



**restaurace „U anděla“**  
Hrncářská 10, Olomouc



*Antipasti freddi*

0014	50 g	<b>Tartara di salmone con toast</b>	94,-
0002	50 g	<b>Salmone affumicato</b>	97,-
0007	80 g	<b>Carpaccio bovino</b>	93,-
0005	50 g	<b>Lingua di manzo affumicata con rafano</b>	49,-
0018	50 g	<b>Terrina di pollo con mandorle e salsa di mirtilli rossi</b>	56,-
0008	100 g	<b>Formaggio di Olomouc con burro</b>	65,-

*Minestre*

0050	0,25 l	<b>Brodo con agnolotti</b>	29,-
0052	0,25 l	<b>Zuppa di aglio alla contadina</b>	32,-
0055	0,25 l	<b>Halászlé</b> (zuppa ungherese di pesce)	39,-
0053	0,25 l	<b>Zuppa di pomodori</b>	32,-
0056	0,25 l	<b>Zuppa di canocchie</b>	77,-

*Antipasti caldi*

0100	70 g	<b>Gamberoni in vino bianco</b>	168,-
0101	150 g	<b>Gamberi all'aglio</b> (gamberi sgusciati, olio d'olive, burro)	175,-
0102	75 g	<b>Prosciutto cotto con asparagi</b>	85,-
0105	100 g	<b>Fagottino del signor Dubský</b> (formaggino di latte acido, salume)	57,-

*Crostini*

0106	100 g	<b>Crostino con prosciutto</b>	39,-
0107	100 g	<b>Crostino del diavolo</b>	47,-



**restaurace „U anděla“**  
Hrnčířská 10, Olomouc



*Insalate -grandi*

0271	350 g	<b>Arista di maiale con noci di acajou</b> <i>in un'insalata mista (arista di maiale 200g)</i>	199,-
0770	350 g	<b>Insalata mista con salmone alla griglia</b> <i>(verdure miste a foglia, peperoni, pomodori, dressing allo yogurt e erbe, filetto di salmone 180g)</i>	135,-
0765	350 g	<b>Insalata mista con pollo alla griglia</b> <i>150 g petto di pollo, verdura, dressing...)</i>	129,-

*Piatti senza carne*

0161	350 g	<b>Insalata mista di verdure alla griglia</b> <i>con prosciutto di Parma, olio di oliva, aglio e parmigiano</i>	135,-
0156	250 g	<b>Broccoli in umido con Formaggio</b>	94,-
0157	140 g	<b>Frittata ai funghi prataioli</b>	70,-
0159	300 g	<b>Risotto di legumi</b> <i>(formaggio)</i>	80,-
0162	300 g	<b>Tagliatelle con verdura e parmigiano</b>	85,-
0150	100 g	<b>Formaggio fritto</b>	76,-

*Pasta*

0201	350 g	<b>Spaghetti ai frutti di mare</b>	198,-
0204	350 g	<b>Spaghetti alla bolognese</b>	85,-
0205	350 g	<b>Spaghetti al gorgonzola</b>	85,-
0209	350 g	<b>Farfalle con petto di pollo</b> <i>(farfalle, petto di pollo, spinaci, vino, burro, crema, parmigiano)</i>	128,-
0210	350 g	<b>Farfalle con salmone</b> <i>(farfalle, salmone, piselli, burro, vino, crema)</i>	145,-
0212	350 g	<b>Gnocchi di patate con panna e funghi</b>	95,-
0213	350 g	<b>Gnocchi di patate con pollo, pomodori e olive</b>	124,-



**restaurace „U anděla“**  
Hrnčířská 10, Olomouc



*Specialità del cuoco*

0251	400 g	<b>Freccia d'Amore</b> - <i>per due persone</i> (sottofiletto di maiale, pancetta, pesca)	513,-
0252	400 g	<b>Spiedino del Maestro Kelly</b> - <i>per due persone</i> (filetto di maiale, petto di pollo, prugne patee)	382,-
0256	300 g	<b>Agnello dell'emiro</b> (spiedino d'abbacchio, pancetta, cipolla, peperone, dressing picante)	345,-
0257	200 g	<b>Tournedos d'agnello con gnocchi di patate arrosto e panna all'aglio</b> (lombata d'agnello al naturale, con salsa all'aglio)	386,-
0258	300 g	<b>Costoletta di agnello in miele e chili, con verdura alla griglia</b> (costolette d'agnello con osso)	390,-
0260	200 g	<b>Trescia della nonna</b> (filetto di manzo, petto di pollo, cotoletta di maiale, salsa di soia, cipolla, funghi, spezie)	212,-
0266	200 g	<b>Spiedino di capriolo con mele e salsa di coccole della rosa canina, patate con pancetta</b>	360,-
0269	200 g	<b>Filetto di anatra con riduzione di vino e miele, rösti di patate</b> (petto di anatra, vino rosso,)	280,-
0264	150 g	<b>Petto di anatra alla cinese</b> con verdura e mandorle - piccante	240,-
0261	200 g	<b>Padella alla messicana</b> (controfiletto, stinco di maiale, fagioli, verdura - piccante)	202,-
0272	200 g	<b>Petto di pollo farcito di prugne secche con salsa di prugne secche e slivovitz</b>	138,-



restaurace „U anděla“  
Hrnčířská 10, Olomouc



*Steak*

0250	400 g	<b>Chateaubriand Roma</b> - <i>per due persone</i> (filetto di manzo, pomodori, olive, spaghetti) (cotoletta di maiale, cipolla, lardo, spinaci, frittelle di patate)	586,-
0376	400 g	<b>T-bone steak</b> (controfiletto e roastbeef con osso)	480,-
0254	300 g	<b>Bistecca Kraken</b> (sottofiletto, funghi prataioli, panna, spezie)	390,-
0351	200 g	<b>Western - steak</b> (sottofiletto, pepe macinato, whisky, cipolla, pancetta, granoturco - 1 pz.)	312,-
0353	200 g	<b>Filetto di manzo al peper</b>	290,-
0350	300 g	<b>Entrecote con verdura alla griglia</b> (bistecca di roastbeef sudamericano)	390,-
0358	200 g	<b>Bistecca di roastbeef argentino</b> (roastbeef, pepe macinato, cognac)	260,-
0359	200 g	<b>Bistecca del dinosauro</b> (cotoletta di maiale, controfiletto, petto di pollo, pancetta, cipolla, rafano, peperoncino, dressing piccante)	156,-
0360	200 g	<b>Bistecca di cinghiale con salsa di visciole</b> (carne di cinghiale di Francia)	287,-
0362	200 g	<b>Bistecca d'abbacchio del pastore</b> (controfiletto d'abbacchio, vino, formaggio, pancetta, cipolla)	284,-
0365	200 g	<b>Bistecca di maiale con salsa di pepe</b>	168,-
0367	200 g	<b>Bistecca del taglialegna</b> (filetto di maiale, cipolla, lardo, fagiolini, toast, formaggio)	168,-
0370	200 g	<b>Bistecca di maiale „Pellicano“</b> (sottofiletto di maiale, funghi prataioli, spezie, panna, vino)	168,-



## restaurace „U anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



0371	200 g	<b><i>Pfefer - steak di maiale</i></b> <i>(sottofiletto di maiale, pepe macinato)</i>	157,-
0373	200 g	<b><i>Bistecca di maiale „Chicago“</i></b>	168,-
0375	200 g	<b><i>Fetta di pollo con burro con erbe aromatiche</i></b> <i>(petto di pollo)</i>	128,-



**restaurace „U anděla“**  
Hrnčířská 10, Olomouc



*Piatti principali*

0450	150 g	<b>Medaglioni di maiale con salsa di funghi prataioli</b> <i>(vino, burro, panna, fettina di maiale)</i>	145,-
0451	150 g	<b>Medaglioni di maiale con pomodori e formaggio</b> <i>(fettina di maiale cotoletta senza osso)</i>	145,-
0262	150 g	<b>Panciata del marinaio Pepino</b>	145,-
0453	150 g	<b>Cotoletta alla milanese</b>	105,-
0454	150 g	<b>Cotoletta alla milanese da Angelo</b> <i>(fettina di maiale, camembert)</i>	133,-
0452	150 g	<b>Spiedini di maiale</b> <i>(fettina di maiale, pancetta all'inglese, cipolla, senape)</i>	111,-
0457	150 g	<b>Controfiletto all boscaiola</b> <i>(funghi prataioli, pomodoro, ketchup, spezie)</i>	137,-
0458	150 g	<b>Bistecca con cipolla frita</b>	125,-
0463	200 g	<b>Bistecca „Stroganoff“</b> <i>(champignons, cipolla, cetrioli, panna)</i>	269,-
0464	150 g	<b>Medaglioni di filetto con formaggio tipo gorgonzola</b> <i>(formaggio tipo gorgonzola, panna)</i>	220,-
0268	150 g	<b>Cotoletta di cervo</b>	268,-
0270	100 g	<b>„BISTECCA TARTARA“ carne cruda con uovo</b> <i>(filetto di manzo, rosso d'uovo, cipolla, ketchup, spezie)</i>	167,-



**restaurace „U anděla“**  
Hrnčířská 10, Olomouc



*Pesce*

0550	600 g	<b>Piatto del Nettuno</b> – <i>per due persone</i> (squalo, salmone, anelli di seppia, polpa di granchio, chele di granchio, canocchie, cozze, caviale)	634,-
0579	200 g	<b>Filetto di ippoglosso</b> con limone	268,-
0552	200 g	<b>Filetto di tonno con riduzione di vino e miele</b>	370,-
0586	200 g	<b>Filetto di tonno alla griglia, con burro alle erbe</b>	370,-
0555	180 g	<b>Filetto di salmone con limone</b>	185,-
0556	180 g	<b>Filetto di salmone ai broccoli</b>	199,-
0568	200 g	<b>Filetto di luccioperca con salsa di limone</b>	260,-
0562	150 g	<b>Trota all griglia</b> (prezzo a seconda del peso, 10 g = 5 Kč)	99,-
0565	200 g	<b>Carpa fritta</b> (panata)	114,-
0566	200 g	<b>Carpa con pancetta, aglio e cipolla</b>	114,-
0588	150 g	<b>Filetto di pesce al forno, con spinaci formaggio e panna</b> (spinaci in foglia, formaggio gouda)	105,-

*Per altri piatti di pesce fresco, vedere l'offerta del  
menù del giorno*



restaurace „**U anděla**“

Ernčířská 10, Olomouc



### *Pollame*

0669	200 g	<b>Bistecca di pollo al forno, con mozzarella salsa di pomodoro e olive</b>	146,-
0651	180 g	<b>Pollo ripieno</b> (prosciutto, formaggio, funghi prataioli, porro, paprika)	129,-
0652	180 g	<b>Sacchetto di pollo „ODÉR“</b> (petto di pollo, prosciutto, farnaggio tipo roquefort, misto di verdure)	139,-
0653	150 g	<b>Cotoletta di pollo di Beppe</b> (petto di pollo, spinaci, formaggio)	133,-
0654	150 g	<b>Pollo fritto</b>	105,-
0655	120 g	<b>Foletti di pollo</b> (pollo impanato)	115,-
0656	150 g	<b>Petto di pollo brussellese</b> (asparagi, formaggio, vino, panna)	133,-
0664	150 g	<b>Tibetano Li - s</b> (pollo, peperoncini, fagioli, granturco, salsa di soia, spezie)	124,-

### *Insalate – frutta sciroppata*

0750	180 g	<b>Insalata mista con formaggio</b>	56,-
0751	220 g	<b>Insalata „Caprese“</b>	79,-
0752	180 g	<b>Insalata di verdura a foglia dresing</b>	56,-
0756	150 g	<b>Insalata mista</b>	45,-
0757	200 g	<b>Macedonia di frutta</b> (ananas, pesche, kiwi)	56,-
0759	240 g	<b>Insalata greca</b>	64,-



**restaurace „U anděla“**  
Hrnčířská 10, Olomouc



0760	240 g	<i>Insalata „ROMA“</i>	85,-
		<i>Contorni</i>	
0841	130 g	<i>Patate al forno con rosmarino</i>	35,-
0800	150 g	<i>Patate al forno</i>	32,-
0801	130 g	<i>Focaccia di patate</i>	35,-
0802	120 g	<i>Patate fritte</i>	30,-
0803	200 g	<i>Patate lesse</i>	26,-
0804	200 g	<i>Puré di patate</i>	26,-
0805	150 g	<i>Riso in umido</i>	26,-
0808	150 g	<i>Riso alla Orientale</i>	36,-
0809	200 g	<i>Broccoli stufati</i>	53,-
0810	1 pz	<i>Pannocchia cotta di mais</i>	53,-
0811	150 g	<i>Asparagi stufati</i>	85,-
0812	200 g	<i>Verdura stufata</i>	36,-
0828	200 g	<i>Verdura alla griglia</i>	48,-
0813	50 g	<i>Peperoni</i>	18,-
0814	50 g	<i>Salsa tartara</i>	11,-
0815	50 g	<i>Dressing allo yogurt</i>	11,-
0816	50 g	<i>Cetriolo sotto aceto</i>	9,-
0819	20 g	<i>Burro</i>	8,-
0820		<i>Coperto</i>	27,-



restaurace „U anděla“  
Hrnčířská 10, Olomouc



0821	150 g	<b>Salse varie</b> (a richiesta)	27,-
0840	80 g	<b>Crostini di baguette</b> con burro alle erbe	15,-
0822	80 g	<b>Crostino</b>	6,-
0823	30 g	<b>Parmigiano</b>	29,-



**restaurace „U anděla“**  
Hrnčířská 10, Olomouc



*Vini bianchi – VQPRD –Blatnička*

2050	<i>Vini alla spina (vedere l'offerta attuale)</i>	0,1l	21,-
2052	<i>Ryzlink rýnský</i>	0,7l	174,-
2062	<i>Sylvánské zelené – vino regionale moravo</i>	0,7l	189,-
2054	<i>Veltlínské zelené</i>	0,7l	174,-
2058	<i>Tramín červený</i>	0,7l	189,-
2056	<i>Sauvignon</i>	0,7l	189,-
2051	<i>Neuburské (Znovín)</i>	0,7l	174,-
2057	<i>Rulandské bílé</i>	0,7l	189,-

*Vini bianchi – con predicato „Vino Hruška“*

2059	<i>Chardonay, raccolta tardiva - secco</i>	0,7l	360,-
2060	<i>Rulandské šedé, raccolta tardiva- semisecco</i>	0,7l	360,-
2116	<i>Muller turgau, raccolta tardiva - semisecco</i>	0,7l	360,-
2089	<i>Ryzlink rýnský, raccolta tardiva- secco</i>	0,7l	360,-
2067	<i>Tramín červený, raccolta selezionata</i>	0,7l	390,-

*Vini bianchi – con predicato Valtice*

2077	<i>Vedere l'offerta attuale</i>	0,7l	450,-
------	---------------------------------	------	-------

**CHILE**

2068	<i>Tarapaca Chardonay</i>	0,7l	490,-
2069	<i>Tarapaca Chardonay gran reserva</i>	0,7l	600,-
2073	<i>Chardonay reserva –Santa Aliccia</i>	0,7l	380,-

**FRANCE**

*Jean-Pierre Séve (Borgogna)*

2169	<i>Pouilly-Fuissé „Terroir“ 2007</i>	0,7l	600,-
2074	<i>Pinot Blanc A.O.C.2007 Mochel-Lorentz</i>	0,7l	490,-
2075	<i>J. P. Chenet Blanc</i>	0,7l	320,-

**HUNGARY**

2078	<i>Tokaji</i>	0,7l	257,-
------	---------------	------	-------



# restaurace „U anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



## *Vini rossi – VQPRD – Blatnička*

2182	<i>Vini alla spina (vedere l'offerta attuale)</i>	0,1 l	21,-
2151	<i>Modrý portugal</i>	0,7 l	211,-
2152	<i>Frankovka</i>	0,7 l	174,-
2153	<i>Rulandské modré</i>	0,7 l	211,-
2156	<i>Cabernet Sauvignon</i>	0,7 l	211,-

## *Vini rossi-con predicato „Vino Hruška“*

2160	<i>Cabernet Moravia barrique vino regionale secco</i>	0,7 l	360,-
2159	<i>Frankovka raccolta tardiva - secco</i>	0,7 l	360,-

## *Vini rossi – con predicato e d'annata Valtice*

2177	<i>Vedere l'offerta attuale</i>	0,7 l	450,-
------	---------------------------------	-------	-------

## **CHILE**

2162	<i>Tarapaca Cabernet Sauvignon</i>	0,7 l	525,-
2163	<i>Cono sur bicycle bio</i>	0,7 l	590,-
2164	<i>Casilero del Diablo Carmenere</i>	0,7 l	650,-

## *Santa Alicia-Maipo Valley*

2165	<i>Cabernet sauvignon „Reserva“2006</i>	0,7 l	400,-
2166	<i>Carmenére „Gran reserva“2005</i>	0,7 l	490,-

## **FRANCE**

### *Cantina Ruisseaux (Languedoc-Roussillon)*

2168	<i>Cabernet Sauvignon 2006</i>	0,7 l	400,-
------	--------------------------------	-------	-------

### *Dom.La Boutiniere(Cotes-du-Rhone,Chateauneuf-du-Pape)*

2190	<i>Chateauneuf-du-Pape Gran reserva</i>	0,7 l	1380,-
------	---	-------	--------

2167	<i>Ribeaupierre Cabernet Sauvignon</i>	0,7 l	279,-
------	--	-------	-------

2170	<i>J. P. Chenet dle nabídky</i>	0,7 l	320,-
------	---------------------------------	-------	-------

## **ITALIA**

2173	<i>Mellini Chianti D.O.C.G.</i>	0,7 l	525,-
------	---------------------------------	-------	-------

## **SPAIN**



restaurace „U anděla“  
Hrnčířská 10, Olomouc



2175	<i>Torres Coronas</i>	0,7l	600,-
	<b>BULGARIA</b>		
2179	<i>Medvědí krev</i>	0,7l	220,-
	<b>HUNGARY</b>		
2180	<i>Egri Bikavér</i>	0,7l	220,-



# restaurace „U anděla“

Ernčířská 10, Olomouc



## Aperitivi



2000	<b>Campari</b>	0,1 l	85,-
2007	<b>Cinzano Bianco</b>	0,1 l	45,-
2011	<b>Cinzano Rosso</b>	0,1 l	45,-
2010	<b>Cinzano Extra Dry</b>	0,1,l	45,-
2003	<b>Crodino – analcolico (bottiglia)</b>	0,1 l	38,-
	<b>Campari Orange</b>		
	(4cl Campari, orange juice, ghiaccio)	0,2 l	

## SANDEMAN

2004	<b>Dry Seco</b>	1 dl	69,-
2005	<b>Medium Dry</b>	1 dl	69,-
2006	<b>Rich Cream</b>	1 dl	69,-



## Champagne

2306	<b>Piper-Heidsieck Brut</b>	0,75 l	1250,-
2309	<b>Piper Heidsieck Rose</b>	0,75 l	1390,-
2307	<b>Piper Heidsieck Vintage</b>	0,75 l	1490,-
2305	<b>Campagne MOËT</b>	0,75 l	1650,-

## Spumanti

2308	<b>Cinzano Asti</b>	0,75 l	350,-
2300	<b>Spumante Sekt Bohemia</b>	0,75 l	260,-
2304	<b>Spumante analcolico</b>	0,75 l	260,-

## Cognac, brandy



COURVOISIER.

2511	<b>Rémy Martin V.S.O.P.</b>	0,04 l	90,-
2508	<b>Rémy Martin Coeur de Cognac</b>	0,04 l	110,-
2506	<b>Courvoisier X.O.</b>	0,04 l	240,-
2500	<b>Courvoisier V.S.O.P.</b>	0,04 l	172,-



# restaurace „U anděla“

Ernčířská 10, Olomouc



2507	<i>Otard V.S.O.P.</i>	0,04 l	90,-
2501	<i>Hennessy</i>	0,04 l	90,-
2502	<i>Martell</i>	0,04 l	90,-
2503	<i>Napoleon</i>	0,04 l	38,-

## Metaxa



2504	<i>Metaxa 5*</i>	0,04 l	55,-
2505	<i>Metaxa 7*</i>	0,04 l	65,-
2509	<i>Metaxa 12*</i> Grand Olympian Reserve 12 y.o.	0,04 l	95,-
2510	<i>Metaxa Privat Reserve</i> 30 y.o.	0,04 l	155,-

## Suntonic

(4cl Metaxa 5\*, tonic, arancia, ghiaccio)



0,2 l 80,-

## Amari



2400	<i>Jägermeister</i> (ghiacciato)	0,04 l	53,-
2401	<i>Fernet Stock</i>	0,04 l	33,-
2402	<i>Becherovka</i>	0,04 l	38,-
2404	<i>Ramazzotti</i>	0,04 l	48,-

## Vodka



2469	<i>SKYY vodka</i>	0,04 l	50,-
2470	<i>SKYY 90 vodka (SuperPremium)</i>	0,04 l	75,-
2450	<i>Absolut vodka</i>	0,04 l	55,-
2451	<i>Finlandia</i>	0,04 l	55,-

## Rum



2471	<i>Matusalem Platino</i>	0,04 l	49,-
2462	<i>Matusalem Clásico 10 y.o.</i>	0,04 l	59,-



# restaurace „U anděla“

Ěrnčírská 10, Olomouc



2472	<i>Matusalem Grand Reserva 15 y.o.</i>	0,04 l	89,-
2473	<i>Mount Gay XO 23 y.o.</i>	0,04 l	99,-
2352	<i>Malibu</i>	0,04 l	48,-
2460	<i>Bacardi</i>	0,04 l	53,-
2461	<i>Tuzemák</i>	0,04 l	27,-

Gin



2460	<i>Larios 12 Premium</i>	0,04 l	45,-
2455	<i>Gin Beefeater</i>	0,04 l	53,-

Bourbon, Whiskey



2564	<i>Jim Beam</i>	0,04 l	58,-
2580	<i>Jim Beam Black</i>	0,04 l	68,-
2018	<i>JimBeam&amp;Coke (0,04 l Jim Beam, Coke, ghiaccio)</i>	0,2 l	80,-
2555	<i>Marker's Mark</i>	0,04 l	87,-
2572	<i>Canadian Club</i>	0,04 l	58,-
2569	<i>Crown Royal</i>	0,04 l	58,-
2561	<i>Four Roses</i>	0,04 l	58,-
2553	<i>Jack Daniel's</i>	0,04 l	97,-
2577	<i>MC Adams</i>	0,04 l	58,-
2562	<i>Rebel Yell</i>	0,04 l	58,-
2578	<i>Seagrams</i>	0,04 l	58,-

Scotch Whisky Blended



	<i>The Famous Grouse</i>	0,04 l	58,-
2558	<i>Ballantines</i>	0,04 l	58,-
2551	<i>Ballantines 12y.o.</i>	0,04 l	97,-
2560	<i>Black &amp; White</i>	0,04 l	58,-
2568	<i>Gold Cock (Czech Republic)</i>	0,04 l	42,-
2559	<i>Grant's</i>	0,04 l	58,-
2577	<i>Highland Rosse</i>	0,04 l	58,-
2554	<i>Chivas Regal 12y.o.</i>	0,04 l	97,-
2563	<i>J &amp; B</i>	0,04 l	58,-
2576	<i>James King</i>	0,04 l	58,-



# restaurace „U anděla“

Ernčířská 10, Olomouc



2557	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	0,04 l	58,-
2552	<i>Johnnie Walker Black Label</i>	0,04 l	97,-
2556	<i>Passport</i>	0,04 l	58,-
2579	<i>Teacher's</i>	0,04 l	58,-
2565	<i>Wat 69</i>	0,04 l	58,-

Scotch Whisky Malt



LAPHROAIG

2581	<i>The Macallan 12 y.o. fine Oak</i>	0,04 l	97,-
2582	<i>Highland Park 12 y.o.</i>	0,04 l	97,-
2583	<i>Laphroaig 10 y.o.</i>	0,04 l	97,-

Irish Whiskey

2570	<i>Bushmills</i>	0,04 l	58,-
2571	<i>Buschmills 10y.o.</i>	0,04 l	97,-
2567	<i>Jameson</i>	0,04 l	58,-
2566	<i>Tullamore Dew</i>	0,04 l	58,-

Tequila



2467	<i>Sauza Blanco</i>	0,04 l	59,-
2468	<i>Sauza Gold</i>	0,04 l	59,-
2466	<i>Sauza Hornitos (100% Puro de Agave)</i>	0,04 l	79,-

Liquori



2356	<i>Cointreau</i>	0,04 l	48,-
2357	<i>Passoa</i>	0,04 l	48,-
2350	<i>Baileys</i>	0,04 l	48,-
2353	<i>Griotte</i>	0,04 l	27,-
2354	<i>Liquore all'uovo</i>	0,04 l	27,-

Distillati di frutta





restaurace „U anděla“  
Hrnčířská 10, Olomouc



2465	<i>Slivovitz Gold</i>	0,04 l	99,-
2452	<i>Slivovitz</i>	0,04 l	45,-
2465	<i>Hruškovice (distillato di pere)</i>	0,04 l	45,-



# restaurace „U anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



## Birra

2650	<b>Birra 12° Krušovice chiara</b>	0,40 l	27,-
2651	<b>Birra 12° Krušovice chiara</b>	0,30 l	20,-
2652	<b>Birra 12° Krušovice chiara</b>	0,20 l	13,5
2653	<b>Birra 10° Krušovice scura</b>	0,40 l	27,-
2654	<b>Birra 10° Krušovice scura</b>	0,30 l	20,-
2655	<b>Birra 10° Krušovice scura</b>	0,20 l	13,5
2656	<b>Birra 10° scura</b>	0,40 l	27,-
2657	<b>Birra 10° scura</b>	0,30 l	20,-
2658	<b>Birra 10° scura</b>	0,20 l	13,5
2659	<b>Birra analcolica</b>	0,50 l	27,-
2660	<b>Zlatý bažant</b>	0,30 l	27,-
2661	<b>Plzeň – in bottiglia</b>	0,50 l	37,-
2666	<b>Birra Mster special 13°</b>	0,30 l	35,-

## Analcoolici

2700	<b>Coca-cola - in bottiglia</b>	0,20 l	28,-
2717	<b>Coca-cola light - in bottiglia</b>	0,20 l	28,-
2701	<b>Tonic - in bottiglia</b>	0,25 l	28,-
2718	<b>Tonic – bitter</b>	0,25 l	28,-
2702	<b>Fanta</b>	0,25 l	28,-
2726	<b>Sprite</b>	0,25 l	28,-
2703	<b>Kofola</b>	0,33 l	25,-
2704	<b>Bonaqua - acqua minerale</b>	0,25 l	25,-
2719	<b>Bonaqua – frizzante</b>	0,25 l	25,-
2705	<b>Bonaqua-naturale</b>	0,25 l	25,-
2706	<b>Acqua di seltz</b>	0,10 l	7,-
2707	<b>Evian in bottiglia</b>	0,33 l	37,-
2731	<b>Aloe Vera King – in bottiglia</b>	0,18 l	53,-
2708	<b>Succo di frutta Cappy</b> vedere l'offerta attuale	0,20 l	28,-
2709	<b>Tè freddo „Cactus“ - in bottiglia</b>	0,25 l	39,-



# restaurace „U anděla“

Ernčířská 10, Olomouc



*(tè verde al limone e frutti di cactus)*

2711	<b>Tè freddo</b> Rauch <i>(pesca, limone)</i>	0,20 l	29,-
2712	<b>Succo - „Rauch“</b> - in botglia <i>(pera –tomat – banana– ananas – albicocca)</i>	0,20 l	38,-
2714	<b>Red-Bull</b>	0,25 l	54,-

## Bibite calde

2750	<b>Caffè turco</b>	7 g	28,-
2751	<b>Caffè espresso</b>	7 g	28,-
2752	<b>Cappuccino</b>		39,-
2753	<b>Caffè latte</b>	7 g	46,-
2754	<b>Caffè Viennese</b>	7 g	39,-
2755	<b>Caffè Algerino con panna e liquore</b> <i>(50 g panna, 2cl liquore all' uovo)</i>	7 g	49,-
2756	<b>Irish coffee</b> <i>(50 g panna, 2cl whisky)</i>	7 g	56,-
2758	<b>Nescafé</b>	4 g	28,-
2759	<b>Frappé</b> (4 g nescafé, 50 g latte)		37,-
2760	<b>Ciocolata calda</b> (10 g cioccolata, 50 g panna)		36,-
2761	<b>Tè</b> – secondo offerta		29,-
2762	<b>Grog</b> - 4 cl rum		37,-
2763	<b>Caffè freddo</b> (gelato alla vaniglia)		56,-

## Dolci – Coppe

1325	1 ks <b>Torta al cioccolato – „Sacher“</b>		46,-
3005	100g <b>Frittelle con prugne calde, slivovitz e panna acida</b>		56,-
1301	1 pz <b>Crespella con frutta e panna montata</b>		56,-



## restaurace „U anděla“

Ernčířská 10, Olomouc



1303	1 pz	<b>Banana in cioccolato</b>		38,-
1306	230 g	<b>Coppa di frutta</b>		60,-
		(frutta, gelato misto, panna)		
1312	230 g	<b>Lamponi caldi con gelato e panna montata</b>		66,-
		(fragole, gelato alla vaniglia, panna, caramella)		
1310	180 g	<b>Vanigliato gelato con ananas</b>		48,-
1311	1 ks	<b>Pallina di gelato á 30 g</b>		12,-
		<b>Zucchero HB</b>	5 g	0,-
		<b>Fetta di limone</b>	10 g	0,-
2765		<b>Latte</b>	1 ks	4,-
2856		<b>Olive</b>	50 g	25,-
2881		<b>Preparazione del vin brulé</b>	10 g di zucchero,	
			10 g di limone	5,-
2858		<b>Panna montata</b>	40 g	11,-
2854		<b>Mandorle</b>	100 g	68,-

Tempo di preparazione dei cibi 30 – 45 minuti.

Ordinazione dei cibi fino alle 21,30.

Metà porzioni a richiesta, 70% del prezzo.

I piatti sono preparati con olio senza colesterolo.

Menu e cibi sono preparati dal cuoco **Jiří Šmoldas** e i suoi collaborati.

Prezzi sono validi dal 1.3.2011

Gestore: **Jiří Šmoldas**