



JÍDELNÍ LÍSTEK

STUDENÉ PŘEDKRMY, MALÁ JÍDLA A CHUŽOVKY

80 g	Pražská šunka s čerstvým křenem a máslem	110,-
80 g	Plátky šunkového špeku (karee) z Alto Adige s čerstvým křenem	150,-

DOMÁCÍ POLÉVKY

0.3 l	Pravý sibiřský boršč – velká porce (bez řepy) se dvěma druhy masa, kysaná smetana Rodinný recept z roku 1916 -hlavní chod	175,-
0.2 l	Pravý sibiřský boršč - malá porce (bez řepy) se dvěma druhy masa, kysaná smetana Rodinný recept z roku 1916	140,-
0.2 l	Domácí česnečka se sýrem Gouda a opečeným černým chlebem	79,-

RYBY

200 g	Pečený filet z candáta s bylinkovým máslem	299,-
200 g	Smažený filet z candáta, citron	299,-

PŘÍLOHOVÉ SALÁTY

200 g	Míchaný salát s balkánským sýrem	120,-
200 g	Míchaný salát s dresinkem	99,-

NĚCO ZVLÁŠTNÍHO

200 g	Pánský toast-opečený toast s plátky sýra, houbovou omáčkou s hříby, 2 ks medailonků z panenské svíčkové, sázené vejce	225,-
300 g	Rýžová pánev se zeleninou, kuřecím masem, kapkou smetany a Grana Padano	225,-
300 g	Kuřecí salát s jablky a jogurtovou majonézou servírovaný na plátcích smažených brambor	210,-

PRO NAŠE MALÉ HOSTY

65 g	Dětský kuřecí řízeček smažený, krokety ve tvaru smajlíků	110,-
65 g	Přírodní dětský plátek s vařeným brambůrkem - bezlepkové	110,-
65 g	Smažené krůti nugetky, krokety ve tvaru smajlíků	110,-

Restaurace Pegast

„since 1997“





NAŠE SALÁTOVÉ VARIACE

300 g	Velký salát s grilovaným Camembertem a brusinkami	240,-
300 g	Velký salát s restovanými kousky kuřecích prsíček, olivami, sušenými rajčaty a Grana Padano	240,-

NOSTALGIE NA RAKOUSKOU A JIHOTYROLSKOU KUCHYNI

300 g	Medailonky z panenky na zapečených špeclích se sýrem a slaninou	(*235,-)	285,-
300 g	Špecle se smetanou, sýrem a filetem Mignon (hovězí svíčková 130 g)		390,-
300 g	Tyrolské špecle s houbami, cibulí, slaninou a smetanou	(*235,-)	285,-
300 g	Špecle Pegast s kousky kuřecího prsíčka se sýrem	(*195,-)	240,-

STEAKY A SPECIALITY Z GRILU ... A NÁŠ TATARÁK

200 g	Hovězí steak z vyžralé svíčkové, domácí cibulové čatní	460,-
130 g	Dámský filet Mignon z vyžralé svíčkové, dušená zelenina v páře	380,-
300 g	Vyžralý hovězí steak z nízkého roštěnce, bylinkové máslo	399,-
200 g	Vyžralý hovězí steak z nízkého roštěnce, bylinkové máslo	330,-
150 g	Medailonky z panenské svíčkové, bylinkové máslo, domácí cibulové čatní	250,-
200 g	Americký mix-gril, bylinkové máslo (vepřová panenka, hovězí svíčková, kuřecí prsíčko)	285,-
300 g	Selský steak z vykostěné krkovičky, bylinkové máslo	270,-
150 g	Grilovaný plátek z kuřecího prsíčka – gratinovaný s mozzarellou a sušenými rajčaty s bazalkou, balsamico omáčka	210,-
150 g	Tatarský biftek z vyžralé hovězí roštěné (namíchaný), 4 ks topinka klasik	299,-
200 g	Doporučená příloha k jídlům: grilovaná zelenina Toscana nebo Teriyaki nebo rozpečená bagetka s česnekem nebo bylinkami	159,-
		69,-

SMAŽENÁ KLASIKA

150g	Kolodějský židovský řízek (z hovězí roštěné) s bylinkovým máslem původní receptura z velké židovské komunity z Koloděj nad Lužnicí	
265,-200g	Klasický řízek z libové vepřové kotletky na vídeňský způsob	
220,-		
150 g	Kuřecí řízek ze šťavnatého prsíčka	170,-
100 g	Smažený sýr Gouda, od Madety, čerstvý, ručně obalovaný	155,-



PŘÍLOHY, OMÁČKY, CHUŤOVKY A DOPLŇKY

1 ks	Rozpečená bageta bylinková nebo česneková	69,-
200 g	Grilovaná zelenina Toscana s bylinkami	155,-
200g	Restovaná zelenina Teriyaki	155,-
120 g	Hranolky, smažené brambory ve slupce, bramborové resty	57,-
120 g	Bramborový salát bez majonézy	57,-
120 g	Přílohy z vařených brambor – dle nabídky	57,-
120 g	Jasmínová rýže	57,-
120 g	Ostatní přílohy dle nabídky	57,-
100 g	Dušená zelenina v páře	79,-
1 dl	Smetanová pepřová omáčka – teplá omáčka	69,-
1 dl	Smetanová houbová omáčka s hříbků – teplá omáčka	79,-
1 dl	Americká barbecue omáčka – studená omáčka	59,-
40g	Tatarská omáčka – studená omáčka	45,-
40 g	Ďábelská omáčka – studená omáčka	45,-
1 ks	Pečivo	8,-
50g	Brusinky	59,-
1ks	Kečup porcovaný	
10,-1ks	Topinka , stroužek česneku	
10,-		
1ks	Menu box na polévku nebo jídlo, taška	15,-
30 g	Křen	45,-
50 g	Olivy	50,-



A NĚCO SLADKÉHO

PALAČINKY – VŽDY ČERSTVĚ PŘIPRAVENÉ

Všechny druhy palačinek je možné připravit v klasické kuchyni z bezlepkové mouky (příplatek 30,- Kč/ks)

1 ks	Palačinka se zmrzlinou zvaná „rukáv“, čokoládová poleva, šlehačka	159,-
1 ks	Palačinka s teplými malinami a čokoládou, šlehačka	159,-
1 ks	Palačinka se sladkou, studenou tvarohovou náplní, čokoládová poleva, šlehačka	159,-
1 ks	Palačinka plněná špičkovou marmeládou Darbo, jemně cukrovaná	139,-
	Tvarohová náplň – extra porce	55,-

DEZERTY SE ZMRZLINOU

Sladká tečka – kulička vanilkové zmrzliny s teplými malinami, šlehačka	119,-
Horká láska – vanilková zmrzlina, teplé maliny, šlehačka	165,-
Pohár karamel – vanilková zmrzlina, karamelová poleva, mandle, šlehačka	155,-
Dánský pohár – vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, mandle, šlehačka	155,-
Míchaná zmrzlina – vanilka, čokoláda, jahoda – bez šlehačky	135,-
Kulička zmrzliny – vanilka, čokoláda, jahoda	45,-
Porce šlehačky 20 g	40,-

Vyzkoušejte naší každodenní nabídku domácích dezertů – v nabídkové vitríně nebo na dotaz u obsluhy.

Obvykle v nabídce domácí dezerty vlastní výroby:

Sachr dort dle původní receptury	120,-
Pařížský dort	110,-
Pana Cotta s ovocem	99,-
Ostatní dorty nebo Tiramisú	99,-