

# RESTAURACE

U SVATÉHO FILIPA A JAKUBA



JÍDELNÍ  
LÍSTEK



**SRDEČNĚ VÁS VÍTÁME V RESTAURACI  
U SVATÉHO FILIPA A JAKUBA**

**PŘEJEME VÁM PŘÍJEMNÉ POSEZENÍ A DOBROU CHUŤ**

*VEŠKERÉ PŘIPOMÍNKY ČI OBJEDNÁVKY PROJEDNEJTE  
S OBSLUHUJÍCÍM PERSONÁLEM NEBO PŘÍMO U VEDENÍ  
PROVOZOVNY NA EMAILU RESTAURACE@FILIPJAKUB.CZ*

**ODPOVĚDNÝ VEDOUCÍ : JAKUB NOVOTNÝ  
IČO : 29289114**

*VE SMLUVNÍCH CENÁCH V KČ JE ZAHRNUTO DPH*

**POKUD COKOLIV Z VAŠÍ KONZUMACE CHYBÍ NA ŘÁDNÉM  
ÚČTU Z POKLADNY, NEMUSÍTE TOTO HRADIT**

*POLOVIČNÍ PORCE NABÍZÍME POUZE U VYBRANÝCH POKRMŮ A ODEČÍTÁME U NICH 30% Z CENY*

## STUDENÉ PŘEDKRMY

<b>Pravý hospodský utopenec s cibulkou a chlebem</b>	65,-
Buřty netopíme ve vodě z Vltavy, ale jinak jsou to zaručeně Smíchováci	
<b>Světlá tlačěnka s cibulí a octem, chléb</b>	80,-
Cibule krájíme čerstvou, ocet doporučujeme jen zlehka – přeci jen je to kyselina	
<b>Svatojakubský nakládaný hermelín s feferonkou a chlebem</b>	90,-
Dáváme sýru čas nechat si vše rozležet, díky koření je lehce pikantní	
<b>Pivní sýr s cibulkou, hořčicí a chlebem</b>	80,-
Tip ke konzumaci – na talíři pomačkejte s trochou piva a nechte „dojít“	
<b>Studená obložená mísa</b>	420,-
Přibližně kilové mlsáníčko pro více lidí najednou, doporučujeme objednávat předem	
<b>Pečený bůček s hořčicí, křenem a chlebem</b>	95,-
Servírujeme výtečný studený, na přání je možno i ohřát	

## TEPLÉ PŘEDKRMY

<b>Grilovaná klobása, hořčice, křen, chléb</b>	95,-
Pořádný kousek slasti s těmi nejlepšími rozměry a skvělou chutí	
<b>Ďábelské topinky zapečené sýrem</b>	90,-
Směs mletého masa, zeleniny a pikantního koření na osmaženém chlebu	
<b>Domácí bramboráčky se zelím</b>	95,-
Kdo nemá rád zelí, ocení možnost objednat si verzi se zakysanou smetanou	
<b>Čerstvé bramborové lupínky</b>	95,-
Poctivá nadílka křupavé dobroty k pivečku pro dva (sdílená radost=dvojitá radost)	

## PŘEDKRMY, K PIVU ↪ *HOTOVÁ A DĚTSKÁ JÍDLA*

## HOTOVÁ JÍDLA

<b>Polévka dle denní nabídky</b>	49,-
I odpoledne a večer platí, že polévka je grunt - vaříme každý den čerstvou	
<b>Vepřová pečeně, houskový knedlík, dušené zelí</b>	195,-
Absolutní česká klasika - vepřo, knedlo, zelo	
<b>Tradiční hovězí guláš s houskovým knedlíkem</b>	205,-
Standardně podáváme 5 knedlíčků, někdo by si možná dal s chlebem	
<b>Pečené koleno na černém pivě s chlebem, křenem a hořčicí</b>	345,-
Na rozdíl od většiny konkurence neúčtujeme žádnou nadváhu (a koleno je obrovské)	
<b>Filipojakubská masitá žebra s čerstvým křenem, hořčicí a chlebem</b>	275,-
Půl kila vážíme až po upečení, takže z téhle hromádky se určitě najíte	
<b>Staročeský řízek v domácím bramboráku se zelím</b>	190,-
Čerstvá cmunda naládovaná vepřovou kýtou	
<b>Kuřecí steak v domácím bramboráku, zelí</b>	190,-
Drůbeží varianta naší vyhlášené speciality	
<b>Hovězí tatarský biftek s 10 česnekovými topinkami</b>	315,-
Syrové maso si můžete sami dochutit nebo nechat připravit přímo od nás	

## DĚTSKÁ JÍDLA

<b>Smažené kuřecí řízečky, vařené brambory, tatarka nebo kečup</b>	125,-
Není to ideální dětská dieta, ale občasné zhřešení schvalují i svatí	
<b>Vaječná omeletka s bramborem a sýrem</b>	125,-
Většina dětí ji zbaští tak rychle, než stačí říct Rumplicimprcampr	

Každý víkend nabízíme pro rodiny s dětmi speciální akci ke konzumaci v restauraci  
Při současném objednání 2 „dospěláckých“ jídel jedno dětské pro prcka zcela ZDARMA

## VEPŘOVÉ

<b>Vepřový řízek smažený na sádle</b>	170,-
Pro velké jedlíky nabízíme za 25,- korun o polovinu větší porci - 300g za 195,-	
<b>Přírodní vepřový steak z krkovičky na česneku</b>	170,-
Vybírat lze opět ze dvou gramází, případně můžeme na přání vynechat česnek	195,-
<b>Katův šleh</b>	185,-
Podle Zdeňka Pohlreicha zná toto jídlo víc lidí, než Hradčany-my tvrdíme, že hodně lidem chutná	
<b>Mix vepřových a kuřecích miniřízečků</b>	345,-
Půlkilový kopec čerstvé dobroty ideálně k mlsání pro více lidí	

## KUŘECÍ

<b>Smažený kuřecí řízek</b>	170,-
Šnytzl pro ty, co jim víc záleží na štíhlé linii	
<b>Kuřecí směs s hermelínovou omáčkou a slaninou</b>	185,-
Pamětníci znají pod pojmem „chřestýší oprátka“, ale to už je dávná minulost	
<b>Smažené kuřecí kousky v pikantním těstíčku, česnekový dip</b>	170,-
Skvělá volba pro hlavní chod i jako mlsání	

## BEZMASÁ JÍDLA

<b>Smažený sýr Gouda</b>	140,-
Náš smažák je žlutý, ne červený	
<b>Smažený Hermelín se slaninou a česnekem</b>	150,-
Chutnější sýr a zábavnější forma	
<b>Obalované žampiony plněné nivou</b>	145,-
Sice nerostou v lese a nejsou to až tak houby, ale dobrota to je	

VEPŘOVÉ, KUŘECÍ, BEZMASÉ ↘ SALÁTY, DEZERTY, PŘÍLOHY

## SALÁTY

<b>Šopský salát</b>	125,-
Čerstvá zelenina se sýrem balkánského typu	
<b>Míchaný salát s kuřecím masem sypaný sýrem</b>	155,-
Pánové s menším žaludkem (a dámy) si jej dávají místo hlavního jídla	
<b>Malý okurkový nebo rajčatový salát</b>	65,-
Opravdu malá příloha nebo doplněk k jídlu pro jedlíky	

## DEZERTY

<b>Domácí kynutý ovocný knedlík</b>	80,-
Opravdu velký kousek podáváme s cukříkem, máslem a zakysanou smetanou	
<b>Domácí jablečný štrůdl se šlehačkou</b>	70,-
Klasik říká, že jablka v županu jsou pořád jen jablka. Jsou i nejsou	
<b>Čerstvé palačinky s marmeládou, šlehačkou a polevou</b>	90,-
Je to sice plně alergénů, ale pořád je dost nealergických sladkomilných gurmánů	

## PŘÍLOHY

<b>Domácí hranolky / opečené brambůrky / šťouchané brambory</b>	45,-
Tady je každý komentář zbytečný	
<b>Restované brambory s tymiánem a cibulkou</b>	49,-
Doporučujeme nejen k přírodním variantám masových dobrot	
<b>Vařený brambor maštěný máslem</b>	39,-
Kdyby nic jiného, tak brambory se americkým indiánům vyvedly	
<b>Restované fazolkové lusky se slaninou</b>	55,-
Zdravá zelenina se tu snoubí s chutným masem a moc jim to sluší	
<b>Domácí bramboráčky</b>	55,-
A když říkáme domácí, není to jen doma usmažený mražený polotovar	
<b>Domácí tatarská omáčka / hořčice / kečup / česnekový dip</b>	25,-
K mnoha pokrmům dáváme zdarma, kde jsme zapomněli, můžete doobjednat	

Vážení hosté, prosíme, přijměte fakt, že objednávání příloh je možné pouze k hlavním jídlům. Děkujeme.