

## Předkrmy:

150 g Tatarský biftek (namíchaný), 2 ks topinky	1a,3,6,7,10	250,- Kč
150 g Vepřová paštika, podávaná s brusinkami a chlebem	1a,8	220,- Kč

## Polévky:

0,33 l Hovězí vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky	1a,3,7	75,- Kč
0,33 l Česneková s krutóny (šunka, sýr, vejce)	1a,3,7	75,- Kč
0,33 l Kulajda	1a,3,7	85,- Kč

## Tradiční kuchyně:

150 g Tradiční vepřový „flamendr“ (cibule, paprika, chilli)	1a	220,- Kč
150 g Smažené vepřové řízečky z panenky, podávané s kyselou okurkou a citrónem	1a,3	230,- Kč
1 ks Pečené kachní stehno, červené zelí, bramborový knedlík	1a,3,7	299,- Kč
750 g Pečené vepřové koleno s kostí, podávané s křenem, hořčicí, cibulová marmeláda, okurky, pečivo	1a,3,7,4,11,13,9	350,- Kč

## Speciality šéfkuchaře:

200 g Vepřová panenka	250,- Kč
200 g Vepřová krkovice	240,- Kč
200 g Kuřecí na bylinkách	220,- Kč
200 g Hovězí ze svíčkové	390,- Kč

Hovězí maso připravujeme středně propečené - medium, hovězí steaky připravujeme z mladých býků. Při jiné úpravě prosím informujte obsluhující personál.

- výběr omáček ke steakům: pepřová, švestková, myslivecká (červené víno, směs lesních hřibů), demi glace (fazolové lusky) 1a,3,7 | 60,- Kč |

170 g Smažená kuřecí prsa v cornflakes lupínkách <sup>1a,3</sup>	199,- Kč
180 g Grilovaný losos na bylinkách, smetanovo - koprový přeliv <sup>1a,7</sup> (dovážení ryb 8,- Kč navíc 10g)	290,- Kč
150 g Hovězí hamburger Arte (grilované hovězí masíčko podávané v lahodné housce a čerstvým salátem, rajčetem, nakládanou okurkou, slaninou, vejcem, cheddarem, dresinkem a hranolky) <sup>1a,3,7</sup>	370,- Kč

## Bezmasé jídla:

350 g Těstoviny linguine s bazalkový pestem, sýr grana padano <sup>1a,7,8,3</sup>	195,- Kč
120 g Smažený sýr eidam <sup>1a,3,7</sup>	160,- Kč

## Saláty:

150 g Řecký malý salátek (rajčata, okurky, feferonky, červená cibule, feta sýr, olivy) <sup>7,8</sup>	130,- Kč
250 g Mix salátu s rukolou, grilovaný hermelín, hruška, brusinky, ořechy, medovo - hořčičný dresink, pečivo <sup>1a,7,8</sup>	250,- Kč

## Dětská jídla:

80 g Smažený kuřecí řízek, vařené brambory /hranolky <sup>1a,3</sup>	170,- Kč
--	----------

## Přílohy:

200 g Vařený brambor	55,- Kč
200 g Šťouchané brambory s cibulkou <sup>1a</sup>	60,- Kč
200 g Smažené bramborové hranolky	60,- Kč
200 g Smažené bramborové krokety	60,- Kč
200 g Smažené americké brambory	60,- Kč
200 g Gratinované brambory se sýrem <sup>7</sup>	70,- Kč
200 g Grilovaná sezónní zelenina	80,- Kč
1 ks Tatarská omáčka <sup>3,10</sup>	35,- Kč
1 ks Kečup	35,- Kč
1 ks Ďábelská omáčka <sup>3,10</sup>	35,- Kč
Košíček pečiva <sup>1a,3,4,7,10,13,11,9</sup>	45,- Kč

## Dezerty:

1 ks Palačinka s džemem, horkým lesním ovocem a se šlehačkou <sup>1a,3,7</sup>	110,- Kč
1 ks Domácí čokoládový fondán (vanilková zmrzlina, horké ovoce) <sup>1a,3,7</sup>	120,- Kč
1 ks Smažená zmrzlina (horké maliny, vanilková zmrzlina) <sup>1a,3,7</sup>	120,- Kč

## Pochutiny:

150 g Smažené cibulové kroužky <sup>1a</sup>	120,- Kč
150 g Domácí bramborové chipsy s dipem <sup>7</sup>	110,- Kč
100 g Pražené mandle <sup>8</sup>	80,- Kč

Na požádání hosta pol. porce účtujeme 75 % z celkové ceny  
Váha masa je uvedena v syrovém stavu

Jídelní lístek je platný od 1.2.2026

Doba přípravy jídel na objednávku, se odvíjí dle počtu hostů, které jsou objednané před Vámi.

*Vaří pro Vás s láskou tým restaurace Arte a na dobré jídlo se vyplatí si někdy počkat*

## Starters:

150 g Beef tartar, fried bread 1a,3,6,7,10	250,- Kč
150 g Pork pate, served with cranberries and bread 1a,8	220,- Kč

## Soups:

0,33 l Beef broth with nudles and liver dumplings 1a,3,7	75,- Kč
0,33 l Garlic soup, bread croutons (ham, cheese, egg) 1a,3,7	75,- Kč
0,33 l Soup with mushrooms and dill 1a,3,7	85,- Kč

## Traditional Czech cuisine:

150 g Traditional pork „flamendr“ (onion, red pepper, chili) 1a	220,- Kč
150 g Fried pork cutlets from tenderloin, served with cucumber and slices lemon 1a,3	230,- Kč
1 ks Roast duck steak, red cabbage, potato dumplings 1a,3,7	299,- Kč
750 g Roasted pork knee, served with mustard, horseradish, cucumbers, bread 1a,3,7,4,11,13,9	350,- Kč

## Chef's specialities:

200 g Pork tenderloin	250,- Kč
200 g Pork neck	240,- Kč
200 g Chicken with herbs	220,- Kč
200 g Beef steak	390,- Kč

Beef steak are prepared medium, for other option, you have to tell.

- sauces to grill meat - pepper, plum, mushrooms, hunting (red wine, forest mushrooms), demi - glace 1a,3,7

60,- Kč

170 g Fried chicken breast in cornflakes 1a,3	199,- Kč
180 g Grilled salmon with herbs, cream - dill sauce 1a,7	290,- Kč
150 g Beef hamburger Arte (grilled beef served in bun, fresh salad, tomatoes, cucumber, bacon, fried egg, cheddar, dressing, french fries) 1a,3,7	370,- Kč

**Vegetarian:**

350 g Pasta linguine with basil pesto, cheese grana padano <sup>1a,7,8,3</sup>	195,- Kč
120 g Fried cheese <sup>1a,3,7</sup>	160,- Kč

**Salads:**

150 g Greek small salad (tomatoes,cucumbers, pepperoni, red onion,feta cheese,olives) <sup>7,8,</sup>	130,- Kč
250 g Mix lettuce, arugula, grilled blue cheese, cranberries, nuts, mustard dressing, pastry <sup>1a,7,8</sup>	250,- Kč

**Children´s meals:**

80 g Fried chicken, boiled potatoes/french fries <sup>1a,3</sup>	170,-Kč
--	---------

**Sidedishes:**

200 g Boiled potatoes	55,- Kč
200 g Mashed potatoes with onion <sup>1a</sup>	60,- Kč
200 g French fries	60,- Kč
200 g Fried croquettes	60,- Kč
200 g American potatoes	60,- Kč
200 g Gratinated potatoes with cheese <sup>7</sup>	70,- Kč
200 g Grilled vegetables	80,- Kč
1 ks Tartar sauce <sup>3,10</sup>	35,- Kč
1 ks Ketchup	35,- Kč
1 ks Chilli sauce <sup>3,10</sup>	35,- Kč
Basket of pastries <sup>1,a,3,4,7,10,13,11,9</sup>	45,- Kč



### **Desserts:**

1 piece of pancake with jam, hot forest fruit and cream <sup>1a,3,7</sup>	110,- Kč
1 piece Homemade chocolate cake (served with vanilla ice cream, hot fruits) <sup>1a,3,7</sup>	120,- Kč
1 piece Fried ice cream (hot raspberries, vanilla ice cream) <sup>1a,3,7</sup>	120,- Kč

### **Snacks:**

150 g Fried onion rings <sup>1a</sup>	120,- Kč
150 g Homemade potato chips with sauce <sup>7</sup>	110,- Kč
100 g Roasted almonds <sup>8</sup>	80,- Kč

**We wish you bon appetite**  
**We look forward to your next visit**