

RESTAURACE

U SVATÉHO FILIPA A JAKUBA



*JÍDELNÍ
LÍSTEK*



*SRDEČNĚ VÁS VÍTÁME V RESTAURACI
U SVATÉHO FILIPA A JAKUBA*

PŘEJEME VÁM PŘÍJEMNÉ POSEZENÍ A DOBROU CHUŤ

*VEŠKERÉ PŘIPOMÍNKY ČI OBJEDNÁVKY PROJEDEJTE BUĎ
S OBSLUHUJÍCÍM PERSONÁLEM NEBO PŘÍMO U VEDENÍ
PROVOZOVNY, PŘÍPADNĚ NA RESTAURACE@FILIPJAKUB.CZ*

ODPOVĚDNÝ VEDOUCÍ : JAKUB NOVOVNÝ

IČO : 29289114

*VE SMLUVNÍCH CENÁCH JE ZAHRNUTO DPH
VÁHA SUROVIN JE UVEDENA V SYROVÉM STAVU
POKUD COKOLIV Z VAŠÍ KONZUMACE CHYBÍ NA ŘÁDNÉM
ÚČTU Z POKLADNY, NEMUSÍTE TOTO HRADIT.
RÁDI UVÍTÁME VŠECHNY VAŠE PODNĚTY.*

POLOVIČNÍ PORCE NABÍZÍME POUZE U VYBRANÝCH POKRMŮ A ODEČÍTÁME U NICH 30% Z CENY

2 ks 150g	Pravý hospodský utopenec s cibulkou a chlebem Buřty netopíme ve vodě z Vltavy, ale jinak jsou to zaručeně Smíchováci	54,-
150 g	Světlá tlačěnka s cibulí a octem, chléb Cibule krájíme čerstvou, ocet doporučujeme jen zlehka – přeci jen je to kyselina	54,-
1 ks 120 g	Domácí nakládaný hermelín s feferonkou a chlebem My dáváme sýru čas nechat si vše rozležet, vy máte čas na výběr ze dvou variant	63,-
1 ks 100 g	Pivní sýr s cibulkou a chlebem Tip ke konzumaci – na talíři pomačkejte s trochou piva a nechte „dojít“	54,-
150 g	Pečený bůček s hořčicí, křenem a chlebem Servírujeme výtečný studený, na přání je možno i ohřát	67,-
1 ks 200 g	Grilovaná papriková klobása, hořčice, křen, chléb Pořádný kousek slasti s těmi nejlepšími rozměry a skvělou chutí	63,-
2 ks	Ďábelské topinky zapečené sýrem Směs mletého masa, zeleniny a pikantního koření na osmaženém chlebu	63,-
3 ks	Domácí bramboráčky se zelím Kdo nemá rád zeli, ocení možnost objednat si verzi se zakysanou smetanou	67,-
1 ks 900 g	Studená obložená mísa Mlsáníčko pro více lidí najednou, doporučujeme objednávat předem	390,-
0,33 l	Polévka dle denní nabídky I odpoledne a večer platí, že polévka je grunt - vaříme každý den čerstvou	39,-

PŘEDKRMY

200 g	Vepřový řízek smažený na domácím sádle Pro velké jedlíky nabízíme za 30,- korun o polovinu větší porci - 300g za 160,-	130,-
200 g 300 g	Přírodní vepřový steak z krkovičky na česneku Vybírat lze opět ze dvou gramáží, případně můžeme na přání vynechat česnek	150,- 180,-
200 g	Vepřová panenka na listovém špenátě Výtečné šfavnaté medailonky	160,-
200 g	Špikovaná vepřová panenka s nivou a slaninou Pro dobré lidi dobré maso s dobrou náplní	160,-
200 g	Vepřová játra po vídeňsku s cibulí a slaninou Vybíráme vepřiky abstinenty, játra tak nejsou ztvrdlá	130,-
200 g	Katův šleh Podle Zdeňka Pohlreicha zná toto jídlo víc lidí, než Hradčany - my dodáváme, že hodně lidem chutná	140,-

DĚTSKÁ JÍDLA

Každý víkend nabízíme pro rodiny s dětmi speciální akci.

Při současném objednání dvou „dospěláckých“ jídel je jedno dětské ZCELA ZDARMA

100 g	Smažené kuřecí nugetky s hranolkami a tatarkou nebo kečupem Není to ideální dětská dieta, ale občasné zhrěšení schvalují i svatí	89,-
100 g	Přírodní vepřové řízečky s vařeným bramborem Po kuřeti rostou prsa, po vepřovém svaly	89,-
200 g	Špagety se strouhaným sýrem a kečupem Vaříme poctivé „osmivaječné“, ne takové, co letěly kolem osmi vajec	89,-

VEPŘOVÉ MASO, DĚTSKÁ JÍDLA

200 g	Smažený kuřecí řízek / Přírodní kuřecí steak Někdo raději klasiku ve strouhance, jinému víc záleží na stříhlé linii	120,-
200 g	Kuřecí špíz se slaninou, cibulí a paprikou Zdravá kombinace masa i zeleniny lehce orestovaná na pánvi	140,-
200 g	Kuřecí směs s hermelínovou omáčkou a slaninou Pamětníci znají pod pojmem „chřestýší oprátka“, ale to už je dávná minulost	140,-
200 g	Smažené kuřecí kousky v pikantním těstíčku, česnekový dip Skvělá volba pro hlavní chod i jako mlsání	140,-
2.4 kg	Pečená kachnička se zelím a mixem knedlíků Jelikož se naše kachnička vždy peče přímo pro vás, objednávejte prosím předem	640,-
200 g	Vepřová pečeně, houskový knedlík, dušené zelí Absolutní česká klasika - vepřo, knedlo, zelo	130,-
200 g	Hovězí guláš s houskovým knedlíkem Standardně podáváme 5 knedlíčků, někdo by si možná dal s chlebem	130,-
1 ks	Pečené koleno na černém pivě s chlebem, křenem a hořčicí Na rozdíl od většiny konkurence neúčtujeme žádnou nadváhu (a koleno je obrovské)	235,-
500 g	Pečená žebra s čerstvým křenem, hořčicí a chlebem Půl kila vážíme až po upečení, takže z téhle hromádky se určitě najíte	175,-
200 g	Staročeský řízek v bramboráku se zelím Čerstvá cmunda naládovaná vepřovou kýtou	155,-
200 g	Kuřecí steak v domácím bramboráku, zelí Drůbeží varianta naší vyhlášené speciality	145,-
200 g	Hovězí tatarský biftek s 10 česnekovými topinkami	245,-

DRŮBEŽ, HOTOVÁ JÍDLA

150 g	Smažený sýr Eidam s domácí tatarskou omáčkou Náš smažák je žlutý, ne červený	94,-
120 g	Smažený Hermelín se šunkou, česnekem a domácí tatarbou Na přání vynecháváme šunku a rázem jde o vegetariánskou mňamku	97,-
150 g	Obalované žampiony plněné Nivou, domácí tatarská omáčka Objednat můžete také variantu bez sýra - požádejte svého číšníka	97,-
250 g	Těstoviny se smetanou, fazolkami a slaninou Vegetariáni si určitě nedají slaninku – rádi ji pro ně na požádání vynecháme	106,-
1 ks	Kukuřičný klas restovaný na másle a medu A když říkáme na másle a medu, tak tomu věřte	63,-
250 g	Brokolice zapečená sýrem Zeleninu uchovááme zmrzlou ale na talíři to určitě nepoznáte	72,-
250 g	Šopský salát Čerstvá zelenina se sýrem balkánského typu	79,-
300 g	Zeleninový salát se sýrovými nugetkami Zcela bezmasá ale přesto poměrně sytá (hladovému ji nevěřte) záležitost	94,-
300 g	Míchaný salát s kuřecím masem sypaný sýrem Pánové s menším žaludkem (a dámy) si jej dávají místo hlavního jídla	106,-
250 g	Salát s tuňákem a vejcem Nic v tomto jídle není nezdravé, i to vejce tělu prospívá	94,-
150 g	Salát Coleslaw Nanyňka se snaží udat přebytek z výletu do zelí, tak jí s tím pomáháme	58,-
150 g	Malý okurkový nebo rajčatový salát Opravdu malá příloha nebo doplněk k jídlu pro jedlíky	45,-

VEGETARIÁNI, SALÁTY

1 ks	Domácí kynutý ovocný knedlík Opravdu velký kousek podáváme s cukříkem, máslem a zakysanou smetanou	58,-
1 ks	Horké lesní ovoce s vanilkovou zmrzlinou Sladké i kyselé, teplé i studené – vždy ale výborné	76,-
2 ks	Domácí jablečný štrúdl se šlehačkou Klasik říká, že jablka v županu jsou pořád jen jablka. Jsou i nejsou	49,-
2 ks	Čerstvá palačinka s marmeládou, šlehačkou a polevou Je to sice plné alergenů, ale pořád je dost nealergických sladkomilných gurmánů	72,-
200 g	Domácí americký brambor / domácí hranolky Tady je každý komentář zbytečný	36,-
200 g	Restované brambory s tymiánem a cibulkou Doporučujeme nejen k přírodním variantám masových dobrot	36,-
200 g	Vařený brambor maštěný máslem / šťouchaný brambor Kdyby nic jiného, tak brambory se americkým indiánům vyvedly	34,-
3 ks	Domácí bramboráčky Skutečně čerstvé a pravé domácí bramboráčky	39,-
200 g	Restované fazolkové lusky se slaninou Zdravá zelenina se tu snoubí s chutným masem a moc jim to sluší	49,-
200 g	Zeleninová směs restovaná na másle Tady opět zeleninka, jen masíčko nahradil mléčný tuček (neplést s Tučkem)	49,-
50 g	Domácí tatarská omáčka / hořčice / kečup K mnoha pokrmům dáváme zdarma, kde jsme zapomněli, můžete doobjednat	15,-

Vážení hosté, prosíme, respektujte fakt, že objednávání příloh je možné pouze k hlavním jídlům. Děkujeme

DEZERTY, PŘÍLOHY