



restaurace „Anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



Холодные закуски

- 0014 50 g **Тартар из копченого лосося с тостами** 97,-
(тонко рубленый лосось с травами)
- 0002 50 g **Копченая семга** 97,-
- 0007 80 g **Карпаччо из говядины** 97,-
- 0005 50 g **Копченый говяжий язык с хреном** 49,-
- 0018 50 g **Куриный террин с миндалями и
брусничным соусом** 56,-
- 0008 100 g **Оломоуцкие тваружки со сливочным маслом** 65,-

Супы

- 0050 0,25 l **Говяжий суп с фрикадельками и лапшой** 29,-
- 0052 0,25 l **Сельский чесночный суп** 32,-
- 0055 0,25 l **Халасле** (венгерский рыбный суп - острый) 39,-
- 0053 0,25 l **Томатный суп** 32,-
- 0056 0,25 l **Суп из креветок** (ориентальный - острый) 77,-
- 0057 0,25 l **Суп-крем с брокколи** 44,-
- 0058 0,25 l **Суп-крем из спаржи** (из свежей спаржи) 67,-
- 0059 0,25 l **Луковый суп** (с сыром и шампиньонами) 34,-

Горячие закуски

- 0100 70 g **Тигровые креветки под белым вином** 168,-
(целые креветки неочищенные, слив. масло, вино)



restaurace „Anděla“

Hrněřířská 10, Olomouc



- 0101 150 g **Креветки с чесноком** 175,-
(очищенные креветки, оливковое масло, чеснок)
- 0102 75 g **Тушеная ветчина со спаржей** 85,-
- 0105 100 g **Лепешка Яна Дубского** (сырки, шпик) 57,-

Госты

- 0106 100 g **Тост с ветчиной** 39,-
- 0107 100 g **Дьявольский тост** (острая мясная смесь, сыр) 47,-

Салаты – большие

- 0271 350 g **Свиная вырезка с орехами кешу
в салате из овощей** (свиная вырезка 200g) 199,-
- 0770 350 g **Овощной салат с гриллированным лососем** 135,-
(смесь листовых салатов, перец, помидоры,
йогуртовый дрессинг с травами
филей из лосося 180g)
- 0765 280 g **Салат „Цезар“** 129,-
(150 g куриная грудка, тушеные овощи, соус...)



restaurace „Anděla“

Hrněřířská 10, Olomouc



Блюда без мяса

0161	350 g	Овощной салат из гриллированных овощей	135,-
		<i>с пармской ветчиной, оливковым маслом, чесноком и пармезаном</i>	
0156	250 g	Гратинированная брокколи	94,-
		<i>с сыром и сливками</i>	
0157	140 g	Яичный омлет с листовым шпинатом и моцалерой	85,-
0159	300 g	Пилав с овощами и сыром	85,-
0162	300 g	Тальятеле с овощами и пармезаном	85,-
0150	100 g	Жареный сыр	76,-

Макаронные изделия

0201	350 g	Макаронные изделия Тальятеле с дарами моря	198,-
		<i>(малые спруты, креветки, ракушки, сепии, томаты)</i>	
0204	350 g	Спагетти Болоньезе	95,-
		<i>(мясная смесь с томатами, сыр)</i>	
0205	350 g	Макаронные изделия Горгонзола	115,-
		<i>(плесневый сыр, сливки)</i>	
0209	350 g	Фарфалле с куриным мясом и шпинатом	128,-
		<i>(бантики из теста, куриная грудинка, шпинат, вино, сл.масло, сливки)</i>	
0210	350 g	Фарфалле с лососем	145,-
		<i>(бантики из теста, куски лосося, горошек, слив.масло, вино, сливки)</i>	
0212	350 g	Картофельные ньокки (гноцци) с грибами и сливками	95,-
0213	350 g	Картофельные ньокки (гноцци) с курятиной, томатами и оливками	124,-



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



Фирменные блюда шеф-повара

0251	400 g	Стрела Амура – <u>на две персоны</u> (говяжья вырезка, свиная вырезка, шпик, персик)	513,-
0252	400 g	Шниц по магистру Келли – на две персоны (свиное филе, куриная грудка, чернослив)	382,-
0256	300 g	Баранчик эмира (ягнячий окорок, чеснок, лук, шпик, ориентальные пряности)	345,-
0257	200 g	Ягнячьи турнедос с жареными картофельными ньюкками и чесночными сливками (ягнячье каре, натурально приготовленное с чесночным соусом)	386,-
0258	300 g	Ягнячьи котлеты под медом и чилли с гриллированными овощами (ягнячьи котлеты с костью)	390,-
0260	200 g	КОСА бабушки (говяжья вырезка, куриная грудка, свиное филе, соевый соус, лук, шампиньоны, пряности...)	212,-
0266	200 g	Шниц косули с яблоками и соусом из шиповника, картофель с копченным шпиком	360,-
0269	200 g	Утиные филе с винной редукцией и медом, картофельные рёсти (утиная грудка, красное вино)	280,-
0264	150 g	Утиная грудка по-китайски с овощами и миндалями – пикантная	240,-
0261	200 g	Мексиканская сковорода (филейная вырезка, свиной окорок, фасоль, овощи - острое)	202,-
0272	200 g	Утиная грудка, штигованная черносливом, со сливочным соусом и сливковицей	138,-



restaurace „Anděla“

Hrněřířská 10, Olomouc



Стейки

0250	400 g	Шатобриан Рома – на две персоны (филейная вырезка, томаты, оливки, спагетти)	586,-
0376	400 g	Т-боне стейк (филейная вырезка и антрекот с костью)	480,-
0254	300 g	Бифштекс „Кракен“ с пикантным соусом	382,-
0351	200 g	Стейк Вестерн (филейная вырезка, лук, шпик, кукуруза, початок кукурузы, дробленый перец, виски)	312,-
0353	200 g	Бифштекс с перцовым соусом	290,-
0350	300 g	Стейк Энтрекот с гриллированными овощами (стейк из южноамериканского антрекота)	390,-
0358	200 g	Стейк из Аргентинского антрекота (антрекот, толченый перец, коньяк)	260,-
0359	200 g	Динозавровый стейк (свиной окорок, антрекот, шпик, куриная грудинка, лук, хрен, пикантный соус)	156,-
0360	200 g	Кабаний стейк с брусничным соусом (кабаний окорок с брусничным соусом и сливками)	287,-



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



0362	200 g	Ягнячий стейк от пастуха (ягнячий окорок, лук, шпик, вино, пряности) (ягнячий окорок, томаты, лук, перец, жгучий перец)	284,-
0365	200 g	Свиной стейк с перечным соусом (свиное филе) (свежая спаржа, спаржевый соус)	168,-
0367	200 g	Лесорубный стейк (свиное филе, шпик, лук, фасоль, тост, сыр)	168,-
0370	200 g	Стейк „Пеликан“ (свиное филе, соус из шампиньонов, дикие пряности)	168,-
0371	200 g	Свиной стейк Pfeffr (свиное филе, дробленый перец, травянистое слив. масло)	157,-
0373	200 g	Свиной стейк „Чикаго“ (свиное филе, пчелиный мед, зеленый перец, кетчуп, чили)	168,-
0375	200 g	Куриный стейк с травяным сливочным маслом (куриная грудинка)	128,-

Основные блюда

0450	150 g	Свинные медальоны с соусом из шампиньонов (свиной окорок, шампиньоны, вино, сливки)	145,-
0451	150 g	Свинные медальоны, запеченные с томатами и сыром (сливочное масло, вино)	145,-
0262	150 g	Лакомство Моряка Папая (свиная котлета, лук, шпик, шпинат, картофельная оладья)	145,-
0453	150 g	Свиной отбивной шницель	105,-



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



(свиной окорок)

0454	150 g	Свиной шницель ангела (свиной окорок, сыр Хермелин, жареный в трех обвалах)	133,-
0452	150 g	Свинные ражнички (свиной окорок, шпик, лук, горчица)	111,-
0457	150 g	Антрекот господина Форжта (шампиньоны, томаты, кетчуп, пряности)	137,-
0458	150 g	Антрекот по-венски (с луковкой)	125,-
0463	200 g	Беф-Строганов (филейная вырезка говядины, шампиньоны, лук, огурец, сливки)	269,-
0464	150 g	Ломтики вырезки с плесенью (филейная вырезка говядины, плесневый сыр, сливки)	220,-
0268	150 g	Олений отбивной шницель (оленья котлета без кости)	268,-
0270	100 g	Татарский бифштекс –мясо и яйца без терм. обработки (говяжья филейная вырезка, желток, лук, кетчуп, пряности...)	167,-

Рыбы



restaurace „Anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



- 0550 600 g **Блюдо Нептуна** – на две персоны 634,-
(акула, лосось, кольца каракатицы, крабовое мясо, клешни краба, креветки, устрицы, икра)
- 0579 200 g **Филе из семги** с гриллированными овощами 248,-
(филе из настоящей семги с травяным сливочным маслом)
- 0552 200 g **Стейк из тунца с винной редукцией и медом** 370,-
- 0586 200 g **Стейк из тунца на гриле с травяным маслом** 370,-
- 0555 180 g **Филе из настоящей семги** 175,-
(натуральное филе из настоящей семги с травяным сливочным маслом)
- 0556 180 g **Филе семги с брокколи и сыром** 199,-
(натуральное филе из настоящей семги с тушеной брокколи и сырным соусом)
- 0568 200 g **Филе из судака с лимонным соусом** 211,-
- 0562 150 g **Форель, жаренная на решетке** 99,-
(цена по весу, 10 г = 5 Кч)
- 0565 200 g **Карп жареный** 114,-
- 0566 200 g **Карп с копченым салом, чесноком и луком** 114,-
- 0588 150 g **Рыбное филе, запеченное со шпинатом, сыром и сливками** 105,-
(листовый шпинат, сыр Голландский)

Мы будем рады предложить Вам тоже другие свежие и охлажденные рыбы по актуальному меню.



restaurace „**Anděla**“

Hrnčířská 10, Olomouc



Блюда из птицы

- 0669 200 g **Куриный стейк, запеченный с моцарелой, томатным соусом и оливками** 146,-
- 0651 180 g **Куриный шницель фаршированный** 129,-
(куриная грудка, сыр, ветчина, шампиньоны, порей, капия)
- 0652 180 g **Куриный мешок „Одер“** 139,-
(куриная грудка, ветчина, плесневый сыр, овощная смесь)
- 0653 150 g **Куриный шницель Пепка** 133,-
(куриная грудка, шпинат, сыр)
- 0654 150 g **Куриный шницель отбивной** 103,-
- 0655 120 g **Куриные бесенки** 95,-
(куриная грудка в специальном тесте)
- 0664 150 g **Тибетское Ли – с, острое** 124,-
(куриная грудка, жгучий перец, фасоль, кукуруза, соевый соус, пряности)

Салаты – компоты

- 0750 180 g **Шопский салат** (без заправки) 47,-
- 0751 220 g **Салат из томаты „Цапрэсэ“** 79,-
(помидоры, мягкий сыр, оливковое масло, базилик)



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



- 0752 180 g **Салат из латука** с травяной заправкой 48,-
- 0756 150 g **Смешанный салат** (перец, огурцы, томаты, капуста, морковь, пряности) , 35,-
- 0757 200 g **Смешанный фруктовой** (ананас, персики, киви) 46,-
- 0759 240 g **Греческий салат** 64,-
(томаты, огурцы, перец, оливки, балканский сыр)
- 0760 340 g **Салат „Рома“** 75,-
(салат-латук, крутоны, оливки, томаты, йогуртный соус, пармезан...)

Гарниры

- 0841 150 g **Жареный картофель с розмарином** 35,-
- 0800 150 g **Печеные картофельные четвертки** 32,-
- 0801 130 g **Малые картофельные оладьи** 35,-
- 0802 120 g **Помфриты** 30,-
- 0803 200 g **Вареный картофель** 24,-
- 0804 200 g **Картофельное торе** 26,-
- 0805 150 g **Рис тушеный** 23,-
- 0808 150 g **Рис Ориент** (изюм, орехи кешью, карри) 32,-
- 0809 200 g **Тушеная брокколи** 53,-
- 0810 1 ks **Кукурузный початок варенный** 53,-



restaurace „**Anděla**“

Hrnčířská 10, Olomouc



0811	150 g	Тушеная спаржа	85,-
0812	200 g	Тушеные овощи	36,-
0828	200 g	Гриллированные овощи	48,-
0813	50 g	Жгучий перец	18,-
0814	50 g	Татарский соус	11,-
0815	50 g	Йогуртный соус	11,-
0816	50 g	Огурцы стерилизованные	9,-
0819	20 g	Сливочное масло	8,-
0820		Куверт по просьбе	27,-
0821	150 g	Соусы к блюдам (по желанию)	27,-
0840	80 g	Разогретая багетка с маслом с травами	15,-
0822	80 g	Тост (1 ломтик)	6,-
0823	30 g	Пармезан тертый	29,-

Белые вина – высоких марок –Блатничка

2050	Разливные вина (по предложению)	0,1l	21,-
2052	Ryzlink rýnský	0,7l	174,-
2062	Sylvánské zelené –моравское вино	0,7l	189,-
2054	Veltlínské zelené	0,7l	174,-



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



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,-

Белые вина – качественные вина с атрибутом „Вино Грушка“

2059	<i>Chardonnay, pozdní sbor - suchoe</i>	0,7l	360,-
2060	<i>Rulandské šedé, pozdní sbor - polosuchoe</i>	0,7l	360,-
2116	<i>Muller turgau, pozdní sbor - polosuchoe</i>	0,7l	360,-
2089	<i>Ryzlink rýnský, pozdní sbor - suchoe</i>	0,7l	360,-
2067	<i>Tramín červený – výběr iz grozdey</i>	0,7l	390,-

Вина белая – с атрибутом Валтице

2077	<i>По предложению</i>	0,7l	450,-
------	-----------------------	------	-------

ЧИЛИ

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

ФРАНЦИЯ

Jean-Pierre Séve (Бургундия)

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,-

БЕНГРИЯ

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



restaurace „Anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



Вина красные – высокого качества – Блатничка

2182	<i>Разливные вина (по предложению)</i>	0,1l	21,-
2151	<i>Modrý portugal</i>	0,7l	211,-
2152	<i>Frankovka</i>	0,7l	174,-
2153	<i>Rulandské modré</i>	0,7l	211,-
2156	<i>Cabernet Sauvignon</i>	0,7l	211,-

Вина красные – качественные с атрибутом – „Вино Грушка“

2160	<i>Cabernet Moravia barrique -земское сухое</i>	0,7l	360,-
2159	<i>Frankovka- поздний сбор – сухое вино</i>	0,7l	360,-

Вина красные – с атрибутом и года урожая Валтице

2177	<i>Согласно предложению</i>	0,7l	450,-
------	-----------------------------	------	-------

ЧИЛИ

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

Santa Alicia-Maipo Valley

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

ФРАНЦИЯ

Vinařství Ruisseaux (Languedoc-Roussillon)

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

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

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

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



restaurace „**Anděla**“

Hrněřířská 10, Olomouc



2170 *J. P. Chenet* согласно предложению 0,7 l 320,-

ИТАЛИЯ

2173 *Mellini Chianti D.O.C.G.* 0,7 l 525,-

ИСПАНИЯ

2175 *Torres Coronas* 0,7 l 600,-

БОЛГАРИЯ

2179 *Medvědí krev* 0,7 l 220,-

ВЕНГРИЯ

2180 *Egri Bikavér* 0,7 l 220,-

Аперитивы



2000 *Campari* 0,1 l 85,-

2007 *Cinzano Bianco* 0,1 l 45,-

2011 *Cinzano Rosso* 0,1 l 45,-

2010 *Cinzano Extra Dry* 0,1 l 45,-

2003 *Crodino* – безалкогол. (бутылка) 0,1 l 38,-

Campari

Orange

(4cl Campari, orange juice, лед)

0,2 l

SANDEMAN

2004 *Dry Seco* 1 dl 69,-

2005 *Medium Dry* 1 dl 69,-

2006 *Rich Cream* 1 dl 69,-

Шампанское



2306 *Piper-Heidsieck Brut* 0,75 l 1250,-

2309 *Piper Heidsieck Rose* 0,75 l 1390,-

restaurace „Anděla“

Frnčtřská 10, Olomouc



2307	<i>Piper Heidsieck Vintage</i>		0,75 l	1490,-
2305	<i>Campagne MOÉT</i>	0,75 l		1650,-

Игристые вина

2308	<i>Cinzano Asti</i>		0,75 l	350,-
2300	<i>Sekt Bohemia</i>	0,75 l		260,-
2304	<i>Игристое безалкогольное</i>	0,75 l		260,-

Коньяки, бренди



COURVOISIER.

2511	<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	0,04 l		90,-
2508	<i>Rémy Martin Coeur de Cognac</i>	0,04 l		110,-
2506	<i>Courvoisier X.O.</i>	0,04 l		240,-
2500	<i>Courvoisier V.S.O.P.</i>	0,04 l		172,-
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 Метакса 5*, тоник, апельсин, лед)  0,2 l 80,-



restaurace „**U anděla**“

Frnčtřská 10, Olomouc



Травяные ликеры



2400	Jägermeister (с ледом)	0,04 l	53,-
2401	Fernet Stock	0,04 l	33,-
2402	Becherovka	0,04 l	38,-
2404	Ramazzotti	0,04 l	48,-

Водка



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

Ром



2471	Matusalem Platino	0,04 l	49,-
2462	Matusalem Clásico 10 y.o.	0,04 l	59,-
2472	Matusalem Grand Reserva 15 y.o.	0,04 l	89,-
2473	Mount Gay XO 23 y.o.	0,04 l	99,-
2352	Malibu	0,04 l	48,-
2460	Bacardi	0,04 l	53,-
2461	Tuzemák	0,04 l	27,-

Джин



2460	Larios 12 Premium	0,04 l	45,-
2455	Gin Beefeater	0,04 l	53,-

Bourbon, Whiskey



restaurace „Anděla“

Hrnčířská 10, Olomouc



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

Scotch Whisky Blended



	The Famous Grouse	0,04 l	58,-
2558	Ballantines	0,04 l	58,-
2551	Ballantines 12y.o.	0,04 l	97,-
2560	Black & White	0,04 l	58,-
2568	Gold Cock (Czech Republic)	0,04 l	42,-
2559	Grant's	0,04 l	58,-
2577	Highland Rosse	0,04 l	58,-
2554	Chivas Regal 12y.o.	0,04 l	97,-
2563	J & B	0,04 l	58,-
2576	James King	0,04 l	58,-
2557	Johnnie Walker Red Label	0,04 l	58,-
2552	Johnnie Walker Black Label	0,04 l	97,-
2556	Passport	0,04 l	58,-
2579	Teacher's	0,04 l	58,-
2565	Wat 69	0,04 l	58,-

Scotch Whisky Malt



LAPHROAIG



restaurace „Anděla“

Brněnská 10, Olomouc



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,-

Текила



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,-

Ликеры



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>Яичный коньяк</i>	0,04 l	27,-

Дистилляты из фруктов



2465	<i>Slivovitz Gold</i>	0,04 l	99,-
2452	<i>Slivovice</i>	0,04 l	45,-



restaurace „**U anděla**“

Hrnčířská 10, Olomouc



2465 *Hruškovice*

0,04 l 45,-

Пиво

2650	<i>Пиво 12° Крушовице светлое</i>	0,40 l	27,-
2651	<i>Пиво 12° Крушовице светлое</i>	0,30 l	20,-
2652	<i>Пиво 12° Крушовице светлое</i>	0,20 l	13,5
2653	<i>Пиво 10° Крушовице темное</i>	0,40 l	27,-
2654	<i>Пиво 10° Крушовице темное</i>	0,30 l	20,-
2655	<i>Пиво 10° Крушовице темное</i>	0,20 l	14,-
2656	<i>Риво řezané (Пиво „Резак“)</i>	0,40 l	27,-
2657	<i>Риво řezané (Пиво „Резак“)</i>	0,30 l	20,-
2658	<i>Риво řezané (Пиво „Резак“)</i>	0,20 l	14,-



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



2659	Пиво безалкогольное	0,50 l	27,-
2660	Золотой фазан – безалкогол.	0,30 l	27,-
2661	Пльзеньское пиво - бутылка	0,50 l	37,-
2666	Пиво Master special 13°	0,30 l	35,-

Безалкогольные напитки

2700	Coca-cola – бутылка	0,20 l	28,-
2717	Coca-cola light – бутылка	0,20 l	28,-
2701	Tonic – бутылка	0,25 l	28,-
2701	Tonic – bitter	0,25 l	28,-
2702	Fanta – бутылка	0,25 l	28,-
2726	Sprite – бутылка	0,25 l	28,-
2703	Kofola	0,33 l	25,-
2704	Bonaqua –шипучая, нежная, с прив.	0,25 l	25,-
2719	Bonaqua	0,25 l	25,-
2705	Bonaqua – неигристая	0,25 l	25,-
2706	Sodová voda (газирован. вода)	0,10 l	7,-
2707	Evian – бутылка	0,33 l	37,-
2731	Aloe Vera King – бутылка	0,18 l	53,-
2708	Juice Sappu по предложению	0,20 l	28,-
2709	Ледяной чай	0,25 l	39,-
(зеленый чай с эссенцией лимона и кактусовых плодов)			
2711	Ледяной чай Sappu банка	0,33 l	29,-
(персик, лимон,)			
2712	RAUCH – бутылка	0,20 l	38,-
(груша-томат-банан-ананас-апельсин)			
2714	Red-Bull	0,25 l	54,-



restaurace „**Anděla**“

Hrnčířská 10, Olomouc



Теплые напитки

2750	Кофе по-турецки	7g	28,-
2751	Кофе эспрессо	7g	28,-
2752	Капучино		39,-
2753	Кофе Латте (молоко)	7g	46,-
2754	Кофе по-венски (40 г сливки)	7g	39,-
2755	Кофе по-алжирски (50 г сливок, 2 сл яичный коньяк)	7g	49,-
2756	Ирландский кофе (50 г сливок, 2 сл виски)	7g	56,-
2758	Нескафе 4g		28,-
2759	Кафе-фрале (4 г нескафе, 50 г молока)		36,-
2760	Горячий шоколад (10 г шоколад, 50 г сливки)		39,-
2761	Чай – по выбору		29,-
2762	Гроз – 4 сл ром		37,-
2763	Ледяное кофе (ванильное мороженое, сбитые сливки)		56,-

Пирожное - сладости в „бокале“

1325	1 шт Шоколадный тор „Захер“	46,-
3005	100g Оладьи с горячими сливками, сливянкой и сметаной	56,-
1301	1 шт Блинчики с фруктами и сбитыми сливками	56,-
1303	1 шт Банан в шоколаду - сбит. сливки	38,-



restaurace „Anděla“

Hrněčská 10, Olomouc



- 1306 230 g **Фруктовый бокал** 60,-
(фруктовый салат, мороженое, сбит. сливки)
- 1312 230 g **Горячие малины с мороженым и сливками** 66,-
- 1310 180 g **Ванильное мороженое с ананасом** 48,-
(нагретый ананас, зеленый перец, карамель)
- 1311 1 шт **Порция мороженого á 30 g** 12,-

Гарниры к напиткам

- Сахар НВ 5 г 0,-
- Ломтик лимона 10 г 0,-
- 2765 Сливки для кофе 1 шт 4,-
- 2856 Оливки 50 г 25,-
- 2081 Варка вина 10 г сахар, 10 г лимон 5,-
- 2858 Сливки 40 г 11,-
- 2854 Каленые миндали 100 г 68,-

Время приготовления блюд 30 – 45 минут.

Заказы блюд до 21.30 час.

Полпорции по просьбе, 70% от цены блюда.

Блюда мы приготавливаем на растительном жире без холестерина.

Меню составил, и блюда Вам приготовил **Иржи Шмолдас**

Ярослав Покорны



restaurace „Anděla“
Hrnčířská 10, Olomouc



Договорные цены действуют с 1.3. 2011