

## PŘÍLOHY | SIDE DISHES

GRILOVANÁ ZELENINA  
GRILLED VEGETABLES

150 CZK

PEČENÝ BRAMBOR S CRÉME FRAICHE  
BAKED POTATO WITH CRÉME FRAICHE

150 CZK

BYLINKOVÁ BAGETA  
HERB BAGUETTE

150 CZK

HRANOLKY  
FRENCH FRIES

150 CZK

MÍCHANÝ SALÁTEK  
MIXED SALAD

150 CZK

ROZMARÝNOVÉ GRANAILLE  
ROSEMARY GRENAILLE

150 CZK

KUKUŘIČNÝ KLAS  
CORN COB

150 CZK



## OMÁČKY | SAUCES

TEPLÉ | WARM

DEMI GLACE | DEMI GLACE

PEPŘOVÁ | PEPPER

HŘÍBKOVÁ | MUSHROOM

BRUSINKOVÁ | CRANBERRY

MODRÝ SÝR | BLUE CHEESE

75 CZK

STUDENÉ | COLD

WASABI | WASABI MAYO

DOMINICAN SALSA | DOMINICAN SALSA

ČESNEKOVÁ | GARLIC

SWEET-CHILLI | SWEET-CHILLI

75 CZK



Passion for Grilling

MEDIUM  
RARE

MEDIUM  
WELL  
DONE



RARE

MEDIUM

WELL  
DONE

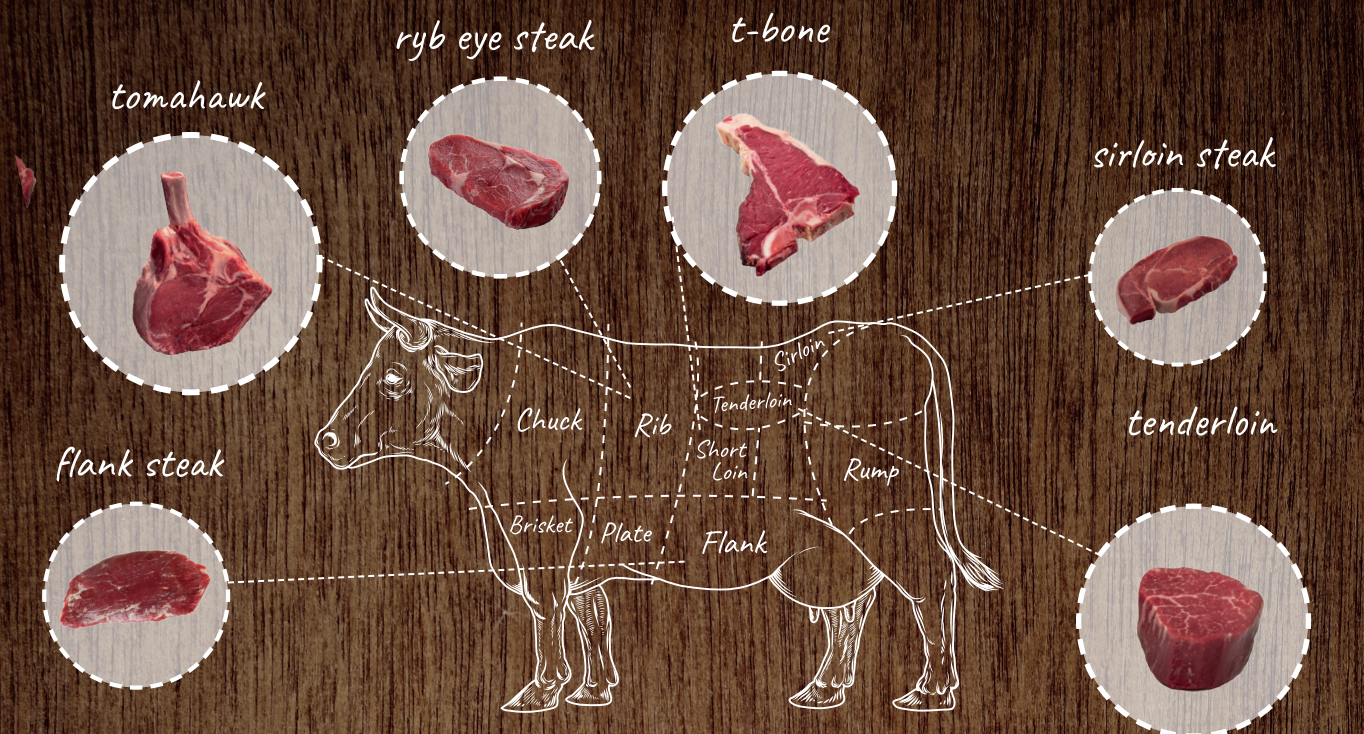
HOW DO YOU LIKE YOUR STEAK?

RESTAURANT  
U dominikána



DOBROU CHUŤ | ENJOY YOUR MEAL

OSTATNÍ POCHUTINY | OTHER MEAT



- VEPŘOVÁ PANENKA ..... 300g | 390 CZK ..... PORK TENDERLOIN
- VEPŘOVÁ KRKOVICE ..... 500g | 440 CZK ..... PORK NECK
- KUŘECÍ PRSA ..... 300g | 300 CZK ..... CHICKEN BREAST

DOMINICAN BURGER

Dominikánský burger s mletým hovězím masem marinovaným v Portském víně, slaninou, čedarem, restovanou cibulkou, kyselou okurkou, rajčetem, jemným dresinkem a hranolkami

Dominican burger from beef marinated in Port wine with bacon, cheddar, roasted onion, pickles, tomatoes, mild dressing and french fries



390 CZK

HOVĚZÍ

MASO • MEAT

BEEF

RYB EYE STEAK 300G

RIB EYE JE STEAK Z VYSOKÉHO ROŠTĚNCE, JEHOŽ TYPICKÝM ZNAKEM JE „TUKOVÉ OKO“, PO KTERÉM BYL TAKTO POJMENOVÁN. POKUD SE RADÍTE MEZI MILOVNÍKY ŠTAVNATÉHO MASA S VÝRAZNOU CHUŤÍ, DEJTE SI RIB EYE STEAK!

THE RIBEYE IS THE JUICIEST, MOST MARBLED STEAK. IT'S CUT FROM THE CENTER OF THE RIB SECTION.

725 CZK

FLANK STEAK 300G

FLANK STEAK POCHÁZÍ ZE SPODNI ČÁSTI HOVĚZÍHO PUPKU. KRÁJÍ SE V ŠIKMÉM ÚHLU NA TENKÉ PLÁTKY.

FLANK STEAK COMES FROM THE BELLY. FOR THE BEST EATING EXPERIENCE, WE THINLY SLICE FLANK STEAK AGAINST THE GRAIN.

620 CZK

SIRLOIN STEAK 200G

SIRLOIN JE TĚMĚŘ BEZ TUKU A POCHÁZÍ ZE ZADNI ČÁSTI, KONKRÉTNĚ Z KÝTY.

SOMETIMES CALLED TOP SIRLOIN, THESE BONELESS STEAKS COME FROM THE SIRLOIN SECTION. THIS STEAK DOESN'T HAVE MUCH FAT OR INTERMUSCULAR MARBLING.

430 CZK

TENDERLOIN STEAK 300G

TENDERLOIN JE MENŠÍ HOVĚZÍ STEAK Z PALCE NEBO ŠPIČKY SVÍČKOVÉ. JDE O VYBĚROVÉ, VELMI JEMNÉ A CHUTNÉ MASO.

TENDERLOIN IS THE NAME OF THE STEAK CUT FROM A LONG, CYLINDRICAL MUSCLE THAT RUNS ALONG THE SPINE. IT'S ONE OF THE MOST EXPENSIVE CUTS OF BEEF.

797 CZK

T-BONE STEAK 400G

T-BONE STEAK SVŮJ NÁZEV ZÍSKAL PODLE HRBETNÍ KOSTI VE TVARU PÍSMENE „T“, KTERÁ PROTÍNÁ DVA SVALY: PRAVOU SVÍČKOVOU A NÍZKÝ ROŠTĚNĚC. JEDNÁ SE TĚDY V PODSTATĚ O DVA STEAKY VYSOKÉ KVALITY V JEDNOM.

THESE "T-SHAPED" STEAKS ARE A FAVORITE OF MEAT LOVERS BECAUSE THEY ACTUALLY CONTAIN TWO STEAKS: THE STRIP AND THE TENDERLOIN.

685 CZK

TOMAHAWK 900-1000G

STEAK, KTERÝ VYPADÁ, JAK Z DOBY FLINTSTONŮ. VE SKUTEČNOSTI SE JEDNÁ O VYSOKÝ ROŠTĚNĚC S KOSTÍ. JE VHDNÝ PRO VÍCE OSOB.

THIS FLINTSTONE-LOOKING CUT IS BASICALLY A RIBEYE STEAK THAT WASN'T CUT OFF OF THE RIB BONE. THEY ALSO WEIGH ENOUGH TO FEED SEVERAL PEOPLE!

1.450 CZK



SPECIAL 2100 CZK

Degustační prkénko pro 2-4 osoby – 3 steaky (300g Rib Eye, 300g Flank, 300g Sirloin), 3 druhy omáček (dle výběru), hranolky, rozmarýnové grenaille a malý salátek.

Degustation plate for 2-4 pax – 3 steaks (300g Rib Eye, 300g Flank, 300g Sirloin), 3 kinds of sauce (your choice), French Fries, rosemary grenaille potatoes, small mixed salad.

ČERSTVÁ RYBA DNE  
FRESH FISH OF THE DAY

Zeptejte se obsluhy na aktuální nabídku, nebudete litovat.

Do not hesitate to ask for curent offer.

