



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	370,-
s perníkem a kořenovou zeleninou, domácí opečené bramborové špalíčky	
1, 3, 7, 9	
Svíčková – špikovaná hovězí pečeně na smetaně	335,-
s brusinkami, žemlový a houskový knedlík	
1, 3, 7, 9, 10	
Tradiční vídeňský telecí smažený řízek	520,-
lehký bramborový salát s červenou cibulí	
1, 3, 10	
Polovina pečená mladé kachny s dušeným červeným zelím na víně	393,-
houskový knedlík a bramborové špalíčky	
1, 3, 7	
Staropražský hovězí guláš	335,-
v chlebovém bochníku nebo s houskovým knedlíkem	
1, 3, 7	

Vepřové koleno na pivo	399,-
s cibulovou omáčkou se slaninovými lupínky, šťouchané brambory	
1, 3, 7	
Pečená krkovička po selsku	335,-
s dušeným červeným zelím, houskovým knedlíkem a bramborové špalíčky s cibulkou	
1, 3, 7	
Kuřecí smažená prsíčka	315,-
vařené brambory s máslem a petrželkou	
1, 3, 7	
Smažený sýr Gouda	260,-
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	560,-
1, 7	
Mix-grill s chimichurri ~ 450 g	620,-
hovězí roštěná, vepřová panenka, kuřecí prsíčka, domácí tatarka, kečup, bramborové hranolky	
3, 7, 9, 10, 11	
Kachní prsíčka lehce propečená se švestkovou omáčkou	365,-
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	380,-
se smetanovou omáčkou s houbami, šťouchané brambory s cibulkou	
1, 7	
Vepřová krkovička	355,-
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	399,-
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 - 275,-
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 — 275,-

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 - 275,-

1, 3, 7, 8, 10, 13

římský salát, slaninové 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 tatarskou

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 — 115,-

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	370,—
Svíčková – braised sirloin with creamy vegetable sauce, cranberries 2 types of bread dumplings 1, 3, 7, 9, 10	335,—
Traditional Wiener veal schnitzel light potato salad with red onion 1, 3, 10	520,—
Free range duck with stewed red cabbage with red wine bread and potato dumplings 1, 3, 7	393,—
Old Prague beef goulash in a bread loaf or with bread dumpling 1, 3, 7	335,—

Roasted pork knuckle in beer-onion sauce	399,—
with mashed potatoes and bacon chips	
1, 3, 7	
Roasted neck of pork	335,—
with stewed red cabbage, bread dumpling and potato dumplings with onion	
1, 3, 7	
Fried chicken breast	315,—
boiled potatoes with butter and parsley	
1, 3, 7	
Fried Gouda cheese	260,—
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	560,—
1, 7	
Mix-grill with chimichurri ~ 450 g	620,—
beef steak, pork tenderloin, chicken breast, homemade tartar sauce, ketchup, potato chips	
3, 7, 9, 10, 11	
Grilled duck breast with plum sauce	365,—
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	380,—
with creamy mushroom sauce. mashed potatoes with onion	
1, 7	
Pork neck steak	355,—
with green beans and English bacon, potato chips	
1	
Chicken skewer	355,—
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	399,—
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 — 275,—
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 — 275,—

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 — 275,—

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,—

1 7

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
— 115,—

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 Jížní 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 Elixir, 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 Elixir, 25 cl tonic water, lemon, ice	
STRAWBERRY DAIQUIRI	160,–
4 cl Havana Club 3 Añejo Rum, jahody, třtinový cukr	
PIÑA COLADA	160,–
4 cl Havana Club 3 Añejo Rum, 20 cl ananas juice, 2 cl smetana, kokosový sirup, ananas	
MOJITO	140,–
4 cl Havana Club 3 Añejo Rum, třtinový cukr, limetka, máta	
CUBA LIBRE	135,–
4 cl Havana Club 3 Añejo 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	
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 ovocná	95,–
Home made lemonade – lemon ginger seasonal fruit		

0,33 l	Coca-Cola Sprite Fanta Cola-Cola Zero	62,-
0,25 l	Kinley Tonic water Bitter rose Ginger Ale	62,-
0,3 l	Jablečný, pomerančový džus rozlévaný	52,-
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	RMERQUELLE ~ neperlivá perlivá / still or carbonated water	72,-
0,3 l	Römerquelle - citronová tráva / lemongrass	72,-
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,-
Espresso macchiato	70,-	Horké cherry / Hot cherry ~ 4 cl	75,-
Espresso Doppio	99,-	Grog - tuzemák ~ 4 cl	75,-
Cappuccino Italiana	85,-	Turecká káva s mlékem	72,-
Latte – Macchiato	90,-		
Americano	90,-	Bílý čaj z Taiwanu	92,-
Káva Vídeňská / Viennese coffee	90,-	White tea from Taiwan	
25 g šlehačky / whipped cream		formosa „PAI MU TAN“ Bílá Pivoňka / White Peony	
		– 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“	
		~ 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	
		~ SUMMER TEA ovocný čaj / fruit tea	
Ledová káva / Iced coffee	125,-	~ HEŘMÁNKOVÝ / CAMOMILLE	
vanilková zmrzlina, 25 g šlehačky			
Horká čokoláda se šlehačkou	65,-		
Hot chocolate with whipped cream			



~ 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

