

MICHELIN MENU by Angelo Sabatelli

Salát z bílé tresky a ratte brambor
s marinovanou chobotnicí
Cod Salad with “La Ratte Potatoes”
and Marinated Octopus
*Kabeljausalat mit “La Ratte-Kartoffeln”
und mariniertem Oktopus*

CZK 375 | € 15.40

Steak z pravé svíčkové s krustou
z lískových ořechů, bramborové pyré
a omáčka Marsala
Beef Tenderloin Steak with Hazelnut Crust,
Mashed Potatoes and Marsala Sauce
*Rinderfilet mit Haselnusskruste, Kartoffelpüree
und Marsala-Sauce*



CZK 685 | € 28.40

Mille-feuille s vanilkou a malinami
Mille-Feuille with Vanilla and Raspberries
Mille-Feuille mit Vanille und Himbeeren

CZK 255 | € 10.40

Tříchodové menu
3 Course Menu | 3-Gang-Menü

CZK 1,290 | € 53.70



Executive Chef Jiří Vašek

Ceny v EUR jsou pouze orientační a mohou se lišit dle aktuálního kurzu.

Prices in EUR are for guidance only and may be according to the current exchange rate.

Die Preise in EUR dienen nur zur Orientierung und können dem aktuellen Wechselkurs entsprechen.

- Bezlepkové / Gluten free / Gluten Frei
- Vegetariánské / Vegetarian / Vegetarisch
- Veganské / Vegan
- Doporučení šéfkuchaře / Chef's choice / Empfehlungen des Chefkoch

Managed by



PUGLIA
BISTROT

MENU



www.bistrotpuglia.cz
restaurantbistrotpuglia

PŘEDKRM STARTER VORSPEISE		
	Marinované obří olivy s ančovičkami Marinated Giant Olives with Anchovies Marinierte Riesenoliven mit Sardellen	CZK 115 € 4.70
	Burrata s variací rajčat, čerstvou bazalkou a olivovým olejem Burrata with a Variety of Tomatoes, Fresh Basil and Olive Oil Burrata mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	CZK 245 € 10.20
	Salát z chobotnice s čerstvou petrželí a citronovým olejem Octopus Salad with Fresh Parsley and Lemon Oil Oktopussalat mit frischer Petersilie und Zitronenöl	CZK 295 € 12.40
	Carpaccio s bazalkovým pestem, rukolou, kapary a sýrem Gran Biraghi Carpaccio with Basil Pesto, Rocket, Capers and Gran Biraghi Cheese Carpaccio mit Basilikumpesto, Rucola, Kapern und Gran-Biraghi-Käse	CZK 345 € 14.40
	Hovězí tatarák, marinovaná šalotka, pečené kapary, čedarová emulze a bramborové chipsy Beef Tartare, Marinated Shallots, Roasted Capers, Cheddar Emulsion and Potato Chips Rindertatar, marinierte Schalotten, geröstete Kapern, Cheddar-Emulsion und Kartoffelchips	CZK 385 € 16.20 CHEF TIP

POLÉVKA SOUP SUPPE		
	Silný vývar s raviolami z hovězích líček Rich Broth with Beef Cheek Ravioli Kräftige Brühe mit Rinderbacke-Ravioli	CZK 125 € 5.20
	Sicilská rajčatová polévka s mozzarellou stracciatella a čerstvou bazalkou Sicilian Tomato Soup with Stracciatella Mozzarella and Fresh Basil Sizilianische Tomatensuppe mit Stracciatella Mozzarella und frischem Basilikum	CZK 155 € 6.40 CHEF TIP

PINSA ROMANA		
	Buvolí mozzarella, bazalka a ančovičky Buffalo Mozzarella, Basil and Anchovies Büffelmozzarella, Basilikum und Sardellen	CZK 285 € 11.70
	Neapolský salám a chilli Neapolitan Salami and Chilli Salami nach neapolitanischer Art mit Chili	CZK 355 € 14.70
	Sušená španělská šunka a olivy Cured Spanish Ham and Olives Spanischer Rohschinken und Oliven	CZK 395 € 16.40 CHEF TIP

TĚSTOVINA PASTA NUDEL		
	Spaghetti Pomodoro s bůvolí mozzarellou Spaghetti Pomodoro with Buffalo Mozzarella Spaghetti Pomodoro mit Büffelmozzarella	CZK 285 € 11.70
	Orecchiette s brokolicí a italskou vinnou klobáskou Orecchiette with Broccoli and Italian Sausage Orecchiette mit Brokkoli und italienischer Salsiccia	CZK 295 € 12.40 CHEF TIP
	Spaghetti Carbonara s Guanacalle a římským pecorinem Spaghetti Carbonara with Guanciale and Pecorino Romano Spaghetti Carbonara mit Guanciale und römischem Pecorino Käse	CZK 365 € 15.20
	Ravioli s lososem a krevetami s krémovou omáčkou a bylinkami Salmon and Prawn Ravioli with Creamy Sauce and Herbs Ravioli mit Lachs und Garnelen, cremiger Sauce und Kräutern	CZK 395 € 16.40

RIZOTO & GNOCCHI RISOTTO & GNOCCHI		
	Parmazánové rizoto Parmesan Risotto Parmesanrisotto	CZK 295 € 12.40
	Zapečené gnocchi podle Alfreda (kuřecí prsa, smetana, pecorino, parmazán, petržel) Baked Gnocchi Alfredo (Chicken Breast, Cream, Pecorino, Parmesan, Parsley) Gnocchi nach Alfredo-Art (Hähnchenbrust, Sahne, Pecorino, Parmesan, Petersilie - gebacken)	CZK 365 € 14.50 CHEF TIP
	Rizoto s hříby a čerstvým libečkem Risotto with Ceps and Fresh Lovage Steinpilz-Risotto mit frischem Liebstöckle	CZK 375 € 15.70
	Citronové rizoto s krevetami Lemon Risotto with Prawns Zitronenrisotto mit Garnelen	CZK 395 € 16.40 CHEF TIP

MASA & RYBY MEAT & FISH FLEISCH & FISCH		
	Kukuřičné kuře Supreme, krémová polenta, glazované kukuřice s javorovým sirupem Corn-fed Chicken Supreme, Creamy Polenta, Glazed Corn with Maple Syrup Maishähnchen Supreme, cremige Polenta, glasierter Mais mit Ahornsirup	CZK 465 € 19.20
	Dary moře na víně dle nabídky s česnekovým chlebem a čerstvou petrželí Seafood in Wine (Chef's Choice) with Garlic Bread and Fresh Parsley Meeresfrüchte in Wein (Empfehlung vom Chef) mit Knoblauchbrot und frischer Petersilie	CZK 545 € 22.70
	Filet z lososa s grilovanou sezónní zeleninou, krémovou omáčkou s bylinkami Salmon Fillet with Grilled Seasonal Vegetables and Creamy Herb Sauce Lachsfilet mit gegrilltem Saisongemüse und Kräuterrahmsaucee	CZK 565 € 23.40 CHEF TIP
	Hovězí Rump steak s omáčkou ze zeleného pepře, restovaný špenát a brambory Ratte Rump Steak with Green Pepper Sauce, Sautéed Spinach and Ratte Potatoes Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce, sautiertem Spinat und „La Ratte-Kartoffeln“	CZK 595 € 24.70

DEZERTY DESSERTS DESSERT		
	Zmrzlina / sorbet dle nabídky (2 kopečky) Ice Cream / Sorbet of the Day (2 Scoops) Eis / Sorbet nach Angebot (2 Kugeln)	CZK 115 € 4.60
	Tiramisu Puglia Tiramisu Puglia Tiramisu aus Apulien	CZK 195 € 7.90 CHEF TIP
	Panna cotta s maracujou a citrusy Panna Cotta with Passion Fruit and Citrus Panna Cotta mit Maracuja und Zitrusfrüchten	CZK 225 € 9.20
	“CZECH INN CAKE“ Prémiový dort (bez cukru, lepku a laktózy) Signature Cake (sugar-free, gluten-free, lactose-free) Torte des Hauses (zuckerfrei, glutenfrei, laktosefrei)	CZK 250 € 10.40