáčkou	350,-
jasmínová rýže se sušeným ovocem macerované v alkoholu	
9	
Pečená masitá vepřová žebírka	450,-
nakládaná zelenina, čerstvý křen, hořčice a louhované preclíky	
1,10,11	
Vepřová panenka	365,-
se smetanovou omáčkou s houbami, šťouchané brambory s cibulkou	
1,7	
Vepřová krkovička	340,-
se zelenými fazolkami s anglickou slaninou, bramborové hranolky	
1	
Kuřecí rožeň	340,-
s česnekovou majonézou s chilli, zeleninový salát s pečenou cizrnou se slaným sýrem	
3,6,8,9,10,11	
8 lb. Grilované tygří krevety na rožni ~ 7 ks	385,-
s česnekovou majonézou s chilli, bylinková bageta	
1,2,3,10	
Burger z Irského krku Chuck Roll ~ 200 g	299,-
karamelizovaná cibule, hořčično medový dip, kyselá okurka, bramborové hranolky, kečup	
1,3,6,8,9,10,11	
přidat sýr Cheddar	50,-

Saláty

Salát s grilovanou vepřovou panenkou - 255,-
a pošírovanou hruškou

mix listových salátů, vepřová panenka,
hruška v červeném víně, sýr Roquefort,
brusinky, opečený toust

1,3,7

Salát s grilovaným kozím sýrem — 255,-

mix listových salátů, rozpečený kozí sýr, pečená
červená řepa s vlašskými ořechy, pomerančové
balsamico, bylinkové krutóny

1,6,7,8

CAESAR SALÁT

s grilovanými tygřími krevetami ~ 5 ks - 333,-

1,2,3,7,8,10,13

s grilovanými kuřecími prsíčky ~ 150 g - 255,-

1,3,7,8,10,13

římský salát, slantinové lupínky, bylinkové
krutóny, parmezán, dresink s ančovičkami

MALÝ SALÁT

Zeleninový salát s pečenou cizrnou — 115,-
a slaným sýrem

7

Přílohy k jídlům

XXL bramborové hranolky — 150,-

s kečupem a tatarbou

1,3,6,7,8,9,10

Pečivo ~ 200 g — 50,-

1

Jasmínová rýže — 50,-

Šťouchané brambory — 70,-

s cibulkou a slaninou

Louhovaný preclík za 15 minut upečený — 65,-

1

Jemné zelené fazolky na slanině — 90,-

Bramborové hranolky — 70,-

Houbová smetanová omáčka — 60,-

7

Pepřová smetanová omáčka — 50,-

1,7

Mlsky paní Matyldy

Domácí bramborové nočky na másle - 135,-

se švestkovou omáčkou sypané mákem a cukrem

3,7

* BEZLEPKOVÝ

Čokoládový dezert z belgické hořké čokolády

s domácí višňovou omáčkou — 146,-

3

Jablkový závin se šlehačkou — 146,-

a domácím vaječným likérem

1,3,7

Crème brûlée – flambé — 115,-

3,7

* RETRO

Jahodový pohár se šlehačkou — 109,-

7

Čerstvě pražené solené mandle — 99,-

8



* Spropitné není součástí konečného účtu, děkujeme *

AKCEPTUJTE ÚČET TIŠTĚNÝ POKLADNOU
NA STRAVENKY NEVRACÍME

Starters

Homemade duck pâté with green pepper and cranberries, toast 1, 7, 9	175,-
Steak tartare ~ 80 g with quail egg, two toasts, fresh garlic 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 13	190,-
Homemade light pork brown <i>from our butcher at Újezd</i> ~ 100 g with onion, farmer's sourdough bread 1	126,-
Pickled brie cheese with spicy pepper, garlic and onion in herb oil, farmer's sourdough bread 1, 7	157,-
Grilled sausage on toasted bread with mustard, fresh horseradish, spicy pepper and pickle 1, 10	180,-
Devil's toast spicy meat stew on toasted bread with horseradish baked with cheese 1, 3, 6, 7, 11	128,-

Soups

Homemade chicken broth with Celestine noodles, chicken and vegetables 1, 3, 9	55,-
Soup of the day	69,-

Home cuisine

Baked trout fillets with garden pea puree lentil salad with legumes and roasted chickpeas, onion dressing 4	353,-
Venison leg ragout with red wine and rosehip marmalade with gingerbread and root vegetables, homemade roasted potato dumplings 1, 3, 7, 9	355,-
Svíčková – braised sirloin with creamy vegetable sauce, cranberries 2 types of bread dumplings 1, 3, 7, 9, 10	315,-
Traditional Wiener veal schnitzel light potato salad with red onion 1, 3, 10	499,-
Free range duck with stewed red cabbage with red wine bread and potato dumplings 1, 3, 7	388,-
Old Prague beef goulash in a bread loaf or with bread dumpling 1, 3, 7	315,-

Roasted pork knuckle in beer-onion sauce	388,-
with mashed potatoes and bacon chips	
1,3,7	
Roasted neck of pork	315,-
with stewed red cabbage, bread dumpling and potato dumplings with onion	
1,3,7	
Fried chicken breast	295,-
boiled potatoes with butter and parsley	
1,3,7	
Fried Gouda cheese	245,-
boiled potatoes with butter and parsley, tartar sauce	
1,3,7,10	

Infrared Grill Specialties

Grilled marinated 8 lb. tiger prawns ~ 3 pcs	210,-
with caviar on toast with avocado cream	
1,2,3,4,7,10	
New York steak with pepper sauce ~ 300 g	520,-
1,7	
Mix-grill with chimichurri ~ 450 g	520,-
beef steak, pork tenderloin, chicken breast, homemade tartar sauce, ketchup, potato chips	
3,7,9,10,11	
Grilled duck breast with plum sauce	350,-
jasmine rice with dried macerated fruit	
9	
Roasted meaty pork ribs	450,-
pickled vegetables, fresh horseradish, mustard and soaked pretzels	
1,10,11	
Pork tenderloin	365,-
with creamy mushroom sauce. mashed potatoes with onion	
1,7	
Pork neck steak	340,-
with green beans and English bacon, potato chips	
1	
Chicken skewer	340,-
with chilli garlic mayonnaise, vegetable salad with roasted chickpeas and salty cheese	
3,6,8,9,10,11	
8 lb. Grilled tiger prawns on a spit ~ 7 pcs	385,-
with garlic chilli mayonnaise, herb baguette	
1,2,3,10	
Burger - Irish Chuck Roll ~ 200 g	299,-
caramelised onion, mustard honey dip, pickle, potato chips, ketchup	
1,3,6,8,9,10,11	
add Cheddar cheese	50,-

Salads

Salad with grilled pork tenderloin — 255,—
and poached pear

mix of salads, pork tenderloin,
pear in red wine, Roquefort cheese,
cranberries, toasted toast

1,3,7

Salad with grilled goat cheese — 255,—

mix of salads, baked goat cheese, roasted beetroot
with walnuts, orange balsamic, herb croutons

1,6,7,8

CAESAR SALAD

with grilled tiger prawns ~ 5 ks — 333,—

1,2,3,7,8,10,13

with grilled chicken breast ~ 150 g — 255,—

1,3,7,8,10,13

romaine lettuce, bacon chips, herb croutons,
parmesan, anchovy dressing

SMALL SALAD

Vegetable salad with roasted chickpeas – 115,—
and salty cheese

7

Side dishes

XXL potato fries — 150,—

with ketchup and tartar sauce

1,3,6,7,8,9,10

Bread ~ 200 g — 50,—

1

Jasmine rice — 50,—

Potato fries — 70,—

Pretzel baked in 15 minutes — 65,—

1

Tender green beans on bacon — 90,—

Mashed potatoes with onion — 70,—

Creamy mushroom sauce — 60,—

7

Pepper creamy sauce — 50,—

17

Matylda's dessert

Homemade potato gnocchi in butter – 135,—

with plum sauce sprinkled with poppy seeds and sugar

3,7

* GLUTEN-FREE

Chocolate dessert – Belgian dark chocolate

with homemade cherry sauce — 146,—

3

Apple strudel — 146,—

with whipped cream and homemade egg liqueur

1,3,7

Crème brûlée – flambé — 115,—

3,7

* RETRO

Strawberry sundae with whipped cream

— 109,—

7

Freshly roasted salted almonds — 99,—

8



* The tip is not included in the final bill, thank you *

ACCEPT THE BILL PRINTED BY THE CASH REGISTER
WE DO NOT REFUND FOOD VOUCHERS



MATYLDA
restaurant

**NÁPOJOVÝ
LÍSTEK**

DRINK MENU



Aperitivy / Appetizers

0,1 l	Vermuth - Martini / Bianco, Rosso, Extra Dry	95,-
0,05 l	Campari	95,-
0,05 l	Portské víno / Port wine Port White, Port Ruby	95,-

Piva na čepu / Draft Beers

0,3 l	Plzeňský Prazdroj 12° / Pilsner Urquell 12°	59,-
0,5 l	Plzeňský Prazdroj 12° / Pilsner Urquell 12°	69,-
0,3 l	Velkopopovický Kozel černý / dark beer	49,-
0,5 l	Velkopopovický Kozel černý / dark beer	65,-
0,3 l	Velkopopovický Kozel 11°, světlý ležák / lager beer	49,-
0,5 l	Velkopopovický Kozel 11°, světlý ležák / lager beer	65,-
0,3 l	Řezané pivo / half light – half dark	49,-
0,5 l	Řezané pivo / half light – half dark	65,-
0,3 l	Birell – nealko / non-alcoholic	49,-
0,5 l	Birell – nealko / non-alcoholic	59,-
0,33 l	láhev Apple Cider Frisco	65,-

Vína / Wines

Nabídka vín je uvedena
na vinném lístku
~ vinařství z Jižní Moravy ~

Please see the wine list
for selections of bottled wine
~ winery from South Moravia ~

ROZLÉVANÁ VÍNA / HOUSE WINE

0,2 l	bílé víno / white wine	85,-
1 l	bílé víno / white wine	380,-
0,2 l	červené víno / red wine	85,-
1 l	červené víno / red wine	380,-

ŠUMIVÁ VÍNA / SPARKLING WINES

0,75 l	SEKT MATYLDA ~ brut	480,-
	Sekt vyrobený z odrůd Chardonnay a Ryzlink rýnský tradiční francouzskou metodou kvašením v lahvích, používanou v Champagne. Sekt je svěží a harmonický s jemným dlouhotrvajícím perlením	
0,75 l	Bohemia sekt / demi sec ~ brut	450,-

PERLIVÉ VÍNO Z MORAVY / SPUMANTE MORAVIA

0,1 l	Rendezvous ~ rosso / bianco	50,-
0,75 l	Rendezvous ~ bianco / rosso	320,-

Destiláty / Spirits 0,04 l

Vínovice „Kovacs“ 75,-
jednodruhová vínovice * LOCAL DOMESTIC BRANDY

LOKÁLNÍ DESTILÁTY / LOCAL SPIRITS

Plum Brandy 15YO Family Reserve	400,-	Starovická Meruňkovice zlatá/gold	125,-
Vizovická Slivovice zlatá/gold	125,-	Becherovka	80,-
Vizovická Slivovice	125,-	Fernet Stock	80,-
Hruškovice Williams	125,-	Griotka	65,-

DESTILÁTY / SPIRITS

Godet cognac XO Fine Champagne AOC	435,-	Tequila Blanco	105,-
Godet Pearadise	185,-	Gin Bombay	105,-
Martell V.S.O.P.	160,-	Havana Club 3 Aňejo Blanco	95,-
Armagnac Chabot V.S.O.P.	155,-	Diplomatico rum	135,-
Metaxa *****	105,-	Pampero Aniversario Venezuela	115,-
Macallan 12 y.o.	250,-	Jägermeister	95,-
Jack Daniel's	100,-	Sambuca	90,-
Tullamore Dew	95,-	Limoncello liquore	90,-
Jameson	95,-	Baileys	100,-
Vodka Smirnoff	85,-		



* *Spropitné není součástí konečného účtu, děkujeme* *

AKCEPTUJTE ÚČET TIŠTĚNÝ POKLADNOU

* *The tip is not included in the final bill, thank you* *

ACCEPT THE BILL PRINTED BY THE CASH REGISTER

Míchané nápoje / Mixed drinks

MARTINI FIERO	120,-
1 dl Martini Fiero, 1 dl Kinley Tonic water, pomeranč	
APEROL SPRITZ	130,-
5 cl Aperol, 5 cl perlivé víno, 5 cl sodovka, pomeranč	
HUGO SPRITZ	130,-
4 cl Elixír z bezového květu, 5 cl perlivé víno, soda, máta, citron 4 cl Eldeflower Elixír, 5 cl sparkling wine, soda water, mint, lemon	
KOZIČKY/GOATS	135,-
4 cl Elixír z bezového květu, 25 cl tonik, citron, led 4 cl Eldeflower Elixír, 25 cl tonic water, lemon, ice	
STRAWBERRY DAIQUIRI	160,-
4 cl Havana Club 3 Aňejo Rum, jahody, třtinový cukr	
PIÑA COLADA	160,-
4 cl Havana Club 3 Aňejo Rum, 20 cl ananas juice, 2 cl smetana, kokosový sirup, ananas 7	
MOJITO	140,-
4 cl Havana Club 3 Aňejo Rum, třtinový cukr, limetka, máta	
CUBA LIBRE	135,-
4 cl Havana Club 3 Aňejo Rum, 20 cl Coca-Cola, limetka	
GIN TONIC	145,-
4 cl Gin Beefeater, 25 cl Kinley Tonic water, citron	
MIMOSA	90,-
1 dl perlivé víno, 1 dl pomerančový džus 12	
ESPRESSO MARTINI	150,-
4 cl Vodka, 2 cl Kahlúa, 4cl espresso, třtinový cukr	
TEQUILA SUNRISE	170,-
4 cl Tequila, 20 cl pomerančový juice, 1,5 cl grenadina pomeranč	

Nealkoholické nápoje / Soft drinks

0,25 l	Juice z čerstvých pomerančů / Fresh orange juice	95,-
0,5 l	Grenadina	85,-
0,04 l malinový sirup, 0,25 pomerančový juice, pomeranč, 0,2l sodovka, led		
0,5 l	Domácí limonáda ze sodovky s ledem ~ citronová zázvorová	95,-
Home made lemonade – lemon or ginger		

0,33 l	Coca-Cola Sprite Fanta Cola-Cola Zero	62,-
0,25 l	Kinley Tonic water Bitter rose Ginger Ale	62,-
0,25 l	Cappy džus	62,-
0,25 l	IceTea ~ broskev zelený s jahodou	62,-
0,3 l	Natura ~ jemně perlivá neperlivá / carbonated water or still water	47,-
0,75 l	RÖMERQUELLE ~ neperlivá perlivá / still or carbonated water	110,-
karafa 1 L	Sodová voda nebo voda z vodovodního řadu 1 dcl. 10,-	65,-
karafa 1 L	Sodová voda nebo voda z vodovodního řadu s mátou a citronem	95,-

Teplé nápoje / Hot drinks

Espresso s mlékem	70,-	Svařené víno / Hot wine ~ 25 cl	95,-
<small>7</small>			
Espresso macchiato	70,-	Horké cherry / Hot cherry ~ 4 cl	75,-
<small>7</small>			
Espresso Doppio	99,-	Grog - tuzemák ~ 4 cl	75,-
Cappuccino Italiana	85,-	Turecká káva s mlékem	72,-
<small>7</small>			
Latte – Macchiato	90,-		
<small>7</small>			
Americano	90,-	Bílý čaj z Taiwanu	92,-
		White tea from Taiwan	
Káva Vídeňská / Viennese coffee	90,-	formosa „PAI MU TAN“ Bílá Pivoňka / White Peony	
25 g šlehačky / whipped cream		– provincie FUJIAN, oblast hor WU YI	
Káva Alžírská / Algerian coffee	115,-	Čajový set „Diamond Eilles“	75,-
2 cl vaječný likér, 25 g šlehačky		Set of tea „Diamond Eilles“	
<small>2,7</small>		~ ASSAM silný černý čaj / strong black tea	
Káva Irská / Irish coffee	135,-	~ EARL GREY černý čaj / black tea	
4 cl TULLAMORE DEW, 25 g šlehačky		~ GRÜNTEE zelený čaj / green tea	
<small>7</small>		~ SUMMER TEA ovocný čaj / fruit tea	
Ledová káva / Iced coffee	125,-	~ HEŘMÁNKOVÝ / CAMOMILLE	
vanilková zmrzlina, 25 g šlehačky			
<small>7</small>			
Horká čokoláda se šlehačkou	65,-		
Hot chocolate with whipped cream			
<small>7</small>			

~ Děkujeme ~

SEZNAM ALERGENŮ

PRO RESTAURACE

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich

2

KORÝŠI

a výrobky z nich

3

VEJCE

a výrobky z nich

4

RYBY

a výrobky z nich

5

PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich

6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich

7

MLÉKO

a výrobky z něj

8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich

9

CELER

a výrobky z něj

10

HOŘČICE

a výrobky z ní

11

SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich

12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

