

## **Předkrmy I** ENTRADAS

<b>100 g Capresse (mozzarella, rajčata, olivový olej, bazalka)</b> <i>(mozzarella, tomate, aceite de oliva, albahaca)</i>	<b>95,-</b>
<b>2 ks Bruschetta al pomodoro (tousty, rajčatové ragú, bazalka, parmezán, česnek)</b> <i>Bruschetta de tomates (pan tostado con tomates, aceite de oliva, albahaca y queso parmesano)</i>	<b>98,-</b>
<b>80 g Prosciutto, olivy, parmezán a toast</b> <i>Jamon, aceitunas, queso parmesano y tostada</i>	<b>138,-</b>
<b>100 g Kukuřičné nachos gratinované sýrem, sypané papričkami jalapeños s tomatovou salsou a zakysanou smetanou</b> <i>Nachos gratinados con jalapenos y salsa de tomate y nata</i>	<b>140,-</b>

## **Česká klasika I** ENTRADAS TRADICIONALES

<b>1ks Chleba se sádlem, škvarky a cibulí</b> <i>Pan con chicharones y cebolla</i>	<b>45,-</b>
<b>2 ks Tradiční utopenec s cibulí</b> <i>Salchichas de cerdo caseras marinadas, con cebolla</i>	<b>85,-</b>
<b>1 ks Nakládaný hermelín plněný domácím ajvarem na malém salátku s ořechy</b> <i>Queso tipo camembert marinado en aceite, servido con ensalada fresca</i>	<b>85,-</b>
<b>1 ks Pivní sýr s máslem, cibulí, paprikou a chlebem</b> <i>Queso cervecero marinado en aceite, pequena ensalada y pan</i>	<b>75,-</b>
<b>1 ks Talián (telecí maso) s křenem a hořčicí</b> <i>Salchicha de ternera con mostaza y rabano picante</i>	<b>75,-</b>
<b>1 ks Opečená domácí klobása s křenem a hořčicí</b> <i>Salchicha casera asada con rabano picante y mostaza</i>	<b>98,-</b>

## **TĚSTOVINY I PASTA**

**200 g (spaghetti, penne)**

**Bolognese (masové ragù, rajčata, parmezán)** **189,-**  
*(ragu, tomates, queso parmesano)*

**Carbonare (pancetta, vejce, smetana, parmezán)** **179,-**  
*(pancetta, huevo, crema, queso parmesano)*

**Pesto (pesto, parmezán, smetana)** **149,-**  
*(pesto, queso parmesano)*

**Pollo (kuřecí maso, žampiony, smetana, parmezán)** **199,-**  
*(carne de pollo, champiñones, crema, queso parmesano)*

**Aglio - olio Peperoncino (česnek, chilli, bazalka, parmezán)** **139,-**  
*(ajo, guindilla, albahaca, queso parmesano)*

**Salmone (losos, limetková omáčka, kapary,)** **240,-**  
*(salmon, zumo de lima, campari, queso parmesano)*

**Di Parma (parmská šunka, smetana, parmezán)** **198,-**  
*(jamon de Parma, nata, queso parmesano)*

**Melanzane (lilek, cuketa, česnek, olivy, tomaty, parmezán)** **169,-**  
*(berenjena, zucchini, ajo, aceitunas, tomates, queso parmesano)*

## **SENDVIČE I SANDWICHES**

**150 g JazzBurger (velký domácí hovězí cheeseburger, hranolky a salát)** **248,-**  
*(Hamburguesa casera grande con patatas fritas y ensalada)*

**100 g Velká pšeničná tortila** **248,-**  
**plněná grilovanou hovězí svičkovou, sýrem, rajčaty, olivami, čerstvým salátem a zakysanou smetanou**  
*Gran tortilla de trigo rellena de bistec, queso, tomates, aceitunas, ensalada fresca y nata*

**100 g Kuřecí club sandwich** **150,-**  
**plněný grilovaným kuřátkem, slaninou, rajčetem a ledovým salátem**  
*Sandwich de pollo con bacon, tomate y lechuga*

## **ŠŤAVNATÉ STEAKY I CHULETAS JUGOSAS**

**220 g Šťavnatý rib-eye steak z Uruguaye (Aberdeen Angus, vysoký roštěnec)** **295,-**  
*Rib eye chuleta uruguaya jugosa (Aberdeen Angus)*

**200 g Křehký steak z pravé španělské svičkové** **340,-**  
*Lomo de ternera espanola (suave)*

**220 g Libový rump steak z Austrálie (Black Angus)** **295,-**  
*Lomo vacuno australiano (Black Angus)*

**200 g Tatarský biftek, 4 ks topinek** **295,-**  
*Bistec „Tartar“ (carne cruda de lomo vacuno), huevo crudo, especies y salsas con pan tostado*

**(omáčka pepřová, hot chilli, barbecue, demiglas, nebo bylinkové máslo)**  
*(salsa de pimienta, salsa de guindillas, barbacoa, demiglas y mantequilla de hierbas)*

## VEPŘOVÉ MASO I CARNE DE CERDO

**250 g Grilovaná vepřová krkovička s barbecue omáčkou, plátkem restované irské slaniny, cibulkou a volským okem** **198,-**  
*Chuleta de cerdo a la plancha con salsa barbacoa, loncha de bacon irlandese frita con huevo y cebolla*

**250 g Steak z krkovičky s pálivou omáčkou jalapeños** **175,-**  
*Chuleta de cerdo con salsa picante de jalapenos*

## KUŘECÍ MASO I POLLO

**200 g Kuřecí soté (žampiony, cibule, niva, smetana)** **185,-**  
*Pollo adobado con champiñones, cebolla, queso azul y nata*

**200 g Kuřecí steak s bazalkovým pestem** **185,-**  
*Chuleta de pollo con salsa pesto*

**200 g Kuřecí steak na bylinkovém másle a provensálském koření** **185,-**  
*Chuleta de pollo asada en mantequilla de hierbas con especie „Provencal“*

## RYBY I PESCADO

**230 g Pečený pstruh s grilovanou zeleninou přelitý bylinkovým máslem** **230,-**  
*Trucha asada con verdura a la plancha con salsa de mantequilla de hierbas*

**200 g Grilovaný filet z norského lososa podávaný na salátu z čerstvé zeleniny** **278,-**  
*Filete de salmon noriego a la plancha con ensalada fresca*

## ČESKÉ SPECIALITY I COCINA TRADICIONAL

**120 g Plzeňský gulášek, houskový knedlík** **188,-**  
*Goulash de Pilsner con „Knedlík“ (pan caliente)*

**230 g Konfitované stehno z kachny, červené zeli, houskový knedlík** **245,-**  
*Musculo de pato asado pinchado de bacon, repollo rojo cocido, „Knedlík“ (pan caliente)*

**150 g Vepřová pečeně, houskový a bramborový knedlík, červené zeli** **190,-**  
*Filete de cerdo asado con dos especies de „Knedlíky“ (pan caliente)*

**450 g Řezníkovy grilované vepřové koleno, křen, hořčice** **295,-**  
*Rodilla de cerdo asada con rabano picante y mostaza*

**150 g Domáci uzené vepřové, houskový a bramborový knedlík, zeli** **180,-**  
*Carne de cerdo casera ahumada, „Knedlík“ (pan caliente), repollo*

**150 g Smažený vepřový řízek se sezamem, bramborem a kyselou okurkou** **190,-**  
*Filete de cerdo empanado con sesamo acompañado de patatas y pepino agri dulce*

**150 g Smažený kuřecí řízek v kukuřičných lupíncích, bramborem a kyselou okurkou** **180,-**  
*Filete de pollo empanado en tortillitas de maíz acompañado de patatas y pepino agri dulce*

**100 g Smažený hermelín, brusinky a tatarská omáčka** **145,-**  
*Queso brie empanado con salsa de arandanos rojos y salsa tartara*

**100 g Smažený eidam s tatarskou omáčkou** **130,-**  
*Queso de bola empanado con salsa tartara*

**300 g S taroměstská bašta** **298,-**  
**moravské uzené, vepřová pečeně, grilovaná klobása, houskové a bramborové knedlíky, bramboráčky, zeli**  
*300g El Plato de La Ciudad Vieja  
(filete de cerdo asado, filete de cerdo estilo moraviense ahumado, salchicha, varias especies de „Knedlíky“ (pan caliente), repollo, mostaza y rabano picante)*

**450 g Staročeský taliř (pro dvě osoby)** **590,-**  
**vepřová pečeně, moravské uzené, pečená kachna 1/2, grilovaná klobása, bílé a červené zeli, bramboráčky, bramborový a houskový knedlík**  
*450g Plato tradicional  
(medio pato asado, filete de cerdo asado, filete de cerdo estilo moraviense ahumado, salchicha, varias especies de „Knedlíky“ (pan caliente), repollo, mostaza y rabano picante)*

## **SALÁTY I ENSALADAS**

**200 g Šopský** **130,-**  
*Ensalada Balcanica (pepino, tomate, queso fresco salado, aceite de oliva)*

**200 g Salát s parmskou šunkou, olivami a rukolou** **179,-**  
*Ensalada con jamon de Parma, naranja y rucola*

**150 g Caesar salát** **210,-**  
**křehký salát s domácím caesar dresingem, krutony, strouhaným parmezánem a kuřecím masem**  
*CESAR (Lechuga, tomate, cebolla, bacon y pechuga de pollo a la plancha y pan tostado)*

**100 g Lehký těstovinový salát s čerstvým grilovaným lososem** **220,-**  
*(Ensalada de pasta ligera con salmon a la plancha)*

## **DEZERTY I POSTRES**

**1ks Domácí jablečný závin se šlehačkou** **85,-**  
*Pastel de manzana (Strudel)*

**1ks Palačinka s ovocem a zmrzlinou** **139,-**  
*Creps con fruta y helado*

**Vanilková zmrzlina s mandlemi a čokoládovými hoblinkami** **85,-**  
*Helado de vanilla con almendras y chocolate*

## **PŘILOHY I ACOMPAÑAMIENTO**

**Houskový knedlík I Pan caliente** **40,-**

**Bramborový knedlík I Pan caliente de patatas** **40,-**

**Bramboráčky I Tortita de patatas** **45,-**

**Vařeny brambor I Patata cocida** **40,-**

**Štuchané brambory s bylinkami I Patatas cocidas machacadas con hierba** **45,-**

**Hranolky I Patatas fritas** **45,-**

**Restované fazolky se slaninou I Judias con bacon a la plancha** **45,-**

**Denní nabídka čerstvé zeleniny I Verdura fresca del dia** **45,-**

**Pečená zelenina (domácí ratatuj) I Verdura asada estilo „Ratatouille“** **59,-**

**Košík pečiva I Taza de pan** **35,-**

*EL servicio no esta icluido en el precio I Racion de niños es 75% de precio de racion regular*

**Jazz & Blues Club Ungelt se nachází v prostorách domu, který zde stojí již skoro tisíc let, jak dokládá darovací listina českého knížete Bořivoje II. z roku 1101. O jeho osudech hovoří i další listiny z roku 1290 a 1298, potvrzující význam místa zvaného dodnes Ungelt, od nepaměti střediska mezinárodního obchodu. Po celá staletí muselo veškeré zboží, do Prahy přicházející a z Prahy odcházející, projít areálem Ungeltu, kde pak obchodníci platili poplatek zvaný UNG ELT. Zde se rovněž uzavíraly veškeré obchodní smlouvy. Postupem času a vývojem mezinárodních událostních vztahů význam ungeltu upadal. Za vlády komunistů byl například v těchto unikátních prostorách sklad. Koncem 90. let minulého století prošly tyto prostory náročnou rekonstrukcí a současní provozovatelé zde vlastním nákladem zřídili pilsnerskou restauraci a hlavně jazz-bluesový klub Ungelt. Přispěli tak k celkové obnově architektonického skvostu, areálu Ungelt. Vítejte Vás a dobře se bavte!**

Jazz & Blues Club Ungelt is situated within the limits of a house of almost thousand years old history as being proven by a deed of gift issued by the Czech Prince Bořivoj II in the year of 1101. About further destiny speak other documents dated 1290 and 1298, confirming the significance of this location known as Ungelt to this day, from time immemorial a center of international trade. Throughout centuries all goods imported from abroad or all goods set for export had to pass through this area of Ungelt where tradesmen paid the duty called Ungelt. Here, all the commercial contracts had to be concluded. As time went on and international trade developed, the significance of Ungelt had declined; during the communist times e.g. this unique place had become an ordinary deposit. By the end of the nineties of the last century, the place had undergone an ambitious reconstruction, present day owners established here a pilsner restaurant and Jazz & Blues Club, in particular and contributed thus to the full renovation of this architectural

*Jazz Blues Ungelt se encuentra en un edificio mas de mil años de edad. Como prueba existe un acta de donacion del rey Borivoj II de año 1101. Tambien hay otros documentos de 1290 y 1298 que hablan de su destino y sobre la importancia del sitio ya entonces llamado Ungeld como el centro del comercio internacional. Durante siglos todas las mercancías que entraraban o salían de Praga tenían que pasar por Ungelt donde todos los comerciantes estaban obligados a pagar un impuesto llamado „UNG ELT“. Tambien alli se hacían todos los contratos. Con el paso del tiempo con el desarrollo de las relaciones internacionales se bajaba la importancia de UNGELT. Por ejemplo durante el comunismo servía UNGELT como un almacén. En los finales de los años 90 del siglo pasado hicieron los propietarios presentes una gran reforma y convirtieron el sitio en un restaurante y un Jazz – Blues club UNGELT. Bienvenidos y que disfruteis el ambiente!!*