

Nápojový lístek

Aperitivy

0,05 l Campari	50,-
0,04 l Jägermeister	50,-
0,04 l Fernet (stock, citrus)	35,-
0,04 l Becherovka	35,-
0,10 l Cinzano (bianco, rosso, dry)	50,-
0,10 l Osborne Porto (ruby, white)	75,-
0,10 l Sherry Sandeman (dry, med)	75,-

Alkoholické nápoje 4cl

Vodka (Smirnoff, Absolut)	45,-
Slivovice Jelínek (silver, gold)	55,-
Gin Beefeather	45,-
Tequila Olmeca (silver, gold)	60,-
Absinth Hills 70%	60,-
Bacardi Rum	50,-
Malibu	55,-
Bailey's	60,-
Havana Club	50,-

Whisky, Bourbon 4cl

Johny Walker	60,-
Ballantines	60,-
Jameson	60,-
Tullamore Dew	60,-
Jim Beam	60,-
Four Roses	60,-
Jack Daniel's	80,-
Glendfidish 12 years	130,-
Tullamore Dew 12 years	130,-

Cognac, Brandy 4cl

Remy Martin V.S.O.P	150,-
Martel V.S	95,-
Metaxa****	60,-

Vína rozlévaná 0,2l

Veltlínské zelené, Rakvice-bílé	35,-
Chardonnay, Chille-bílé	35,-
Merlot, Chille-červené	35,-

Sekty 0,75l

Bohemia Sekt demi	230,-
Bohemia Regia brut	250,-

Pivo

Pilsner Urquell 12° 0,3l	29,-
Pilsner Urquell 12° 0,5l	39,-
Stella Artois nealko. 0,33l	32,-

Nealkoholické nápoje

0,20l Coca cola, Fanta, Sprite	30,-
0,25l Kinley Tonic	30,-
0,20l Cappy (višeň, rybíz, grep, tomato)	30,-
0,25l Ice Tea Rauch (broskev, citron)	30,-
0,25l Bonaqua (neperlivá, jemná a perlivá)	25,-
0,10l Juice Rauch (pomeranč, jablko, multivit, hruška, tomato)	15,-
0,10l Juice Rauch (jahoda, broskev)	15,-

Teplé nápoje

Káva Lavazza 7g	
Espresso s mlékem	30,-
Capuccino	35,-
Caffe Latte	40,-
0,20l Caffe Latte (čoko, vanilka)	50,-
0,25l Vídeňská káva	35,-
0,25l Alžírská káva	50,-
0,20l Horká čokoláda	35,-
0,25l Čaj dle nabídky	30,-
0,10l Svařené víno	35,-
0,10l Grog	40,-

Vinný lístek se širokou nabídkou kvalitních ročníkových vín z domácí i zahraniční produkce, je k dispozici na každém stole, popřípadě u obsluhujícího personálu. Ceny jsou v CZK

Otevírací doba
Po.–So. 11.00–23.30
Ne. 11.30–23.00

Restaurant

Bruska



Restaurace BRUSKA, Eliášova 2, 160 00 Praha 6
Provozovatel: WR-Madem s.r.o., U božích bojovníků 3
130 00 Praha 3, IČO 26191121
www.restaurace-bruska.com

mail: rbruska@volny.cz

WIFI FREE

tel: +420 224 322 946

Restaurant

Bruska



Restaurant BRUSKA

Jídelní a nápojový
lístek

POLÉVKY

- Staročeská česnečka s vejcem a bramborem 40,- sýrové tousty
- Špenátový krém z listových špenátů se smetanou 49,- podávaný s listovými tyčinkami

PŘEDKRMY

- 70g Gravad LAX 115,- domácí marinovaný losos s hořčicovou omáčkou a křupavou bagetkou
- 90g Restovaná drůbeží jatýrka na červeném víně 89,- s červenou cibulkou a opečeným jablkem
- 90g Krevety Acapulco na česnekových toastech, 99,- bílém víně, rozmarýnu a omáčkou Taco
- 4 ks Gratinované žampionové hlavičky 89,- se sýrem gorgonzola na listovém špenátu a pečivem
- 100g Pikantní Roastbeef na pepři 109,- s křenovou majonézou a listovými saláty

SALÁTOVÉ TALÍŘE A MÍSY

Krájené vždy z denně čerstvé zeleniny

- 300g Caprese 85,- prokládaná rajská jablička plátky mozzarely panenský olivový olej, čerstvá sekaná bazalka
- 300g Řecký s marinovaným balkánským sýrem, 85,- okurky, papriky tří barev, rajčata, vypeckované černé olivy marinované kostičky balkánu
- 300g Ochucený ledový salát s lososem Gravad LAX 85,- jemné nudličky salátu ochucené limetkou čerstvě pražené krutóny a plátky marinovaného lososa
- 300/600g Pestrý těstovinový salát s kuřecím prsíčkem 89/139,- jemný majonézový přeliv na vřetenech, paprika tří barev červená cibulka, kukuřice, grilované kuřecí kousky
- 250/500g Labužnický talíř 110/155,- ledový salát, opečený brambor, česnekový dresink, restovaná anglická slanina, čerstvě pražené krutóny, sýr eidam nahrubo strouhaný
- 250/500g Caesar s kuřecím prsíčkem 89/139,- dubový salát, opečený tyrolský špek, grilované masíčko, francouzský dressing

HOVĚZÍ STEAKY

- Hovězí roštěnec z prvotřídního mladého českého býka kořeněné čerstvým barevným pepřem a hrubou mořskou solí
 - 200g 169,-
 - 300g 219,-
 - 500g 349,-
- Uruguayský roštěnec Rib - Eye kořeněné čerstvým barevným pepřem a kouřovou solí
 - 200g 229,-
 - 300g 329,-
 - 500g 499,-

Steaky podáváme v úpravě medium, styl úpravy však samozřejmě dle Vašeho přání.

Raw – krvavý • Medium – středně propečený • Well done – propečený

Doporučené omáčky

teplé

- hříbková smetanová 35,-
- pikantní dábelská s chilli papričkou 30,-
- brusinková se zakysanou smetanou 35,-
- švestková s portským vínem 40,-
- ze čtyř druhů sýrů 35,-
- pepřová s barevným pepřem 30,-

studené

- dijonská jemná 25,-
- rokořorový dresink 25,-
- sweets and chilli 25,-
- brusinkový dip 25,-
- taco sance 25,-
- česnekové bylinkové máslo 25,-

VEPŘOVÉ POCHOUTKY

- 200g Grilovaná krkovička s medovo-dijonskou omáčkou 169,- podlitá nasládlou pikantní omáčkou z francouzské hořčice
- 300g Sicilský steak 189,- šťavnatý steak s chilli papričkou a rokořorovým dresinkem pečená čerstvá paprička na steaku a výraznou omáčkou z rokořoru
- 200g Zapečený steak z caré 159,- anglickou slaninou, křenem a uzeným sýrem Nízky steak z pečeně s jemnou chutí po čerstvém křenu
- 300g Špikované filety s vídeňskou cibulkou na ledovém salátu 189,- caré ve dvou kusech s křupavou cibulí a uzeným špekem

Tyto šťavnaté steaky jsou upravovány speciálními jehlami, čímž je zaručena dostatečná měkkost a kvalita masa

KUŘECÍ SPECIALITY

- 200g Plněné prsíčko s brusinkovou omáčkou 155,- hermelín rozpečený uvnitř masa, přelité omáčkou z lesních brusinek
- 200g Grilovaný steak s bylinkovým máslem 135,- steak na pikantním argentinském koření s česnekovo bazalkovou pusinkou
- 200g Naříznutá hruď se slaninou a česnekovými oříšky 145,- anglická slanina v kuřecím prsíčku sypaném máslovými praženými arašídy
- 200g Steak marinovaný na bazalce s pečeným rajčetem a balkánským sýrem 155,- rajské jablíčko zapečené kostičkami bakánu podávané s přírodním steakem
- 350g Paličky v medové krustě na zeleninové rýži a cuketou 155,- pikantní maso s kostičkou v medové marinádě, paprikovou rýží a plátky grilované cukety

SPECIALITY Z ČERSTVÉHO LOSOSA

- 200g Steak z lososa s citronovou holandskou omáčkou 189,- podlitý omáčkou z čerstvě vyšlehaných vajec, bílého vína, ochucenou vymačkaným citrónem
- 200g Grilovaný losos na zrnkové kukuřici, bylinkovém másle, sypaný sezamovým semínkem 199,- podávaný na kukuřičné hromádce s bazalkovou máslovou pusinkou
- 200g Lososové špalíčky s bylinkovou tepanádou a sýrovými krutóny na ledovém salátu 199,- 4 kousky lososa s tepanádou ze zelených oliv a čerstvých bylinek, křupavé sýrové houstičky

PRO GURMÁNY

- 200g Doružova pečená vepřová panenka s šípkovou omáčkou, 239,- grilovanými sušenými švestkami a vláčnými smetanovými brambory
 - *Šťavnatá vepřová panenka s výtečnou kombinací příloh, hodící se ke kvalitnímu červenému nebo portskému vínu.*
- 200g Pikantně ochucená vepřová panenka na restované zelenině Juliene 229,- romanescu, domácí bramborové pečené placky s bazalkovými lístky
 - *Tato nevšední kombinace je lehkým pokrmem k jakékoliv příležitosti. Určitě přijde vhod náš domácí zákusek či káva.*
- 200g Starofrancouzské telecí frikasé s omáčkou z hříbků a bílého vína 309,- podávané s máslovými těstovinami Tagliatelle
 - *Francouzská kuchyně nešetří pochutinami a proto i Vy si prosím vychutnejte tento pokrm. Doporučujeme kvalitní bílé víno z naší nabídky.*

- 200g Telecí steak na bylinkách a kouřové soli s čerstvým křupavým sendvičem a salátem caprese 299,-
 - *Rychlý šťavnatý steak z jemné části pečeně podávaný na prkně*
- 300g Jehněčí hřebínky marinované v česneku a rozmarýnu, 379,- fazolové svazečky balené ve slanině a pečený brambor na grilu s bylinkovým máslem
 - *Pro milovníky jehněčího masa, plného břicha a výrazné bylinkové chuti, doporučujeme Pilsner Urquell*
- 300g Jehněčí kotlety Maroccaine na zeleninovém kus-kusu 379,- se zakysanou smetanou, malý rajčatový salát

PRO TY CO NEMUSÍ MASO

- Ratattouille 109,- restovaná paprika, lilék, žampiony, cibule, cuketa, bílé víno, provensálské koření
- Zeleninový kus-kus s grilovanou paprikou a bylinkovým bílým jogurtem 109,-

- Houbové rizoto s hříbky, žampiony a smetanou, parmazánové hoblinky 109,-
- Pečený brambor s česnekovým dresinkem gratinovanou brokolicí . . . 109,- se sýrem v holandské omáčce
- Domácí tvarohové švestkové knedlíčky s máslem, 109,- cukrem a zakysanou smetanou

NĚCO LEHKÉHO K VÍNKU

- 100g Pražené solené mandle 89,-
- 100g Zauzené mandle 95,-
- 100g Je libo olivy zelené či černé 60,-
- 400g Sýrové prkýnko 189,- uzený sýr, eidam, hermelín, vltavin, mozzarella, hoblinky parmazánu
- 100g Bylinkový marinovaný balkánský sýr 75,- na přání hosta lze připravit

- 100g Čerstvě nasekaný tataráček z roštěnky 139,- s dochucovadly a čtyřmi křupavými topinkami s česnekem

TĚSTOVINY

Připravovány ze semolinové mouky dle tradiční italské receptury

- Tagliatelle Saporiti 129,- kuřecí maso, brokolice, gorgonzola, smetana
- Spagetti Bollognese 119,- hovězí masové ragú se zeleninou, pelati pomodori a hoblinkami sýru Grana Padano
- Fussilli Pullcinela 129,- vepřová panenka, ananas, kari, smetana

Plněné masové taštičky

- Tortteliny di funghi 139,- gratinované s pörkem, hříbky a sýrem Grana Padana

Bramborové domácí noky

- Gnocchi all Salmone 129,- uzený losos, listový špenát, drčený česnek a smetana
- Restované noky s tyrolským špekem, čerstvou bazalkou 119,- a chilli papričkou
- Noky s plátky hříbků, kuřecím prsíčkem a smetanou 129,-

Rizoto

- Rizoto Paolo 129,- kuřecí maso, kukuřice, brokolice, smetana, kari
- Rizoto di spinachi 119,- tyrolský opečený špek, listový špenát, smetana, drčený česnek

DOPORUČENÉ PŘÍLOHY

- restovaný brambor, cibulka, slanina 39,-
- vláčné smetanové brambory 39,-
- hranolky Julienne 39,-
- pečené brambory ve slupce, bylinkové máslo 39,-
- maštěný brambor v páře 39,-
- opečený brambor s česnekem 39,-
- 3ks domácí bramboráčky 39,-
- bylinková křupavá bageta s česnekem 39,-
- čerstvá zelenina ochucená olivovým olejem a balsamicem 45,-
- papriková trikolóra zapečená parmazánem 49,-
- fazolové lusky se slaninou a česnekem 39,-
- listový špenát na smetaně s vlašskými ořechy 39,-
- rýže Basmati 39,-

SLADKÉ POTĚŠENÍ PRO KAŽDÉHO

- Našlehané mascarpone s amaretem, piškoty a čerstvými jahodami . . 65,-
- Domácí Tiramisu 55,- 1/2 30,-
- Palačinky s čerstvým ovocem zdobená šlehačkou a mandlovými lupínky 59,- 1/2 35,-
- Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou 59,-
- Osvěžující tvarohové mátové kuličky s likérovým přelivem a čokoládovými šupinkami 59,-