

## APERITIVY | APERITIVES

Campari  
Martini bianco, rosso, dry  
Amaro Ramazzoti  
Pisco sour  
Raspberry breakfast tini  
Crodino aperitivo  
/non alcoholic aperitiv/

80,-  
80,-  
80,-  
120,-  
129,-  
55,-

### Pisco sour

Pisco  
Čerstvá citronová šťáva  
Cukrový sirup | bílek

Pisco | fresh lime juice  
sugar | white egg

### Raspberry breakfast tini

Absolut Raspberry  
Noilly prat dry | Malinový džem

Absolut Raspberry  
Noilly prat dry | Raspberry jam



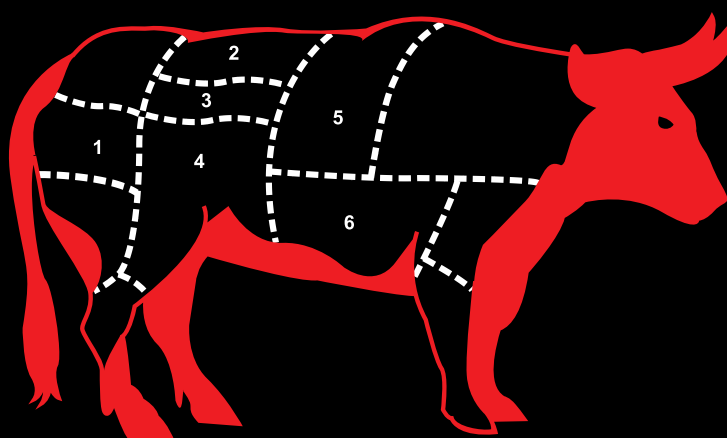
Argentinské hovězí maso je právem považováno za nejkvalitnější na světě. K jeho kvalitě přispívá mnoho faktorů. Mezi nejdůležitější patří, rasa hovězího dobytka, způsob chovu, porážka a následné zpracování. Nejznámější plemena pěstované v Argentině jsou - ABRDEEN ANGUS původem ze Skotska, HEREFORD a SHORTHORN.

Dalším faktorem je to, že zvíře je poraženo v mladém věku, max 1,5 až 2 roky. Velmi důležité je, že stáda se po celý život volně pasou v oblastech Pampy, kde jsou optimální podmínky pro jejich vývoj a zdravý růst. Jejich porážka probíhá tak, že zvířata neprocházejí stresem a tudíž se do masa neuvolňují látky, později negativně působící na jeho tuhost.

## Přejeme dobrou chuť - BUEN PROVECHO Váš GASTRO GROUP

Argentine beef is considered to be the best quality beef in the world. There are many factors which contribute to its high quality. Among the most important of these include careful breeding, the way that animals are raised, the way that the meat is butchered and its final preparation. Among the best known breeds raised in Argentina are the ABRDEEN ANGUS, originally from Scotland, the HEREFORD and the SHORTHORN.

An additional factor is that the meat is butchered at a young age, at most one and a half to two years of age. It is also very important that the animals are allowed to graze freely in areas with PAMPA, which have the optimum conditions for their healthy growth. The butchering of the meat is done in a way that ensures that the animal is not under any stress, which guarantees that the meat won't be negatively influenced in terms of its consistency or taste.



### Rozdělení masa

	<b>USA</b>	<b>BRAZIL</b>	<b>ARGENTINA</b>
1 svrchní šál	round	picanha	tapa de cuadril
2 nízký roštěnec	striploin	contra file	bife angosto
3 svíčková	tenderloin	file mignon	lomo
4 bok	flank	bife de vazio	bife de vacio
5 roštěnec	rib eye	ponta de contra file	bife ancho
6 maso od žebra	matambre	matambre	matambre



# LA CASA ARGENTINA

STEAK RESTAURANT-PARRILLA-TANGO



## PŘEDKRMY | ENTRADAS | STARTERS

Plato „tapas“ španělských salámu a sýrů s olivami, sušenými rajčaty

Plato tapas con salames españoles, quesos, aceitunas y tomates secos

Plate „tapas“ spanish salami and cheese with olives, dried tomatoes

1os. / 2os | 1 persona / para 2 personas | 1 person / for 2 people

175,- / 315,-

Tartar z tuňáka s kapary, pomerančovou kůrou a piniemi, ciabatta kruton

Tartare de atún con alcaparras, los piñones y la ralladura de naranja, pan ciabatta

Tuna tartare with capers, pine nuts and orange zest, ciabatta croutons

192,-

Argentinské hovězí carpaccio s bazalkovým pestem, piniemi a hoblinkami parmazánu

Carpaccio de carne argentina con queso parmesano rallado

Argentina beef carpaccio with basil pesto, pine nuts and parmesan cheese shavings

239,-

Hovězí tartar s topinkami | Carne tártara con pan frito | Beef tartar with fried bread

239,-

Kozí sýr s oříšky, rukolou a hruškovým kompotem s želé

Queso de cabra con nueces, ensalada de rúcula, compota de pera con jalea

Goat cheese with nuts, rocket and pear compote with jelly

175,-

Carpaccio z chobotnice s rukolou

Carpaccio de pulpo con rúcula

Octopus carpaccio with rucola

220,-

Tygří krevety na česneku podávané na opečeném plátku z ciabatty se salsou rosa

Gambas Tigres al ajillo, servido en tostadas de pan ciabatta con salsa rosa

Tiger prawns with garlic, served on toasted slices of ciabatta with Mary Rose sauce

239,-

Tenké plátky pečeného flank steaku se salsou verde,

chilli olejem, bylinková bageta s česnekem

Lonchas finas de bistec flank con salsa verde, aceite de chile, hierba baguette con ajo

Thin slices of roasted flank steak with salsa verde, chilli oil, herbs baguettes with garlic

179,-

2ks Empanadas plněné hovězím masem

Dos empanadas típicas argentinas con carne de res y salsa chimichurri

Two traditional pastries Argentina stuffed with beef meat, chimichurri sauce

188,-

## POLÉVKY | SOPAS | SOUPS

Silný vývar z hovězí oháňky s argentinským hovězím masem

**Caldo de rabo de buey**

Strong beef-tail soup with pieces of beef meat

89,-

Gulášová polévka s argentinským hovězím masem se zakysanou smetanou

**Sopa „Goulash“ de carne argentina con patatas y crema agria**

Goulash soup with Argentina beef meat with sour cream

99,-

Polévka s plátky z tuňáka a tresky s krevetou a slávkami,  
citrónovou trávou, kokosovým mlékem a chilli

**Sopa con trozos de atún y bacalao con gambas y majillones,  
hierba de limón, leche de coco y chilli**

Soup with tuna and cod slices with shrimp, mussels, lemon grass, coconut milk and chilli

156,-

## RYBY A DARY MOŘE | MARISCOS Y PESCADOS SEAFOOD AND FISH

Sous vide - Filet z mořské tresky s plátky marinovaného květáku v oříškovém oleji,

Maté omáčka s rozinkami a sherry octem, květákové pyrě

**Filete de bacalao con las rebanadas de coliflor marinado en aceite de nueces,**

**Maté salsa de pasas y vinagre de jerez, puré de coliflor**

Fillet of Cod fish with slices of cauliflower marinated in nuts oil,

Maté sauce with raisins and sherry vinegar, cauliflower puree

462,-

Filet z tuňáka servírovaný na rukolovém salátu s  
opečenou ciabattou a citrónovým drezinkem

**Filete de atún servida con ensalada rucola y ciabata asado**

Filet of Tuna served on rucola salad

with baked ciabatta and lemon vinaigrette

485,-

Tygrí krevety restované s chorizem, chilli, zázvorem, fenyklem a olivami, bageta - 6 ks

**Gambas tigres con chilli, chorizo, jengibre, hinojo y aceitunas baguette - 6 piezas**

Tiger prawns sautéed with chorizo, chilli, ginger, fennel and olives, baked baguette - 6 pcs

419,-

Grilovaná chobotnice podávaná s rukolovým salátem a bramborami

**Pulpo a la plancha con ensalada de rúcula y patata**

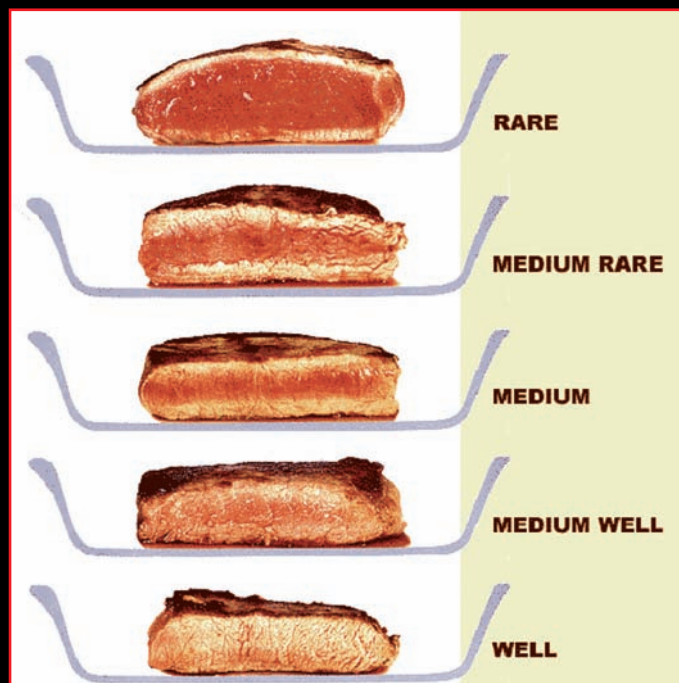
Grilled octopus with rucola salad and potatoes

528,-

# SPECIALITY Z NAŠEHO GRILU

## PLATOS ARGENTINOS DE NUESTRA PARRILLA

### ARGENTINE GRILL DISHES



**Rare**  
zprudka opečený, uvnitř syrový  
**hecho rápidamente, muy crudo por dentro**  
quickly grilled, raw inside

**Medium Rare**  
velmi šťavnatý, krvavý uprostřed  
**muy jugoso, crudo dentro**  
juicy, raw inside

**Medium**  
šťavnatý, středně propečený, růžový uprostřed  
**medio hecho, rosado por dentro**  
medium done, pink inside

**Medium Well**  
propečený, uprostřed lehce růžový, bez krve  
**medio bien hecho**  
well grilled

**Well done**  
propečený, bez krve  
**bien hecho**

#### Parrillada – sněz co můžeš

**Coma todo lo que pueda | All you can eat**

**Pro 2 osoby | para 2 personas | for 2 persons**

**Ochutnejte náš výběr argentinských mas.**

Taste our choice argentine meat prepared on a special grill „parrilla“ grilled on an open fire.

**Filety z hovězí svíčkové, rib eye steak, striploin steak, rump steak,  
kukuřice a salsa chimichurri**

**Filetes de solomillo, filete rib eye, filete de Lomo, Solomillo de buey,  
maíz y salsa chimichurri**

Filet of beef tenderloin, rib eye steak, striploin steak, rump steak, corn and salsa chimichurri

1599,-

#### Flank steak

**Bife de vacio | Flank steak**

**Pro 2 osoby | para 2 personas | for 2 persons**

**Cena dle váhy cca 1kg | 1116,-**

#### Striploin steak

**Steak z argentinského roštěnce aberdeen angus s tukovou kůrkou**

**Bife de chorizo**

Striploin steak from Argentine Aberdeen Angus with fat crust

300 g | 475,-

### Rib eye steak

Steak z argentinského vysokého roštěnce aberdeen angus s tukovým očkem

**Ojo de bife ancho**

Steak Argentine Aberdeen Angus Rib Eye with grease eye

300 g | 492,-

### Rump steak

Steak z argentinského hovězího zadního Aberdeen Angus

Steak s velmi malým obsahem tuku.

**Bife de cuadril**

Argentine Rumpsteak aberdeen angus

Steak with very little fat.

250g | 355,-

### Biftek ze svíčkové Aberdeen Angus

**Bife de lomo** | Beef tenderloin

250 g | 495,- 500 g | 980,-

### Filet „mignon“ s grilovanou cibulí

Steak z užší části argentinské hovězí svíčkové Aberdeen Angus

**Bife de solomillo „mignon“ a la parrilla con cebolla roja**

Filet “mignon” (Mignon are cut from the smaller tail end of the tenderloin)  
tenderloin with grilled red onion

250 g | 489,-

### Hamburger z hovězího masa s čedarem, pancettou

(italský uzený bůček), karamelizovanou cibulkou, rajčaty a hranolky

**Hamburguesa de ternera con queso cheddar, panceta (tocino ahumado italiano)  
cebolla caramelizada, tomates y papas fritas**

Beef burger with cheddar cheese, pancetta (italian smoked bacon)  
caramelized onions, tomatoes and french fries

250 g | 440,-

### Buenos Aires

Obří masový špíz se zeleninou a chilli  
(argentinská svíčková, rumpsteak, chorizo)

**Pincho gigante con verduras y chilli**

(solomillo argentino, bife de cuadril, chorizo)

Giant meat skewer with vegetables and chilli

(argentine tenderloin, rumpsteak, chorizo)

450 g | 599,-

### Catamarca

Grilovaná vykostěná kuřecí půlka s omáčkou chimichurri a hranolkami XL

**Mitad de pollo deshuesado a la parrilla con salsa chimichurri y patatas fritas XL**

Grilled half of boneless chicken with chimichurri sauce and pommes frites XL

cca 350 g | 355,-

Ke každému steaku z grilu - půlka pečené brambory ve slupce

se zakysanou smetanou a jedna omáčka chimichurri ZDARMA!

**Con cada carne - papa asada con crema agria y salsa chimichurri gratuito**

With your steak - baked potato with sour cream and salsa chimichurri for free

## OMÁČKY | SALSAS | SAUCES

Pepřová omáčka | **salsa a la pimienta** | Pepper sauce  
55,-

Krémová omáčka z dijonské hořčice  
**salsa cremosa de mostaza de dijon** | Cream sauce from dijon mustard  
55,-

Omáčka z modrého sýra | **salsa de queso azul** | Blue cheese sauce  
55,-

Houbová omáčka | **salsa de setas** | Mushroom sauce  
55,-

Salsa z červené cibule | **salsa de cebolla roja** | Red onion salsa  
55,-

Chimichurri salsa  
55,-

Avokádová salsa | **Guacamole salsa**

78,-

## SPECIALITY "DE LA CASA"

### PLATOS CASEROS | "DE LA CASA" SPECIALTIES

Vepřová panenka balená do pancetty s pečeným bůčkem a kumquat  
salsou se zázvorem a chilli, bramborové pyré

**Solomillo de puerco envuelto en tocino „pancetta“ y faldita de cerdo servidos con salsa de kumquat con jengibre y puré de patatas**

Grilled filet of pork tenderloin wrapped in pancetta bacon with

Pork belly and spice kumquat salsa with ginger, potato purée

368,-

Pečené jehněčí lýtko, salát z čočky, jehněčí šťáva, máslové brambůrky

**Rodilla de cordero asado con ensalada de lentejas, jugo de cordero, patatas con mantequilla**

Lamb Shank with salad of lentils, lamb juice, buttered potatoes

369,-

Grilované prso z perličky, restovaný mangold,  
jablečné pyré a skořicí ovoněná omáčka

**Pechuga de gallina de Guinea con acelgas rebosadas,  
puré de manzana y salsa con sabor a canela**

Grilled breast of guinea fowl, roasted chard, apple puree and cinnamon flavored sauce

382,-

Grilované kousky argentinských mas s čerstvými fazolkami,  
chilli a rajčaty, grilovaná kukuřice, pečená brambora  
**Carne de solomillo de vaca cortada con ejotes,  
tomates, ají, mazorca de maíz y patata a la parrilla**  
Grilled pieces of argentine beef meat with fresh beans, chilli,  
tomatoes and grilled corn on the cob, baked potato  
300 g | 539,-

## PŘÍLOHY | GUARNICIONES | SIDE DISHES

Grilovaná kukuřice | **Mazorca de maíz a la parilla** | Grilled corn on the cob  
55,-

Šťouchané brambory se slaninou | **Patatas picadas con tocino** | Crushed potatoes with bacon  
55,-

Pečená brambora ve slupce s pažitkovou smetanou  
**Patata a la parrilla con crema agria** | Baked potato with chive sour cream  
55,-

Bramborové pyrė | **Purė de patata** | Potato purėe  
55,-

Rýže basmati | **Arroz basmati** | Basmati rice  
50,-

Pečená česneková bageta | **Barra de pan con ajo al horno** | Baked garlic baguette  
55,-

Malý zeleninový salát | **Ensalada mixta pequeña** | Small vegetable salad  
77,-

Grilovaná zelenina s chimichurri kořením  
**Verduras a la parilla con salsa chimichurri** | Grilled vegetables with chimichurri spices  
75,-

Restované fazolky na slanině a česneku  
**Ejotes tostados con tocino y ajo** | Green beans roasted on bacon and garlic  
68,-

Hranolky XL | **Patatas fritas** | French frites  
65,-

Domácí pečivo s pažitkovým krémovým sýrem  
**Panes caseros con queso cremoso** | Home-made pastry with chive cream cheese  
45,-

Přílohy se podávají pouze k hlavním chodům | **Guarniciones son para acompañar platos principales solamente**  
Side dishes are served only with main courses

# SALÁTY | SALADS | ENSALADAS

Steak & salát | bistec & ensalada | Steak & salad

Rukolový salát s olivami, cibulkou, pancettou, olivami a loupanými rajčaty s plátky z argentinských mas dle vašeho výběru, s dresinkem z masové šťávy a červeného vína

Ensalada de rúcula con aceitunas, cebollas, panceta, tomates pelados y trozos de carne de res argentina, según su elección, con aderezo de jugo de carne y vino tinto

Rucola salad with olives, onion, pancetta, peeled tomatoes with slices of Argentine meats of your choice, with a dressing of meat juices and red wine

Striploin steak & salát | Bife de chorizo & ensalada | Striploin steak & salad

150 g | 312,-

Rib eye steak & salát | Ojo de bife ancho & ensalada | Rib eye steak & salát

150 g | 327,-

Rump steak & salát | Bife de cuadril & ensalada | Rumpsteak & salát

150 g | 275,-

Filety ze svíčkové & salát

Filete de bife de lomo & ensalada | Filets of beef tenderloin & salad

150 g | 452,-

Caesar salát | Ensalada caesar | Caesar salad

Z římských listů s ančovičkovým dresinkem, krutóny, pečenou pancettou, parmazánem, podávaný s plátky stehen z perličky

De lechuga romana servida con crutones, panceta al horno, queso parmesano y trozos de carne de gallina de Guinea con aderezo de anchoas

From romaine lettuce with anchovy dressing, croutons, baked pancetta, Parmesan cheese, served with slices of leg of guinea fowl

190,-

Salát s kousky z mořského vlka a tuňáka s bramborami, fazolkami, mangold salátem, kapary a hořčicovou majonézou

Ensalada con trozos de lubina y atún con patatas, habas, acelgas, alcaparras y mayonesa de mostaza

Salad with pieces of seabass and tuna with potatoes, beans, chard lettuce, capers and mustard mayonnaise

230,-

Salát z rukoly, rajčat a parmazánu s balsamickým dresinkem

Ensalada de rúcula, tomates y queso parmesano con aliño balsámico

Rucola salad with tomatoes and Parmesan cheese with balsamic dressing

180,-

Salát s plátky mořské tresky a tuňáka s bramborami, fazolkami, mangold salátem, kapary a hořčicovou majonézou

Ensalada con trozos de bacalao y atún con patatas, habas, acelgas, alcaparras y mayonesa de mostaza

Salad with pieces of cod fish and tuna with potatoes, beans, chard lettuce, capers and mustard mayonnaise

180,-

## DEZERTY | DESSERTS | POSTRES

Panna cotta s podmáslem, čokoládovým krémem,  
hruškovým kompotem a želé, oříšková drobenka  
Panna cotta con mousse de chocolate, compota de pera, nueces y gelatina  
Buttermilk Panna cotta with chocolate mousse, pear compote and jelly  
148,-

Hořkosladké mandlové crème brûlée s karamelovou omáčkou  
Agridulce almendras crème brûlée con salsa de caramelo  
Bitter sweet almond crème brûlée with caramel sauce  
142,-

Lanýže z francouzské čokolády valrhony  
s akátovým medem podávaný s čerstvými malinami  
Upozornění !!! Možnost afrodiziakálních účinků  
Trufas de chocolate francés valrhona con miel de acacia y frambuesas frescas  
Aviso! Posibles efectos afrodisíacos  
Truffles from french chocolate Valrhona with acacia honey served with fresh raspberries  
Warning! Possible aphrodisiac effects  
245,-

Grilovaný ananas se skořicí a vanilkovou zmrzlinou  
obalovaný v pistáciích  
Piña a la parrilla con canela y helado  
de vainilla con capa de nueces pistacho  
Grilled pine-apple with cinnamon  
and vanilla ice cream coated in pistachios  
145,-

Tvarohový dort zdobený ovocem  
Tarta de queso | Cheese cake  
145,-

Ovocný salát s mátou a citrónovým sirupem  
Ensalada de frutas con menta y jarabe de limón  
Fruit salad with mint and lemon syrup  
120,-

Zmrzlina Häagen-dazs dle nabídky  
Helado Häagen-dazs según la oferta del día  
Daily selection of Häagen-dazs ice cream  
59,-

Selekce sýrů  
Selección de quesos  
Selection of cheeses  
298,-