



DZIENNE OFERTY SPECJALNE

Wtorek: Svičkova

Sztufada wołowa szpikowana słoniną i marchwią
przygotowana według tradycyjnej czeskiej receptury,
podana z knedlikiem
w naturalnym sosie pieczeniowym
muśniętym śmietaną
~ 34 zł ~

Czwartek: Pieczone żeberka

Żeberka w marynacie z miodu i czeskiego pilznera
na glazurowanych burakach
i chrzanowym puree ziemniaczanym
~ 28 zł ~

Sobota i Niedziela: Kaczka

Luzowana kaczka zapiekana z winnymi jabłkami
i ziemniaczanymi kluskami,
na modrej kapuście
z czerwonym winem
~ 27 zł ~ ~ 45 zł ~
(ćwiartka) (połówka)

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pasztet

Pyszny pasztet podany z chutneyem jabłkowo-gruszkowym i tostem
~ 14 zł ~

Marynowany łosoś

Łosoś w marynacie z morawskiego wina z dodatkiem słodkiej pomarańczy i marynowanego pieprzu
~ 23 zł ~

Bułeczka z mięsem

Bułeczka własnego wypieku z pieczoną wieprzowiną, kapustą i rukolą
~ 14 zł ~

Pistacjowy camembert

Ser w otulinie z białej pleśni nadziewany kremem czosnkowo-pistacjowym w posypce migdałowej
~ 16 zł ~

Utopenec

Czeska kielbaska špekáčka w marynacie z ciemnego czeskiego pilznera lub klasycznej z pomidorową papryką
~ 11 zł ~

Nakładany hermelín

Delikatny, marynowany według tradycyjnej czeskiej receptury, ser typu camembert z papryką pepperoni i płatkami grillowanego czosnku
~ 18 zł ~

Tatar wołowy

Siekane mięso wołowe przekładane marynowanymi grzybkami, cebulką, ogórkiem kiszonym, do tego świeże żółtko, masło i chleb
~ 25 zł ~

Mix sałat

Sałaty podawane z marynowanym łososiem i jajem poszetowym,
lub grillowanym kurczakiem i sosem winegrette
~ 27 zł ~

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

Skrzydełka

Pikantne skrzydełka w miodzie, podane z sosem jogurtowo-ogórkowym i chrupiącymi warzywami
~ 13 zł ~

Wątróbka w boczek

Wątróbka ze śliwką zawinięta w boczek z sosem chrzanowo-żurawinowym
~ 17 zł ~

Bramborák – czeski smakołyk

Żłociste placki ziemniaczane faszerowane mięsem drobiowym z kwaśną śmietaną i grillowanymi warzywami
~ 20 zł ~

Krewetki

Smażone krewetki z kolendrą, chilli i oliwą cytrynową z czosnkowymi tostami
~ 30 zł ~

Grillowany ser

Grillowany camembert z prażoną żurawiną i bazylią
~ 20 zł ~

Tortilla na dwa sposoby

Zestaw dwóch tortilli: grillowana z kurczakiem oraz pieczona z suszonymi pomidorami, czeskim serem i rukolą, podawane z sosami
~ 17 zł ~

Krażki cebulowe

Chrupiące krażki przygotowane według tajnej receptury Vyčeski z dwoma sosami: jogurtowym ze świeżymi ogórkami i pikantnym pomidorowym
~ 9 zł ~

ZUPY

Rosół grzybowy

Aromatyczny bulion wołowy z borowikami
i ziołowym omletem
~ 16 zł ~

Krem z marchwi

Aksamitny krem z marchwi
z sokiem ze świeżej pomarańczy
~ 12 zł ~

Česnečka

Tradycyjna zupa czeska ze świeżo wyciśniętym
czosnkiem i jajkiem
~ 12 zł ~

Zupa dnia

~ 9 zł ~

DANIA GŁÓWNE

Smażony sýr

Panierowana czeska gouda z frytkami
i sosem tatarskim
~ 25 zł ~

Pierogi

Pierogi z czerwoną soczewicą w słonecznikowym
cieście na sosie z morawskiego wina z serem lazur
~ 22 zł ~

Pasta z kurczakiem

Włoski makaron papardelle z kurczakiem w sosie
śmietanowo-grzybowym
~ 27 zł ~

Gulasz z knedlikami

Praski gulasz z dwóch mięs z knedlikami (kynuté
houškové knedlíky), podany z ogórkiem kiszonym
i marynowaną cebulką
~ 27 zł ~

Przysmak Brydżysty

Kotlet schabowy z kością z ziemniakami
okraszonymi skwarkami
i słodko-kwaśną kapustą zasmażaną
~ 28 zł ~

Golonka

Pieczona golonka z chrupiącą skórką z chrzanem,
musztardą i pieczywem
~ 6 zł/ 100 g ~

Policzki wołowe

Duszone policzki wołowe w czerwonym winie
z warzywami, podane na puree ziemniaczanym
~ 45 zł ~

Stek z polędwicy wołowej

Grillowany stek z konfiturą z pomidorków cherry i
rozmarynu,
podany z ziemniaczanym
gratin i smażonym bobem
~ 58 zł ~

Okoń nilowy

Okoń nilowy z masłem szałwiowym
i warzywami – pieczony w pergaminie
~ 45 zł ~

DESERY

Ciastko z lawą


Czekoladowe ciastko podane na gorąco ze smażoną
pomarańczą i sosem żurawinowym
~ 12 zł ~

Kynutý knedlík s borůvkami

Knedlik z jagodami w słodkim maślanym sosie,
przyrządzony według receptury zaprzyjaźnionej
restauracji w czeskich Sudetach
~ 9 zł ~

Smażone lody

Lody waniliowe na ciepło w chrupiących orzechach
i sosem owocowym
~ 25 zł ~

 - dokładamy starań, by danie było perfekcyjne,
prosimy o cierpliwość

ZESTAWY DO PIWA I WINA

Wybór zimnych przekąsek Vyčeski

**-Czyli to, za czym przepadają Czesi
gdy biesiadują.**

Pasztet, łosoś marynowany, pistacjowy camembert,
utopenec, smalec z ogórkiem kiszonym,
chutney z jabłkiem i gruszką,
pieczywo i smakowe diablutki
~ 50 zł ~

Sery, sery, sery....

-Najlepszy dodatek do morawskich win.

Zestaw serów podanych z suszonymi owocami,
chutneyem jabłkowo-gruszkowym,
preclami i krakersami
~ 40 zł ~

Gorąca deska Vyčeski

**-Wybór gorących przekąsek,
z którymi piwo lepiej smakuje.**

Skrzydółka marynowane z papryką chilli i świeżym
imbirem, grillowane warzywa,
krążki cebulowe, frytki,
grillowane mięso drobiowe i wieprzowe,
sos jogurtowy ze świeżym ogórkiem
i pikantny pomidorowy
~ 45 zł ~

Vyčeska Restaurant & Multitap Bar

ul. Polinezyjska 10, Warszawa

tel.: 536 757 737

email: vyceska@vyceska.pl

adres fb: <https://www.facebook.com/vyceska/>