

Restaurant Corbetta

Jídelní a nápojový lístek

Kolektiv zaměstnanců Vám přeje příjemné posezení a dobrou chuť.

Zde platí zákaz prodeje a podávání alkoholických nápojů a zákaz prodeje tabákových výrobků mládeži do 18 – ti let.

**Ceny v tomto jídelním a nápojovém lístku jsou smluvní.
Změna cen vyhrazena.**

Jídelní a nápojový lístek platí od 23.10.2016 do vydání nových cen.

Poloviční porce jídel je účtována za 60% ceny celého jídla s výjimkou příloh.

**Přijímáme tyto jídelní kupóny : Chéque Déjeuner
Ticket Restaurant
Sodexo Pass**

**Platbu kupóny a platební kartou hlaste před uzavřením účtu!!
Minimální doba přípravy minutkových jídel je 25 – 35 minut, dle předchozích objednávek. Od pondělí do čtvrtka přijímáme poslední objednávku pro šéfkuchaře ve 21:45 hodin. V pátek a sobotu bude poslední objednávka přijata ve 22:45 hodin.**

OD 1.12.2014 jsme plátcí DPH.

Restaurant Corbetta

Něco malého na zub

40.	250g	Topinka XXL s kuřecím masem, zeleninou a sýrem <i>Kousky kuřecích prsou, žampióny, kapie, pórek, strouhaný eidam. Na Vaše přání upravíme na ostré / neostré.</i>	110,-
41.	150g	Topinka s kuřecím masem, zeleninou a sýrem <i>Kousky kuřecích prsou, žampióny, kapie, pórek, strouhaný eidam. Na Vaše přání upravíme na ostré / neostré.</i>	75,-
42.	150g	Topinka s pálivou směsí, sýrem a sázeným vejcem <i>Domácí topinková směs z trvanlivého salámu, feferonek a chilli, strouhaný eidam, zeleninová dekorace. Pouze ostřejší.</i>	62,-
43.	150g	Topinka s pálivou směsí a balkánským sýrem <i>Domácí topinková směs z trvanlivého salámu, feferonek a chilli, strouhaný eidam, zeleninová dekorace. Pouze ostřejší a díky balkánskému sýru i slanější.</i>	62,-

Minutkové polévky

90.	0,25l	Brokolicová polévka	30,-
91.	0,25l	Hříbková krémová polévka	33,-
93.	0,3l	Sváteční česneková polévka <i>Česneková polévka se šunkou, sýrem, vejcem a opečeným chlebem</i>	52,-

Bramboráky

31.	200g	Bramborák „Suntop“ <i>Nudličky z kuřecích prsou, kari, cibule, čínské zelí, eidam to vše plněné v bramborákové kapse.</i>	125,-
32.	200g	Bramborák s kuřecím masem a směsí zeleniny <i>Kuřecí nudličky, žampióny, kapie, pórek, - plněné v bramborákové kapse. Na Vaše přání upravíme na ostré / neostré.</i>	125,-
33.	180g	Bramboráčky (4ks) <i>Doporučujeme posypat strouhanou nivou – 50g/28,-</i>	55,-

Restaurant Corbetta

Obědová jídla

Restaurant Corbetta

Speciality z grilu

Ke grilovaným masům doporučujeme níže uvedené omáčky.

60.	200g	Hovězí steak <i>Porce masa připravená na grilu z Argentinského vysokého roštěnce (Rib eye).</i>	290,-
61.	200g	Hovězí steak z mladého býka, šťouchaný brambor <i>Steak z mladého býčka z českého chovu se šťouchaným bramborem.</i>	195,-
62.	200g	Vepřový steak <i>Jemně kořeněná vepřová pečeně, připravená na grilu.</i>	160,-
63.	200g	Vepřový steak v barbecue marinádě <i>Vepřová pečeně ochucená lehce pálivou marinádou s vůní kouře.</i>	160,-
64.	200g	Vepřový steak v marinádě gyros, obloha <i>Vepřová pečeně ochucená marinádou složenou z různých druhů aromatického koření.</i>	160,-
65.	300g	Vepřová krkovička na grilu <i>Grilovaná vepřová krkovička podávaná na prkně s křenem, hořčicí, beraním rohem a pečivem.</i>	190,-
66.	400g	Marinovaná kuřecí křídélka <i>Pikantní kuřecí křídélka podávaná s pečivem.</i>	150,-
68.	700g	Vepřová žebírka na grilu (příprava cca 30minut) <i>Vepřová žebra připravená v pikantní marinádě na grilu servírovaná na prkně s pečivem.</i>	210,-
69.	150g	Grilovaná ciabatta s řezanou hovězí roštěnou <i>Řezaná hovězí roštěná, čerstvá zelenina, česneková omáčka</i>	135,-

Hamburgery

100% přírodní hovězí maso, čerstvé ingredience, vlastní dresing

70.	100g	Cheese hamburger	95,-
71.	200g	Cheese hamburger	135,-
72.	100g	Jalapeño hamburger	95,-
73.	200g	Jalapeño hamburger	135,-

Omáčky k pečeným masům

80.	0,15l	Omáčka se zeleným pepřem	35,-
81.	0,15l	Holandská omáčka se sýrem	35,-
82.	0,15l	Holandská omáčka s nivou	35,-
84.	0,15l	Ohnivá omáčka	30,-
85.	0,15l	Bylinko-česneková omáčka	30,-

Restaurant Corbetta

Speciality z hovězího masa

- 101. 250g Anglický biftek s vejcem a šunkou, obloha, 290,-**
*Biftek z pravé hovězí svíčkové připravený dle klasické receptury, ozdobený sázeným vejcem a šunkou. Na Vaše přání upravíme na způsob anglicky – krvavý, medium – středně propečený, well done – velmi propečený.
Doporučujeme : Omáčku se zeleným pepřem.*
- 103. 150g Hovězí filé „Samurai“, obloha 195,-**
Hovězí nudličky, čerstvá kapie, rajčata, cibule, chilli, feferónky. Pouze ostřejší.
- 105. 150g Přírodní hovězí řezy na másle, vejce, obloha 195,-**
Dva opečené řezy z hovězího roštěnce, přelité malým množstvím výpeku zjemněného máslem. Ozdobené sázeným vejcem a bylinkovým máslem.
- 107. 150g Vídeňská roštěná, obloha 190,-**
Dva zprudka opečené řezy z hovězího roštěnce přelité tmavou šťávou, zdobené osmaženou cibulí.
- 109. 150g Tatarský biftek z pravé svíčkové se syrovým žloutkem 210,-**
Na Vaše přání zamícháme. Podáváme včetně tří krajců topinek.

Restaurant Corbetta

Speciality z vepřového masa

120.	200g	Grilovaný špalek z vepřové panenky <i>podávaný na zelených fazolkách se slaninou,</i>	205,-
121.	200g	Hermelínová panenka, obloha <i>Měsíc z vepřové panenky s hermelínem</i>	210,-
122.	150g	Vepřové medailónky se sýrovou omáčkou <i>Restované plátky z vepřové panenky přelité holandskou omáčkou se sýrem eidam.</i>	150,-
123.	150g	Vepřové medailónky s niva omáčkou <i>Restované plátky z vepřové panenky přelité holandskou omáčkou s niva sýrem.</i>	150,-
124.	150g	Vepřové medailónky s mandlovou omáčkou <i>Restované plátky z vepřové panenky přelité holandskou omáčkou s mletými mandlemi.</i>	150,-
126.	150g	Kordon bleu, citrón <i>Smažená kapsa z vepřové kýty plněná šunkou, křenem a sýrem. Doporučujeme : Tatarskou omáčku.</i>	135,-
129.	200g	Vepřová játra „Istria“ <i>Nudličky z vepřových jater restované ve vlastní šťávě, přelité pikantním sosíkem, zdobeno cibulkou.</i>	110,-
130.	200g	Vepřová játra na roštu <i>Plátky přírodně opečených jater zdobených cibulí a hořčicí. Doporučujeme : Tatarskou omáčku.</i>	110,-
131.	150g	Vepřový smažený řízek	115,-

Restaurant Corbetta

Speciality z kuřecího masa

140.	150g	Grilovaný kuřecí steak <i>podávaný na zelených fazolkách se slaninou</i>	155,-
141.	150g	Kuřecí řízečky „Corn Flakes“ <i>Smažené plátky z kuřecích prsou obalené v kukuřičných lupíncích.</i>	135,-
140.	150g	Kuřecí čínská směs <i>Nudličky z kuřecích prsou upravené na způsob číny s mandlemi a čínským zelím.</i>	140,-
142.	150g	Kuřecí medailónky v těstíčku <i>Smažené kousky kuřecích prsou obalené v těstíčku vlastní receptury. Doporučujeme : Holandskou sýrovou nebo holandskou niva omáčku.</i>	145,-
143.	150g	Kuřecí prsíčka na žampionech <i>Restované nudličky z kuřecích prsou přelitě tmavou omáčkou s čerstvými žampiony, ozdobené šlehačkou.</i>	140,-
144.	150g	Kuřecí směs „Šéfa kuchyně“ <i>Nudličky z kuřecích prsou restované společně s pórkem přelitě jemně pikantní omáčkou s příchutí papriky a smetany, ozdobené šlehačkou.</i>	140,-
145.	150g	Kuřecí steak s česnekovou omáčkou <i>Porce přírodně upraveného kuřecího masa přelitá jemně nasládlou smetanovo-česnekovou omáčkou.</i>	135,-
147.	150g	Kuřecí medailónky „Hubert“ <i>Kuřecí medailónky kořeněné steakovým pepřem restované s plátky čerstvých žampionů. Ozdobené strouhaným eidam sýrem a sázeným vejcem. Doporučujeme : tatarskou omáčku.</i>	145,-
148.	150g	Kordon bleu, citrón <i>Smažená kapsa z kuřecích prsou plněná šunkou, sýrem a křenem.</i>	135,-
149.	150g	Smažený kuřecí řízek	115,-
150.	150g	Kuřecí „ouška“ <i>Podáváme s domácí lutenicí. Doporučujeme tatarskou omáčku.</i>	145,-

Restaurant Corbetta

Speciality z ryb

173.	100g	Losos na grilu s mořským koktejlem, m.obloha <i>Steak z lososa přelitý zdobený směsí mořských darů. Váha cca 250g. Výsledná cena je určena dle skutečné váhy porce.</i>	155,- +1Kč/ každý další gram
174.	100g	Losos na grilu s bylinkovým máslem, m.obloha <i>Steak z lososa zdobený bylinkovým máslem. Váha cca 250g. Výsledná cena je určena dle skutečné váhy porce.</i>	130,- +1Kč/ každý další gram
175.	100g	Pstruh na grilu plněný bylinkami <i>Přírodní pstruh, váha 250-350g. Výsledná cena je určena dle skutečné váhy ryby.</i>	106,- +0,50 Kč/ každý další gram

Saláty

201.	350g	Salát Caesar <i>Trhaný salát s kuřecím masem, česnekovými krutony a dresingem z ančoviček, a dijonské hořčice, zdobený parmazánem</i>	125,-
202.	350g	Zeleninový salát s kuřecím masem, balkánským sýrem, vejcem a jogurtovým dresingem, toust 2ks	110,-
203.	350g	Míchaný salát s grilovaným Camembertem a brusinkami, toust	110,-
204.	300g	Šopský salát s kuřecím masem	115,-
205.	150g	Šopský salát	60,-
206.	150g	Rajčatový salát s cibulkou	35,-
207.	150g	Okurkový salát	35,-

Restaurant Corbetta

Bezmasá jídla

180.	150g	Smažený sýr eidam, malá obloha	65,-
182.	120g	Smažená niva, malá obloha	78,-
183.	120g	Smažený Hermelín, malá obloha	78,-
186.	150g	Smažené žampióny, malá obloha	70,-
189.	200g	Brokolice dušená na másle, malá obloha	50,-
190.	200g	Dušená zelenina na másle	50,-

Restaurant Corbetta

Přílohy

1.	180g	<i>Houskový knedlík</i>	16,-
2.	45g	<i>Houskový knedlík (1 plátek)</i>	4,-
3.	250g	<i>Bramborový knedlík</i>	21,-
4.	30g	<i>Bramborový knedlík (1 plátek)</i>	3,-
5.	300g	<i>Brambor štouchaný</i>	35,-
6.	250g	<i>Brambor vařený</i>	20,-
7.	120g	<i>Dušená rýže (3 kopečky)</i>	21,-
8.	40g	<i>Dušená rýže (1 kopeček)</i>	7,-
12.	200g	<i>Dollar Chips</i>	30,-
13.	200g	<i>Pottato Petals (Chipsy smažené na objednávku)</i>	30,-
14.	200g	<i>Hranolky</i>	30,-
15.	200g	<i>Americké brambory</i>	30,-
17.	200g	<i>Krokety</i>	30,-
19.	250g	<i>Vařený opékaný brambor</i>	30,-
20.	70g	<i>Tatarská omáčka</i>	15,-
21.	100g	<i>Kečup</i>	15,-
22.	70g	<i>Chléb (1 krajíc)</i>	5,-
23.	90g	<i>Topinka s česnekem (1 krajíc)</i>	10,-
24.	200g	<i>Restované fazolové lusky na slanině</i>	48,-
25.	200g	<i>Grilovaná zelenina (kapie, lilek, cuketa, šalotka)</i>	48,-

Restaurant Corbetta

Dezerty a zmrzlinové poháry

217.	200g	Palačinka s mandlemi jahodami a šlehačkou <i>Jahody s cukrem a smetanou plněné do palačinky, ozdobené šlehačkou a strouhanou čokoládou.</i>	52,-
218.		Palačinka s mandlemi jahodami, šlehačkou a zmrzlinou <i>Jahody s cukrem a smetanou plněné do palačinky, ozdobené šlehačkou a strouhanou čokoládou, zmrzlina 1 kopeček</i>	65,-
219.	200g	Palačinka s marmeládou a šlehačkou	45,-
220.	100g	Vanilková zmrzlinová koule obalená v pražených mandlích, přelitá karamel	45,-
221.	100g	Grilovaný ananas s vanilkovou zmrzlinou přelitý karamel	50,-
222.	100g	Tartufo Bianco <i>Vanilko-čokoládová zmrzlina s vaječným likérem obalená v kokosu, zdobená šlehačkou</i>	40,-
223.	100g	Tartufo Nero <i>Čokoládo-vanilková zmrzlina s čokoládovým likérem obalená v kakaovém prášku</i>	40,-
224.	240g	Pohár s lesním ovocem <i>Směs lesního ovoce se zmrzlinou (1 kopeček) zdobená šlehačkou a polevou.</i>	60,-
225.	260g	Jahodový pohár <i>Jahody (1 kopeček) zdobené šlehačkou a polevou</i>	50,-
226.	1ks	Kopeček zmrzliny dle vlastního výběru	13,-

Restaurant Corbetta

Aperitiv

500.	1dcl	<i>Martini Bianco</i>	35,-
501.	1dcl	<i>Cinzano Bianco</i>	38,-

Sekt

510.	0,75l	<i>Bohemia Demi sekt</i>	190.-
------	-------	--------------------------	-------

Bílá rozlévaná vína.

520.	2dcl	<i>Müller Thurgau, Veltlínské zelené</i> <i>Vína suchá. Vinařská oblast Morava – Kobylí.</i>	28-
------	------	---	-----

Červená rozlévaná vína.

530.	2dcl	<i>Frankovka, Svatovavřinecké, Modrý portugal</i> <i>Vína suchá. Vinařská oblast Morava – Kobylí.</i>	28-
------	------	--	-----

**Ostatní vína podáváme pouze v balení 0,75l,
která jsou uvedena ve zvláštním vinném lístku.**

Restaurant Corbetta

Čepovaná piva

Devadesát dnů ležení, originální původ a 700 let tradice výroby budějovického piva jsou zárukou výjimečné kvality světlého ležáku, který se vyznačuje hustou, bohatou pěnou a výrazně zlatožlutou barvou. Vůně je výrazná s akcentem chmelového aroma. Hořkost je slabé až střední intenzity, jemného až slabě drsného charakteru.

Ležák má střední a silný říz...**Budweiser Budvar.**

540.	0,5l	Budweiser Budvar – světlý ležák 12°	31,-
541.	0,3l	Budweiser Budvar – světlý ležák 12°	20,-
542.	0,5l	Budweiser Budvar – světlé výčepní 10°	24,-
543.	0,3l	Budweiser Budvar – světlé výčepní 10°	16,-
544.	0,5l	Budweiser Budvar- Nealkoholické lahvé pivo	23,-
546.	0,5l	Budweiser Budvar – tmavý ležák 12°	31,-
547.	0,3l	Budweiser Budvar – tmavý ležák 12°	20,-
548.	0,5l	Budweiser Budvar – řezaný ležák 12°	31,-
549.	0,3l	Budweiser Budvar – řezaný ležák 12°	20,-
	0,33l	Carlsberg – světlý ležák - lahvé pivo	30,-
	0,5l	Pardál OVO – bezový míchaný nápoj z piva	27,-

Restaurant Corbetta

Nealkoholické nápoje

700.	3dcl	Coca Cola	24.-
701.	2dcl	Coca Cola	16.-
702.	3dcl	Sprite	24.-
703.	2dcl	Sprite	16.-
704.	3dcl	Fanta – Pomeranč	24.-
705.	2dcl	Fanta – Pomeranč	16,-
706.	3dcl	Tonic Indian river	24,-
707.	2dcl	Tonic Indian river	16.-
708.	3dcl	Točená kofola	25,-
709.	5dcl	Točená kofola	35,-
710.	3dcl	Džus nektar – jablko, černý rybíz, hruška, meruňka, multivitamin, jahoda, ananas.	27,-
711.	2dcl	Džus nektar – jablko, černý rybíz, hruška, meruňka, multivitamin, jahoda, ananas.	18,-
712.	3dcl	Džus Jaffa Champion pomeranč točený	27,-
713.	2dcl	Džus Jaffa Champion pomeranč točený	18,-
714.	1,5 l	Džbán s vodou a citronem	30,-
715.	3dcl	Sodová voda	12,-
716.	2dcl	Sodová voda	8,-
717.	2,5dcl	Redbull	45,-
718.	2,5dcl	Vinea	27,-
719.	2,5dcl	Chito Tonic	30,-
720.	2,5dcl	Chito Ginger zázvor tonic	30,-
721.	3,3dcl	Rajec voda (perlivá, jemně perlivá, neperlivá)	18,-
724.	2,0dcl	Rauch džus (druhy dle aktuální nabídky)	30,-
725.	3,0dcl	Ledový čaj domácí – dle nabídky	15,-

Restaurant Corbetta

Ledové kávy

730.	3dcl	Ledová káva Frappé s mlíčkem	35,-
731.	3dcl	Ledová káva Frappé s mlíčkem a zmrzlinou	40,-
732.	3dcl	Ledová káva Frappé s mlíčkem a šlehačkou	40,-
733.	3dcl	Ledová káva Frappé s mlíčkem, zmrzlinou a šlehačkou	45,-

Káva, Čaj, Cappuccino, Čokoláda

740.	5g	Alžírská káva	50,-
741.	5g	Vídeňská káva	35,-
742.	5g	Instantní káva	18,-
743.	5g	Espresso LAVAZZA	35,-
744.	5g	Espresso Lungo LAVAZZA	35,-
745.	10g	Turecká káva	18,-
746.	10g	Smetana do kávy	4,-
747.	2g	Čaj – různé druhy – dle nabídky	16,-
748.	20g	Med	5,-
	3dcl	Zázvorový/mátový čaj s medem a citronem (konvička)	40,-
749.	12g	Cappuccino LAVAZZA	39,-
750.	12g	Latte Macchiato	43,-
751.	25g	Horká čokoláda	40,-

Grog, punč, svařené víno

758.	2,dcl	Horký rauch – dle aktuální nabídky	35,-
759.	2dcl	Grog Hot Apple – bez alkoholu – dle nabídky	30,-
762.	2dcl	Grog – 4cl Rum	35,-
763.	2dcl	Grog – 4cl Griotte	35,-
765.	2dcl	Červené svařené víno	35,-
766.	2,2dcl	Veselá hruška- rauch hruška + 2cl hruškovice	55,-

Restaurant Corbetta

Likéry

550.	4cl	<i>Becherovka klasik / lemond</i>	28,-
551.	4cl	<i>Jägermeister</i>	50,-
552.	4cl	<i>Fernet Stock, Fernet Stock Citrus</i>	28,-
553.	4cl	<i>Magister</i>	28,-
554.	4cl	<i>Pepermintový likér – Božkov</i>	28,-
555.	4cl	<i>Baileys</i>	40,-
556.	4cl	<i>Malibu</i>	38,-
557.	4cl	<i>Griotte</i>	28,-
558.	4cl	<i>Vaječný likér</i>	25,-
559.	4cl	<i>Jelzin – vie druhů, dle nabídky obsluhy</i>	28,-
560.	4cl	<i>Curacao Blue</i>	20,-
561.	4cl	<i>Campari Bitter</i>	35,-

Restaurant Corbetta

Destiláty

600.	4cl	Ron Zacapa Centenario 23 let	100,-
602.	4cl	Jack Daniel's Whisky	60,-
605.	4cl	Tullamore Dew Irská Whisky	50,-
606.	4cl	Jameson Irská Whisky	50,-
607.	4cl	Jim Beam Bourbon	50,-
608.	4cl	Jim Beam Honey Bourbon	50,-
609.	4cl	Metaxa *****	50,-
612.	4cl	Finlandia Vodka	35,-
614.	4cl	Pražská Vodka	28,-
615.	4cl	Koskenkorva peach – originál broskvová vodka	22,-
617.	4cl	Tequila Sierra Silver	45,-
618.	4cl	Tequila Sierra Gold	45,-
619.	4cl	Beefeater Gin	35,-
620.	4cl	Slivovice – 40% , Jelínek	35,-
621.	4cl	Rum Tuzemský	28,-
622.	4cl	Bacardi Rum 40%	35,-
623.	4cl	Captain Morgan	33,-
624.	4cl	Capitan Bucanero – 7-letý dominikánský elixír 34%	46,-

Restaurant Corbetta

Chipsy, oříšky...

800.	50g	Pražené mandle	50,-
801.	75g	Solené oříšky	25,-
802.	100g	Slané Tyčinky	16,-
803.	77g	Bohemia Chips – různé druhy, dle nabídky obsluhy (10g – 3,9,-)	30,-
805.	1bal.	Žvýkačky – dle nabídky obsluhy	15,-

Tabákové výrobky

814.	1ks	Doutník Clubmaster	10,-
818.	1ks	Doutník Moods	16,-
815.	1ks	Zápalky	3,-

Obaly na jídla

902.	1ks	Menu box	8,-
903.	1ks	Polévka box	3,-

Restaurant Corbetta

Míchané nápoje

911.	0,33l	Somersby – dle nabídky	35,-
612.	2,4dcl	Gin Tonic (4cl Beefeater gin, 2dc Tonic)	51,-
613.	2,4dcl	Bavorák (4cl Fernet Stock, 2dc Tonic)	44,-
615.	2,4dcl	Beton (4cl Becherovka, 2dc Tonic)	44,-
617.	2,4dcl	Coca cola s rumem (4cl Rum, 2dc Coca cola)	41,-
618.	2,4dcl	Vodka s džusem (4cl Pražská vodka, 2dc pom. džus)	46,-
619.	2,4dcl	Vodka s džusem (4cl Finská vodka, 2dc pom. džus)	53,-
620.	5,0dcl	Bambus (2dc červené víno, 3dc Coca cola)	52,-
621.	3,0dcl	Bambus (2dc červené víno, 1dc Coca cola)	32,-
622.	3,0dcl	Bambus (1dc červené víno, 2dc Coca cola)	30,-
623.	5,0dcl	Vinný střik (2dc Víno, 3dc Sodová voda)	40,-
624.	3,0dcl	Vinný střik (2dc Víno, 1dc Sodová voda)	28,-
625.	3,0dcl	Vinný střik (1dc Víno, 2dc Sodová voda)	22,-
626.	3,0dcl	Piña Colada	65,-
629.	3,0dcl	Big Apple (Bez alkoholu)	50,-
630.	3,0dcl	Sex On The Beach	65,-
631.	3,0dcl	Swimming Pool	65,-
632.	3,0dcl	Bezinková limonáda (bez alkoholu)	25,-
633.	3,0dcl	Tropical Mystery (Bez alkoholu)	50,-
634.	3,0dcl	Virgin Colada (Bez alkoholu)	50,-
637.	3,0dcl	Tequila Sunrise	65,-
638.	3,0dcl	Red Berry (Bez alkoholu)	50,-
639.	4cl	Chupito (Dominikánský bílý rum, limetková šťáva, koktejlová třešeň)	40,-
640.	3,0dcl	Mojito	65,-
643.	3,0dcl	Virgin Mojito (Bez alkoholu)	52,-
645.	2,2dcl	Spritz (1dcl bílé víno, 1dcl soda, 2cl Monin dle nabídky)	32,-
646.	2,2dcl	Nealkoholický Spritz (1dcl Vinea – bílá/červená, 1dcl soda, 2cl Monin dle nabídky)	23,-

Restaurant Corbetta

Jídla na objednávku předem

1000g	Pečená šunková kýta , kozí rohy, křen, hořčice, chléb. <i>Celková cena dle váhy</i>	420,-
1000g	Salámová mísa + chléb Mísa složená z kvalitních uzenářských výrobků	390,-
1000g	Sýrová mísa + chléb Mísa složená z kvalitních sýrů.	420,-
1ks	Kuřecí palička Připravíme na počet dle Vašeho přání	32,-
500g	Mísa kuřecích řízečků, chléb, kys. Okurky	295,-
500g	Mísa vepřových řízečků, chléb, kys. Okurky	295,-
2000g	Zeleninová mísa	375,-
2000g	Ovocná mísa	475,-

Objednávky přijímáme:

a) telefonicky na tel. 417 823 369, email :
corbetta@corbetta.cz

b) osobně objednávkou u vedoucího provozu.

**Na Vaše oslavy, výročí, jubilea, svatby, rádi
zajistíme vše ze studené kuchyně, ovocné mísy,
zeleninové mísy a jiné.**

**Venkovní grilování, které provádí zkušený
personál.**

**Výzdobu tabule přizpůsobíme Vaším
požadavkům, zajistíme živé květiny a jiné
dekorace.**