



BABIČČINO MENU

Připojte se k naší kulinářské cestě... Staročeská kuchyně, která se vyvíjela po stovky let, nabízí zdánlivě jednoduché ingredience, z kterých naši kuchaři vytvoří výtečné originální české speciality.

Duke's Bar & Café **1. – 31. března 2010** **Babiččino menu**

(Škvarková pomazánka s chlebem, mladou cibulkou a miska škvarků - pozornost kuchyně)

POLÉVKY

Kulajda podle Magdaleny Dobromily Rettigové provoněná houbami s pošírovaným vajíčkem

Rožnovská kyselica s uzenou klobásou

HLAVNÍ POKRMY

Křupavá vodňanská kachna s červeným a bílým zelím a bramboráčky

Marinovaná hovězí svíčková se smetanovou omáčkou a nadýchaným knedlíčkem

Pečený vepřový kotlet plněný kysaným zelím s bramborovým knedlíčkem

DEZERTY

Kynutý knedlík s jahodami, máslem a tvarohem

Rebarborový koláč se zakysanou smetanou

GRANNY'S MENU

Join us for a culinary journey... Bohemian cuisine has developed over hundreds of years and our Chefs use seemingly ordinary ingredients to create tasty and original Czech dishes.

Duke's Bar & Café **1st – 31st March 2010** **Granny's menu**

(Cracklings, Bread and Onion – served automatically with each order, not on the menu)

SOUPS

Magdalena Dobromila Rettigová's Bohemian Soup Kulajda flavoured with Forest Mushrooms and poached Egg

Rožnov Sauerkraut Soup with smoked Sausage

MAIN COURSES

Crispy Vodňany Duck with Red and White Cabbage and Potato Pancakes

Marinated Sirloin of Beef with creamed Root Vegetable Sauce and Bread Dumpling

Baked Pork Cutlet filled with Sauerkraut served with Potato Dumpling

DESSERTS

Baked Yeast Dumpling with Strawberries, Butter and Curd Cheese

Rhubarb Cake with Sour Cream