

# 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 PROJEDNEJTE BUĎ  
S OBSLUHUJÍCÍM PERSONÁLEM NEBO PŘÍMO U VEDENÍ  
PROVOZOVNY, PŘÍPADNĚ NA [RESTAURACE@FILIPJAKUB.CZ](mailto:RESTAURACE@FILIPJAKUB.CZ)

ODPOVĚDNÝ VEDOUCÍ : JAKUB NOVOTNÝ

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.

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

2 ks 200g	<b>Pravý hospodský utopenec s cibulkou a chlebem</b> Buřty netopíme ve vodě z Vltavy, ale jinak jsou to zaručeně Smíchováci	85,-
150 g	<b>Světlá tlačěnka s cibulí a octem, chléb</b> Cibule krájíme čerstvou, ocet doporučujeme jen zlehka – přeci jen je to kyselina	75,-
1 ks 120 g	<b>Svatojakubský nakládaný hermelín s feferonkou a chlebem</b> Dáváme sýru čas nechat si vše rozležet, díky koření je lehce pikantní	85,-
1 ks 100 g	<b>Pivní sýr s cibulkou a chlebem</b> Tip ke konzumaci – na talíři pomačkejte s trochou piva a nechte „dojít“	75,-
1 ks 900 g	<b>Studená obložená mísa</b> Mlsáníčko pro více lidí najednou, doporučujeme objednávat předem	390,-
120 g	<b>Pečený bůček s hořčicí, křenem a chlebem</b> Servírujeme výtečný studený, na přání je možno i ohřát	95,-
1 ks 200 g	<b>Grilovaná klobása, hořčice, křen, chléb</b> Pořádný kousek slasti s těmi nejlepšími rozměry a skvělou chutí	85,-
2 ks	<b>Ďábelské topinky zapečené sýrem</b> Směs mletého masa, zeleniny a pikantního koření na osmaženém chlebu	80,-
3 ks	<b>Domácí bramboráčky se zelím</b> Kdo nemá rád zelí, ocení možnost objednat si verzi se zakysanou smetanou	85,-
250 g	<b>Čerstvé bramborové lupínky</b> Poctivá nadílka křupavé dobroty k pivečku pro dva (sdílená radost=dvojitá radost)	90,-
0,33 l	<b>Polévka dle denní nabídky</b> I odpoledne a večer platí, že polévka je grunt - vaříme každý den čerstvou	49,-

200 g	<b>Smažený kuřecí řízek</b> Šnytzl pro ty, co jim víc záleží na štíhlé linii	145,-
200 g	<b>Kuřecí směs s hermelínovou omáčkou a slaninou</b> Pamětníci znají pod pojmem „chřestýší oprátka“, ale to už je dávná minulost	155,-
200 g	<b>Smažené kuřecí kousky v pikantním těstíčku, česnekový dip</b> Skvělá volba pro hlavní chod i jako mlsání	150,-
150 g	<b>Smažený sýr Gouda</b> Náš smažák je žlutý, ne červený	125,-
120 g	<b>Smažený Hermelín se slaninou a česnekem</b> Chutnější sýr a zábavnější forma	135,-
150 g	<b>Obalované žampiony</b> Sice nerostou v lese a nejsou to až tak houby, ale dobrota to je	125,-
100 g	<b>Smažené kuřecí řízečky, vařené brambory, tatarka nebo kečup</b> Není to ideální dětská dieta, ale občasné zhrěšení schvalují i svatí	115,-
200 g	<b>Vaječná omeletka s bramborem a sýrem</b> Většina dětí ji zbaští tak rychle, než stačíte říct Rumplicimprcamp	115,-

## PŘEDKRMY, K PIVU

Každý víkend nabízíme pro rodiny s dětmi speciální akci.

Při současném objednání 2 „dospěláckých“ jídel jedno dětské pro prcka zcela ZDARMA

## DRŮBEŽ, BEZMASÁ A DĚTSKÁ JÍDLA

200 g	<b>Vepřová pečeně, houskový knedlík, dušené zelí</b> Absolutní česká klasika - vepřo, knedlo, zelo	180,-
200 g	<b>Tradiční hovězí guláš s houskovým knedlíkem</b> Standardně podáváme 5 knedličků, někdo by si možná dal s chlebem	180,-
1 ks	<b>Pečené koleno na černém pivě s chlebem, křenem a hořčicí</b> Na rozdíl od většiny konkurence neúčtujeme žádnou nadváhu (a koleno je obrovské)	285,-
500 g	<b>Filipojakubská masitá žebra s čerstvým křenem, hořčicí a chlebem</b> Půl kila vážíme až po upečení, takže z téhle hromádky se určitě najíte	245,-
200 g	<b>Staročeský řízek v domácím bramboráku se zelím</b> Čerstvá cmunda naládovaná vepřovou kýtou	175,-
200 g	<b>Kuřecí steak v domácím bramboráku, zelí</b> Drůbeží varianta naší vyhlášené speciality	165,-
200 g	<b>Hovězí tatarský biftek s 10 česnekovými topinkami</b> Surové maso si můžete sami dochutit nebo nechat připravit přímo od nás	285,-
200 g	<b>Vepřový řízek smažený na sádle</b> Pro velké jedlíky nabízíme za 30,- korun o polovinu větší porci - 300g za 185,-	155,-
200 g	<b>Přírodní vepřový steak z krkovičky na česneku</b> 300 g Vybrat lze opět ze dvou gramáží, případně můžeme na přání vynechat česnek	155,- 185,-
200 g	<b>Katův šleh</b> Podle Zdeňka Pohlreicha zná toto jídlo víc lidí, než Hradčany - my dodáváme, že hodně lidem chutná	175,-
500 g	<b>Mix vepřových a kuřecích miniřízečků</b> Kopec čerstvé dobroty ideálně k mlsání pro více lidí	325,-

250 g	<b>Šopský salát</b> Čerstvá zelenina se sýrem balkánského typu	105,-
300 g	<b>Míchaný salát s kuřecím masem sypaný sýrem</b> Pánové s menším žaludkem (a dámy) si jej dávají místo hlavního jídla	140,-
150 g	<b>Malý okurkový nebo rajčatový salát</b> Opravdu malá příloha nebo doplněk k jídlu pro jedlíky	55,-
1 ks	<b>Domácí kynutý ovocný knedlík</b> Opravdu velký kousek podáváme s cukříkem, máslem a zakysanou smetanou	75,-
2 ks	<b>Domácí jablečný štrúdl se šlehačkou</b> Klasik říká, že jablka v županu jsou pořád jen jablka. Jsou i nejsou	65,-
2 ks	<b>Čerstvá palačinka s marmeládou, šlehačkou a polevou</b> Je to sice plně alergenní, ale pořád je dost nealergických sladkomilných gurmánů	85,-
200 g	<b>Domácí hranolky / opečené brambůrky / šťouchané brambory</b> Tady je každý komentář zbytečný	39,-
200 g	<b>Restované brambory s tymiánem a cibulkou</b> Doporučujeme nejen k přírodním variantám masových dobrot	43,-
200 g	<b>Vařený brambor maštěný máslem</b> Kdyby nic jiného, tak brambory se americkým indiánům vyvedly	36,-
200 g	<b>Restované fazolkové lusky se slaninou</b> Zdravá zelenina se tu snoubí s chutným masem a moc jim to sluší	49,-
200 g	<b>Domácí bramboráčky</b>	49,-
50 g	<b>Domácí tatarská omáčka / hořčice / kečup / česnekový dip</b> K mnoha pokrmům dáváme zdarma, kde jsme zapomněli, můžete doobjednat	22,-

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

*HOTOVÁ JÍDLA, VEPŘOVÉ MASO*

*SALÁTY, DEZERTY, PŘÍLOHY*