



POLÉVKY A PŘEDKRMY

Dršťková polévka vepřová nožička rozpečený chléb majoránka v sádle	60
Drůbeží kaldoun játrové knedlíčky kořenová zelenina	55
Nakládané sýry bylinkový olej čerstvý chléb	125
Koleno v sádle hrubozrnná hořčice čerstvý chléb	75

LEHKÁ JÍDLA A SALÁTY

Naše bramborové noky s grilovanou cuketou pesto ze sušených rajčat smetana bazalka + kuřecí steak 100g	185 +65
Kuřecí steak grilovaná sezónní zelenina	220
Grilovaný kozí sýr bylinková krusta listový salát vinaigrette z nakládaných rozinek	190
Malý míchaný salát kysané a hlávkové zelí okurky mrkev cibulky	55
Malý salát z řepy křen	55

HLAVNÍ CHODY

Kachní prso sous-vide smetanová kapusta naše bramborové lokše	270
Steak z vepřové pečeně restované fazolky anglická slanina gratinované brambory	255
Konfitované kachní stehno červené zelí s jablky variace domácích knedlíků	230
Hovězí guláš na plzeňském ležáku špekový knedlík	205
Restovaná husí játra pikantní klobása jablečný chips pečené bramborové šklubánky	215
Řízek vepřový kuřecí náš bramborový salát	190
Smažák z goudy vařené brambory máslo pažitka naše tatarka	179

DEZERTY

Sacher dort šlehačka	75
-------------------------------	----

PLZEŇSKÉ HODOVNÍ SPECIALITY

Vepřové koleno na plzeňském pivu čerstvý chléb salát z Křimického zelí po zaznění našeho zvonu	345
Čerstvě namíchaný hovězí tatarák topinky na sádle 125g / 250g / 500g	245 / 405 / 720
Výpečky z vepřové plece a kolena dip z hořčice strouhaný křen nakládané okurky čerstvý chléb 200g / 400g	185 / 330
Výběr z našich chutůvek hovězí pastrami nakládané sýry koleno v sádle pивní utopenec salát z červené řepy	370

DOMÁCÍ CHUŤOVKY

Trhané uzené žebro na rozpečeném chlebu pikantní dip okurky	180
Hospodská pastrami na plátky nakrájené zauzené hovězí domácí chlebový sendvič pikantní dresink se zelím salátek z kysané zeleniny	175
Pивní utopenec naložený v černém pivu čerstvý chléb	85
Bramborové lupínky pikantní chipotle dip	125

SEZÓNNÍ MENU

Vážení hosté,

Kromě stálé „à la carte“ nabídky pro Vás každý večer připravujeme i moderně pojaté sezónní menu. Při jeho přípravě maximálně využíváme čerstvé suroviny od lokálních farmářů a dodavatelů.

Děkujeme Vám za návštěvu a přejeme Vám dobrou chuť!

Za tým PLZEŇKY PLZEŇ

Manažer: Karel Míšek
Chef: Václav Čapek