

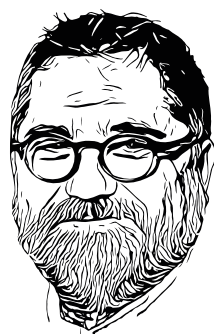
DEZERTY | DESSERT | DESSERT

- | | |
|--|---|
| <p>☒ CZECH INN Cake, náš prémiový dezert (bez cukru, bez lepku a bez laktózy)
 <i>Our Signature Dessert. Sugar Free, Gluten Free, Lactose Free</i>
 <i>Unser Spezial Dessert. Zuckerfrei, glutenfrei, laktosefrei</i></p> | <p>CZK 189</p>  |
| <p>☒ Pistáciové crème brûlée (3,7,8)
 <i>Pistachio Crème Brûlée Pistazien-Crème Brûlée</i></p> | <p>CZK 239</p> |
| <p>Čokoládový fondant (1,3,7)
 <i>Chocolate Fondant Schokofondant</i></p> | <p>CZK 199</p> |
| <p>☒ Malinová pěna (7)
 <i>Raspberry Mousse</i>
 <i>Himbeermousse</i></p> | <p>CZK 195</p> |
| <p>Zmrzlinový pohár s čerstvým ovocem
 <i>Icecream with Fresh fruit</i>
 <i>Eisbecher mit frischen Früchten</i></p> | <p>CZK 185</p> |
| <p>☒ Ovocný sorbet (porce)
 <i>Fruit Sorbet (portion) Fruchtsorbet (portion)</i></p> | <p>CZK 40</p> |

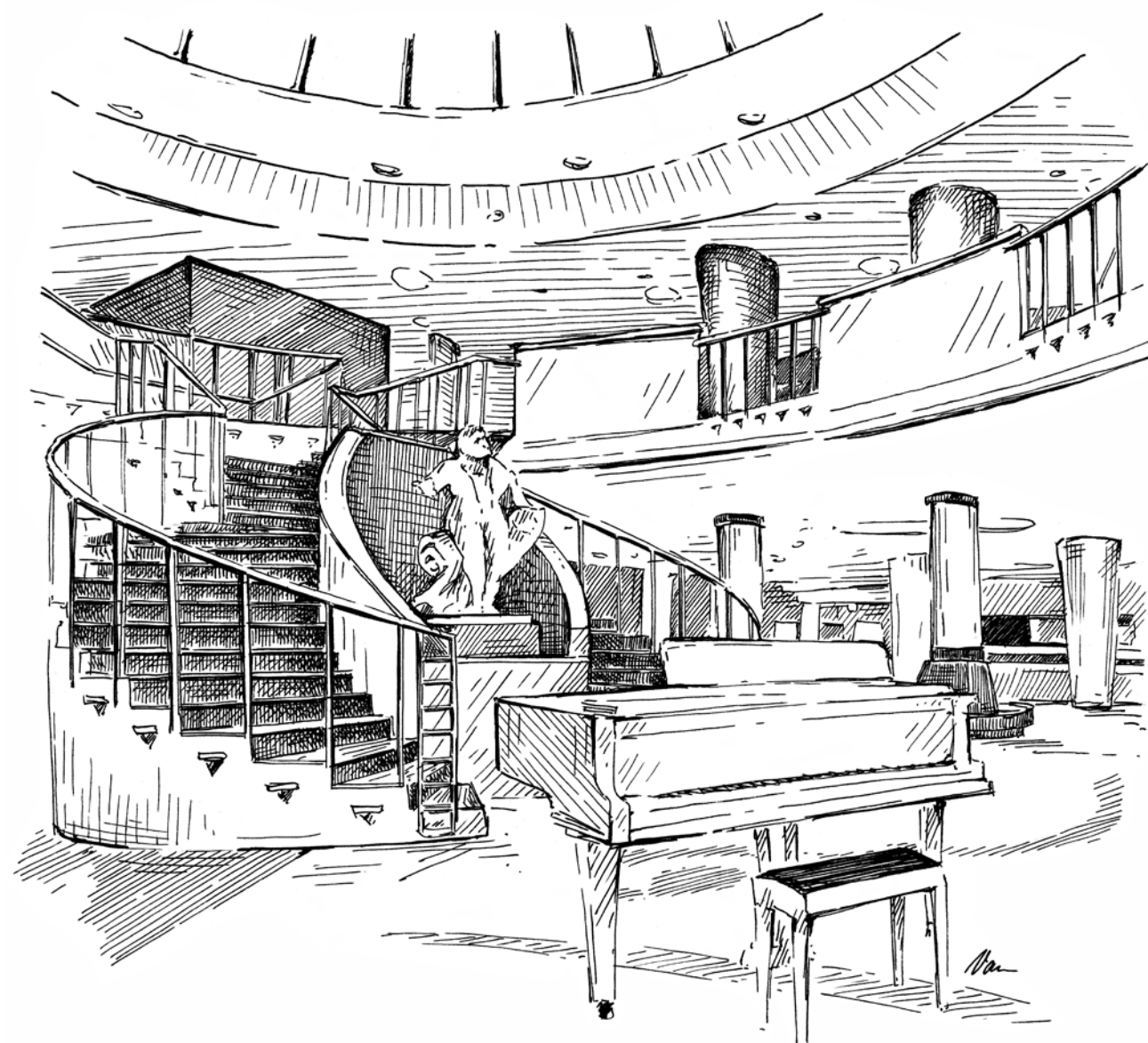
Angelo Sabatelli

S vařením začal už ve svých 6 letech a ve svých 13 začal navštěvovat kulinářskou školu. Při studiu musel Angelo pracovat, aby uživil svoji rodinu. Po složení závěrečné zkoušky vítězí v italském Monopoli a stává se historicky nejmladším vítězem této prestižní kulinářské soutěže. Úspěch mu otevírá dveře do Říma a následné práci ve světových hotelech: Indonésie, Šanghaj (Ritz-Carlton) a Mauricius. V roce 2010 se vrací domů a otevírá se svou manželkou Ristorante Angelo Sabatelli. Úspěch je okamžitý a v roce 2013 získávají první michelinskou hvězdu...

He started cooking at the age of 6 and at the age of 13 he started attending culinary school. While studying, Angelo had to work to support his family. After passing the final exam, he won a cooking competition in his hometown of Monopoli and became, historically, the youngest winner of this prestigious culinary competition. This success opened doors for him in Rome and beyond, working in international hotels: Indonesia, Shanghai (Ritz-Carlton) and Mauritius. In 2010, he returned home and opened, with his wife, Ristorante Angelo Sabatelli. Success was immediate and in 2013 they received their first Michelin star...



Allegretto DON GIOVANNI RESTAURANT



PŘEDKRMY STARTER VORSPEISE		
	Grilované krevety s Mango salsou (2)	CZK 279
	<i>Grilled Prawns with Mango Salsa</i> <i>Garnelen vom Grill mit Mango-Salsa</i>	
	Losos marinovaný v červené řepě, koprový (4) crème fraîche, mangové pyré	CZK 279
	<i>Salmon marinated in Beetroot,</i> <i>Dill Crème Fraîche, Mango Purée</i> <i>Rote-Bete mariniertes Lachs,</i> <i>Dill-Crème Fraîche und Mangopüree</i>	
	Belgický hovězí tatarák (3,7)	CZK 379
	<i>Belgian Beef Tartare Beglisches Rindertatar</i>	

POLEVKY SOUP SUPPE	
Polévka dle denní nabídky <i>Soup of the Day Tagessuppe</i>	CZK 95
Consommé z hovězího žebra, kořenová zelenina (9) <i>Beef Rib Consommé, Root Vegetables</i> <i>Rinder-Rippen-Consommé, Wurzelgemüse</i>	CZK 139

SALÁT Y SALAD SALAT		
	Fenyklový salát s citrusy a červenou čekankou	CZK 279
	<i>Fennel Salad with Citrus Fruit and Red Chicory</i>	
	<i>Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Radicchio</i>	
	Salát Caesar (1,3,4,7,10)	CZK 299
	<i>Caesar Salad Caesar-Salat</i>	
	Marinovaná rajčata s burratou s bylinkovou foccaciou (1,7)	CZK 369
	<i>Marinated Tomatoes with Burrata and Herb Focaccia</i>	
	<i>Marinierte Tomaten mit Burrata und Kräuter-Focaccia</i>	

TESTOVINY HOME-MADE PASTA HAUSEGEMACHTE PASTA		
	Špagety aglio, olio e peperocino (1,3,7) <i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	CZK 279
	Špagety s krevetami, bazalkovým pestem a cherry rajčaty (1,2,3,7,8) <i>Spaghetti with Prawns, Basil Pesto and Cherry Tomatoes</i> <i>Spaghetti mit Garnelen, Basilikumpesto und Cherrytomaten</i>	CZK 369
	Špagety Carbonara (1,3,7) <i>Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara</i>	CZK 369
	Boloňské lasagne Lasagne Bolognese (1,3,7,9)	CZK 369

-  Bezlepkové / Gluten free / *Glutenfrei*
 Vegetariánské / Vegetarian / *Vegetarisch*
 Veganské / Vegan
 Speciality šéfkuchaře / Chef's signature dish / *Spezialitäten des Hauses*

Hovězí guláš, tyrolské knedlíky (1,3,7)		CZK 359
Beef Goulash, Tyrolean Dumplings Rindergulasch, Tiroler Knödel		
Řízečky z vepřové panenky v bylinkové strouhance, (1,3,7) bramborové pyré		CZK 359
Pork Tenderloin Mini Schnitzels in Herb Breadcrumbs, Mashed Potatoes Mini-Schnitzel vom Schweinefilet mit knuspriger Kräuterpanade, Kartoffelüree		
Kuřecí supreme, hráškové rizoto, parmezán (7)		CZK 379
Chicken Supreme, Pea Risotto, Parmesan Hähnchen-Suprême, Erbsenrisotto und Parmesan		
	Knedlíky plněné trhaným kachním masem, (1,3) červené zelí s jablky a ciderem	CZK 395
	Dumplings filled with Shredded Duck Meat, Red Cabbage with Apples and Cider Knödel gefüllt mit zerkleinertem Entenfleisch, Rotkohl mit Äpfel und Cidre	
	Grilovaný losos teriyaki s pak choi a karotkovým pyré (4,6,11)	CZK 495
	Grilled Teriyaki Salmon with Pak Choi and Carrot Purée Teriyaki-Lachs vom Grill mit Pak Choi und Karottenpüree	
	Telecí svíčková v bylinkové krustě s pastyňákovým pyré, (1,9) bramborovým fondánem a grilovanou hlívou královskou	CZK 589
Veal Tenderloin in a Herb Crust with Parsnip Purée, Potato Fondant and Grilled King Oyster Mushroom Kalbsfilet in Kräuterkruste mit Pastinakenpüree, Kartoffelfondant und gegrilltem Königsstetnpilz		
	Hovězí rump steak, hranolky s parmezánem, (7) omáčka Chimichurri	CZK 589
Beef Rump Steak, Chips with Parmesan, Chimichurri Sauce Rumpsteak, Pommes mit Parmesan und Chimichurri-Sauce		

CZK 990 | osobu / person