

VÁNOČNÍ HODY

PŘEDKRMY

Šneci - po Burgundsku nebo gratinované parmazánem
199 CZK (6); 299 CZK (12)

Krémová rybí polévka

149 CZK

Hranolky z kapra a candáta, citónovo lanýžová mayo
219 CZK

Vánoční Kuba s hříbky

219 CZK

HLAVNÍ CHOD

Smažený třeboňský kapr
nebo

Smažené kuřecí Supreme
servírované s tradičním vánočním salátem

299 CZK

Smažený candát
vídeňský bramborový salát

349 CZK

Jehněčí kotlety

listový špenát, gratinované brambory

699 CZK

Zapečený ½ humr
míchaný listový salát, máslo

1,599 CZK

Steak z hovězí svíčkové
foie gras, pečená brambora v alobalu

1,399 CZK

Rib Eye

pečená brambora v alobalu

999 CZK

Spaghetti Aglio e Olio se šneky
365 CZK

DEZERTY

Pečený čoko hrnek

195 CZK

Grand Marnier Affogato

175 CZK

Tel.: +420 732 950 960

restaurant@bricksprague.com

www.bricksprague.com

CHRISTMAS FEAST

STARTER

Snails - Burgundy style or parmesan gratin

199 CZK (6); 299 CZK (12)

Creamy fish soup

149 CZK

Carp and zander fries, lemon truffle mayo

219 CZK

Christmas "KUBA" with mushrooms

219 CZK

MAIN COURSE

Fried Třeboň carp

or

Fried Chicken Supreme

served with traditional Christmas salad

299 CZK

Spaghetti Aglio a Olio with snails

365 CZK

Fried zander

Viennese potato salad

349 CZK

Lamb chops

spinach leaves, gratin potatoes

699 CZK

Baked ½ lobster

mixed leaf salad, butter

1,599 CZK

Beef sirloin steak

foie gras, baked potato in foil

1,399 CZK

Rib Eye

baked potato in foil

999 CZK

DESSERT

Baked chocolate mug

179 CZK

Grand marnier AFFOGATO

175 CZK

Tel.: +420 732 950 960

restaurant@bricksprague.com

www.bricksprague.com