

Fidelni listek



Motocest Bonaparte

Antipasti freddi

0208 50 g **Mozzarella con pomodorini Cherry e basilico** / 1A, 7 / 69,-

Zuppe

0425 0,3 l **Zuppa di manzo con canederlini di fegato e tagliolini fatti in casa** 40,-
/ 1A, 3, 6, 7 /

0405 0,3 l **Trippa** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 13 / 45,-

0426 0,3 l **Zuppa d'aglio del caporale con uovo e prosciutto** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10 / 40,-

0428 0,3 l **Zuppa di cavolo** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 12 / 45,-

Antipasti caldi

0504 80 g **Mozzarella alla griglia in prosciutto di Parma con rucola e parmigiano** / 1A, 7 / 94,-

0512 100 g **Bruschetta con pomodorini cherry e basilico** / 1A / 60,-

Pesce

0700 270 g **Trota alle mandorle** / 1A, 3, 4, 6, 7, 9 / 183,-

0708 200 g **Salmone con salsa alle erbe** / 1A, 4, 7 / 255,-

0722 200 g **Luccioperca alla griglia** / 4 / 265,-

Pollame

0818 100 g **Cotoletta dell'Isola d'Elba** / 1A, 3, 7 / 125,-
/ Petto di pollo impanato, wurstel, formaggio, uovo /

0833 150 g **Bistecchine di pollo impanate piccanti con porro** / 1A, 3, 7, 9, 13 / 125,-

0804 150 g **Cotoletta di pollo** / 1A, 3, 7 / 97,-

0823 200 g **Petto di anatra candito con glassa di mirtillo rosso** / 12 / 164,-

0808 **Anatra arrosto al rosmarino (1/4), crauti bianchi stufati, gnocco cecco di pane e di patate** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10 / 188,-

Piatti a base di carne di maiale

2002 150 g **Cotoletta del Maresciallo Lannes con aglio** / 1A, 3, 7 / 105,-

2016 150 g **Straccetti piccanti di filetto di maiale con verdura e funghi** 169,-
/ 1A, 3, 6, 7, 9, 13 /

1803 200 g **Coppa di maiale marinata con fagiolini e pancetta** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13 / 166,-

Piatti a base di carne di manzo

2503 150 g **Medaglioni piccanti di filetto con burro alle erbe** / 1A, 3, 7, 9 / 258,-

2514 200 g **Rump steak con salsa demi glace** / 1A, 3, 7, 9 / 239,-

3009 150 g **Bistecca alla tartara con bruschette e spezie** / 1A, 3, 7, 9, 10, 13 / 258,-
/ Filetto crudo servito a richiesta dell'ospite /

Specialità regionali

1500 100 g **Controfiletto di manzo con la salsa di panna con mirtilli rossi e gli gnocchi di pane** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13 / 138,-

1509 150 g **Gulasch di Bonaparte, canederli di pane** / 1A, 3, 7, 9, 10 / 143,-

1837 150 g **Carne di cervo in salsa di mirtillo rosso, canederli di Karlovy Vary** 181,-
/ 1A, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 13 /

1641 150 g **Involentino i maiale, cavoli lessi, canederli** / 1A, 3, 6, 7, 9 / 133,-

Specialità e carne servite su un tagliere

3012 200 g **Sciabola ardente dell'imperatore Napoleone con salsa alle mandorle** / 1A, 3, 6, 7, 8, 9, 10 / 193,-
/ Petto di pollo ripieno di prosciutto e Hermelin con Peperoncini, il tutto flambé alla vodka /

3043 200 g **Steak del corazziere** 149,-
/ Bistecca di pollo marinata piccante con prosciutto di Parma e olive /

3044 200 g **Steak di Lavalette** / 1A, 3, 7, 9 / 159,-
/ Filetto di pollo con peperoni alla griglia e salsa di formaggio /

3034 200 g **Filetto di maiale del generale Duroc** / 1A, 3, 7, 9, 13 / 189,-
/ Filetto di maiale con salsa di finferli /

3020 200 g **Spiedino di Austerlitz** / 5, 8, 11 / 179,-
/ Involtini di filetto di maiale ripieni di prugne con la pancetta /

3006 150 g **Spiedino corso** / 1A, 3, 7, 13 / 265,-
/ Spiedino di filetto con pancetta, cipolla e salsa diavola /

3000 600 g **Costoletta di Pressburg** / 1C, 10 / 235,-
/ Costolette di maiale cotte marinate in miele e birra /

3325 200 g **Steak Bastiglia** / 1A, 7, 10 / 330,-
/ Filetto di manzo con salsa al pepe /

3307	200 g	Controfiletto secondo madame Josefine / 7 / / Filetto di maiale con ananas alla griglia /	197,-
------	--------------	---	--------------

Piatti senza carne

3622	100 g	Formaggi maturi di Olomouc nella frittata di patate / 1A, 3, 7 /	121,-
3601	100 g	Formaggio Eidam alla milanese / 1A, 3, 7 /	89,-
3600	100 g	Hermelin fritto impanato / 1A, 3, 7 /	89,-
3621	300 g	Verdura alla griglia con Tofu e baguette alle erbe / 1A, 3, 7, 9, 13 /	99,-
3623	250 g	Tagliatelle con formaggio Gran Moravia e salsa di finferli / 1A, 3, 7, 9, 13 /	128,-

Salse

3700	50 g	Salsa tartara / 1A, 3, 7, 9, 10, 13 /	18,-
3712	50 g	Salsa al mirtillo rosso / calda /	20,-
3702	50 g	Salsa alla diavola / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3713	50 g	Salsa ai funghi di finferli / calda // 1A, 3, 7, 9, 13 /	30,-
3714	50 g	Salsa al formaggio / calda // 1A, 3, 7, 9 /	20,-
3703	50 g	Salsa all'aglio / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3706	50 g	Ketchup	18,-
3708		Couvert / 6 /	15,-

Contorni

3800	250 g	Patate lesse / 7 /	33,-
3801	250 g	Patate dell'imperatore / 1A, 3, 7, 9 / / Schiacciate con pancetta /	38,-
3847	150 g	Crocchette di patate / 1A, 3, 7, 12 /	40,-
3802	200 g	Patate arrosto con aglio / 1A /	38,-
3804	150 g	Patine fritte	38,-
3807	250 g	Purè di patate / 7 /	38,-
3806	150 g	Frittelle di patate / 1A, 3, 7, 10 /	40,-
3812	200 g	Gnocco ceco di pane / 1A, 3, 7 /	20,-
3844	200 g	Canederli di Karlovy Vary / 1A, 3, 7 /	26,-
3810	200 g	Riso stufato	28,-

3813	200 g	Canederli di patate / 1A, 3, 6, 7, 9, 11 /	20,-
3827	1 pz.	Panino / 1A /	5,-
3620	200 g	Verdura rosolata al burro / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 11 / / Misto surgelato /	36,-
3828	1 pz.	Pane / 1A, 3 /	5,-
3839	1 pz.	Baguette con burro alle erbe / 1A, 3, 6, 7, 8, 9, 11 /	33,-
3825	200 g	Contorno di verdure	25,-
3820	100 g	Cetriolo sotto conserva / 10 /	10,-

Dessert e coppe di gelato

4131	80 g	Tentazione dolce / 3, 7, 8C, 12 / / Gelato alla vaniglia con pistacchi e cioccolata calda /	65,-
4144	1 pz.	Canederli lievitati con frutta e ricotta / 1A, 3, 7, 8, 11 /	109,-
4100	120 g	Coppa di gelato / 1A, 6, 7, 12 /	58,-
4135	180 g	Crepe con ricotta / 1A, 3, 7, 8, 11 /	55,-
4102	80 g	Lamponi caldi con gelato / 1A, 3, 6, 7, 12 /	76,-
4136	150 g	Strudel della casa con mandorle e mirtilli rossi / 1A, 3, 7, 8, 11 /	49,-
4137	100 g	Strudel della casa con mandorle, mirtillo rosso, gelato e panna montata / 1A, 3, 7, 8, 11 /	69,-

Insalate

3900	220 g	Insalata di cetrioli	33,-
3901	220 g	Insalata di pomodori	33,-
3903	250 g	Insalata Šopský / 7 /	69,-
3941	150 g	Straccetti di pollo con insalata mista e baguette / 1A, 3, 7, 9, 10, 12 /	149,-

I numeri dopo alla pietanza indicano gli allergeni che il cibo/bevanda/contiene.
L'indice degli allergeni è a disposizione nel menù.

Il tempo di preparazione di tutti i piatti è di 30 – 40 minuti.
Il peso della carne è indicato allo stato crudo prima della cottura.
Nel nostro motor rest, i prodotti consumati non devono essere scritti a mano sul conto. In tal caso, il conto non sarà valido ed il cliente non sarà obbligato a pagarlo.

Preghiamo i genitori di prestare attenzione ai propri rampolli nel caso questi si trovassero nelle vicinanze del forno, per evitare delle possibili ustioni causate dal contatto con le parti roventi del forno! I genitori sono responsabili dei propri figli!

Tutti i cibi si possono portar via in un speciale box termico munito di attestato di igiene.
Il costo del box termico è di 7 CZK.

In vigore dal: 1. 5. 2018
Dell'esattezza dei prezzi risponde la sezione operativa
Esercente: Rouslemot s.r.o.

