

POLÉVKY

0.2l Polévky dle denní nabídky 45,-



PŘEDKRMY

Hovězí Carpaccio 129,-

Carpaccio z pečené červené řepy s kravským sýrem, medem a ořechy 7,8 85,-

Šéfkuchařova domácí paštika s brusinkovým kompotem 95,-

Škvarečky z norského lososa s bagetkami a citronovou majonézou 1,3,4 115,-

TRAUTENBERKOVA KLASIKA

180g Grilovaný filet z norského lososa 289,-

250g Tagliatelle se sušenými rajčaty a panchetou 179,-

plátky česneku a černými olivami sypané hoblinkami parmezánu 1,7

250g Tagliatelle Con Polo s kousky kuřecího, kari, cibule a smetana 1,7 169,-

250g Grilovaná zelenina s gratinovaným kravským sýrem a opečenou bramborou 7,9 159,-

250g Zeleninový kuskus s pečenými rajčaty a parmezánem 1,7 139,-

200g Hovězí s restovanou cibulkou na medu 225,-

200g Vepřová panenka na smetanové omáčce s čerstvou bazalkou a sušenými rajčaty 7 210,-



250g Tradiční Trautenberkův špíz zavěšený na prkénku 269,-

vepřové a hovězí maso, slanina a paprika s cibulkou, tři druhy omáček, plněný brambor 7

300g Rumpsteak podávaný na litinové pánvi 299,-

omáčka s červenými fazolemi a čenekem, sypaný hoblinkami parmezánu 7

ZELENINOVÉ SALÁTY



100g Černé olivy s čerstvou bazalkou 50,-

200g Míchaný zeleninový salát 79,-

čerstvá zelenina s červenou cibulkou, zálivkou vinagrette a balkánským sýrem, vhodný jako příloha k masu 7

350g Velký salát s lososem 179,-

350g Velký salát s kuřecím masem 159,-

čerstvá zelenina s kousky restovaných kuřecích nugetek, červenou cibulkou a plátky vejce, zálivka vinagrette 3

TRAUTENBERKOVY STEAKY

V ceně steaku vybraná omáčka zdarma.

RUMPSTEAK

Velmi libový vyzrálý kus ze zadní kýty. Část ze které odřezáváme steaky se česky nazývá vnitřní špalík.

200g 219,-
300g 289,-

TOMAHAWK STEAK

Pověstný texaský tomahawk steak je hovězí steak z vysokého roštěnce s kostí. Vhodné pro dvě osoby.

1ks cca 700g 650,-

FLANK STEAK

Je to steak z hovězího pupku, přesněji část spodního šálu. Křehké maso plné šťávy a chutě. Steak je nejlepší když má jasné červenou barvu.

200g 299,-
300g 399,-

RIB-EYE STEAK

Hovězí steak z žeberní části - jedná se o steak z vysokého roštěnce. Je to jeden z nejlepších dílů hovězího masa díky tomu, že se nachází ve velmi pohyblivé části zvířete.

200g 299,-
300g 399,-



MAMINHA

Tri Tip steak neboli Maminha je část mezi ořechem a květovou špičkou. Má tvar nepravidelného trojúhelníku a vyznačuje se křehkým vláknem a tukovým krytím, který propůjčuje steaku výraznou chuť. Nejoblíbenější steak v Brazílii...

200g 239,-
300g 329,-



FILLET (BIFTEK)

Fillet, též nazývaný jako Tenderloin, je vlastně krásná, kulatá část z hovězí svíčkové.

200g 299,-
300g 399,-

TATARSKÝ BIFTEK

Z pravé svíčkové, podáváme na prkénku vždy čerstvý a nezamíchaný 1,3,10

100g 189,-
150g 269,-
200g 329,-

topinek kolik potřebujete.....

200g Vepřová panenka 210,-

150g Kuřecí prsní steak 139,-

OMÁČKY A DIPY

Bearneská omáčka 35,-
Je omáčka holandského typu s přidávkem estragonu. Dokonale se hodí k hovězím steakům. 6,7,9,10

BBQ omáčka 35,-
Bbq omáčka z uzené papriky provoněná Jackem Danielsem

Houbová omáčka 35,-
Jemná smetanová omáčka ze sušených hub. 7

Chimichuri 35,-
Zářivá omáčka bez které se v Argentině neobejde žádné maso. Směs česneku, oregána, nasekaných papriček s octem a olivovým olejem.

Guacamole 35,-
Tradiční mexická máslově jemná omáčka z uzráleho avokáda 7

Cibulová marmeláda 35,-
Pečená cibule, zázvor

Pepřová omáčka 35,-
Barevné pepře se smetanou 7

Šalotková omáčka 35,-
Glazírovaná šalotka na medu provoněná moravským Cabernetem

Tatarská omáčka 35,-
3



PŘÍLOHY

200g Hranolky 49,-

200g Šťouchané brambory 49,-
S cibulkou a slaninou

200g Brambory pečené 49,-
Přelitě zakysanou smetanou s česnekem 7

250g Čerstvá grilovaná zelenina 79,-
9

150g Zelené fazolky 49,-
Restované na slanině s cibulkou

4ks Křupavé bagetky 39,-
S bylinkovým máslem a česnekem 1

Pečivo 1 10,-



DESERTY



Ovocné fondue 99,-
Sezónní ovoce s miskou horké Belgické čokolády na kahanu 8

Palačinka s karamellem a zmrzlinou 1,3,7 89,-

Pečená belgická čokoláda 8,3 89,-

Ovocný pohár 7 79,-

Zmrzlina 7 25,-
Cena je za kopeček - malinový sorbet, vanilka, čokoláda

Standartně připravujeme steaky „medium“, pokud chcete jinak oznamte to svému číšníkovi...