

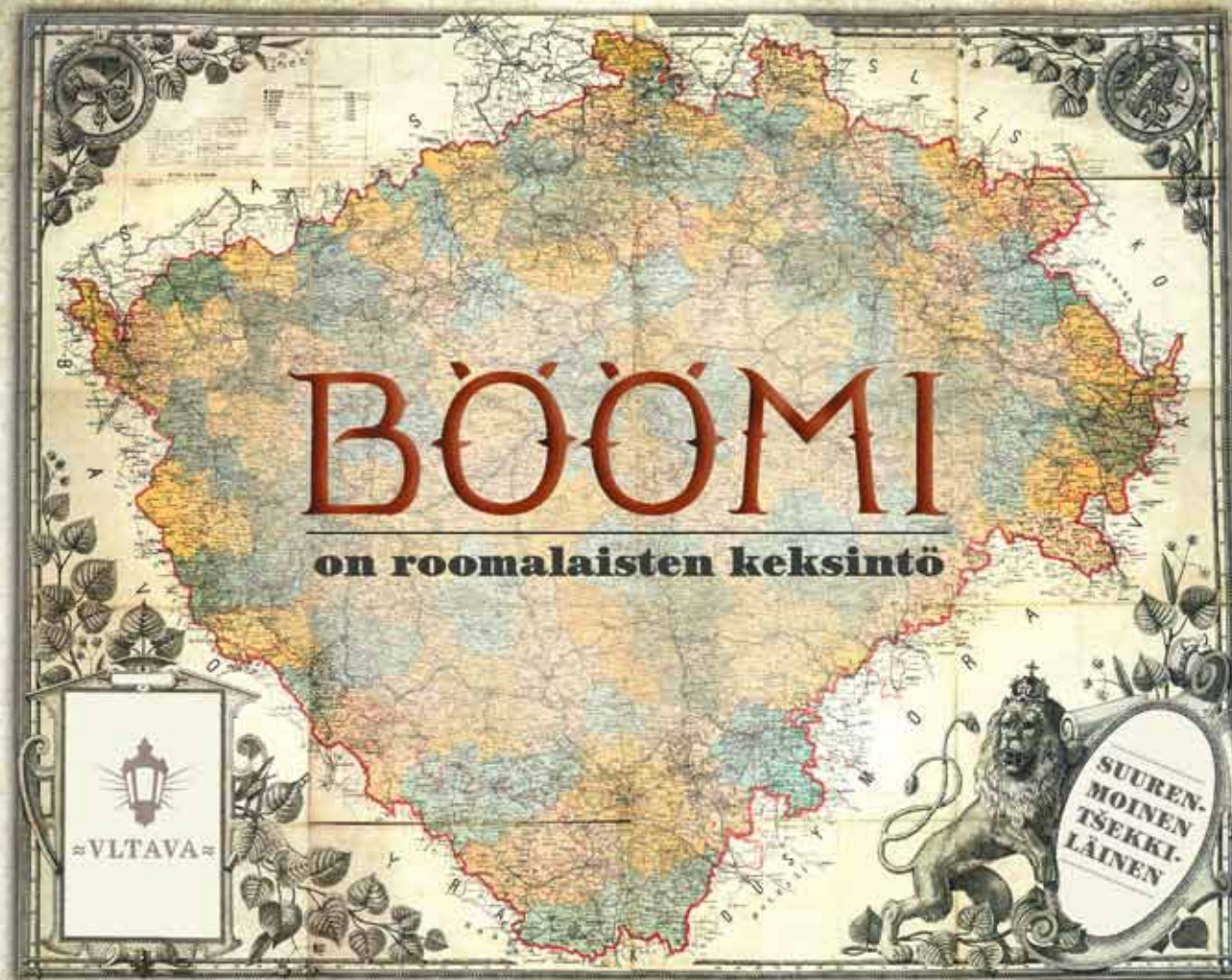
numero 12

MENU & NEWS

ELIELINAUKIO 2 | 00100 HELSINKI | VLTAVA.FI




≈VLTAVA≈



Tšekin ydinalueeksi voidaan hyvinkin nimetä Böömi, mikä näkyy ja kuuluu muun muassa tšekinkielessä. Böömi on ollut niin keskeisessä asemassa maan historiassa, etteivät tšekkiläiset tee erottelua adjektiivien tšekkiläinen ja böömiläinen välillä. Molempia kuvaa sana *český*. Toinen esimerkki Böömin ja Tšekin käsitteiden sulautumisesta kansan mielissä toisiinsa on tšekinkielen substantiivi *Češi*, joka tarkoittaa sekä Tšekin että Böömin asukkaita.

Böömi-sana juontaa alkunsa menneisyyden hämäristä, aina roomalaisten vallan ajoilta. Mahtava välimerellinen imperiumi valloitti sotavoimiensa ja ovelan diplomatiansa ansiosta maankolkan toisensa jälkeen ja ulotti vähitellen keisarinsa vallan aina nykyisen Tšekin alueen rajoille saakka. Noilla seuduin asui noin 400-luvulla eKr. kelttiläisiä

heimoja, joista roomalaiset käyttivät nimitystä *Boiohaemum*. Nimitys levisi roomalaisten matkassa ja yleistyi ajan mittaan aluetta kuvastavaksi nimeksi.

Oma osansa nimityksen vakiintumisessa oli roomalaisten suunnattomalla vaikutusvallalla, sillä vaikka imperiumi ei koskaan valloittanutkaan nykyisen Tšekin aluetta kokonaisuudessaan, sen läsnäolo ja merkitys oli seudulla kiistaton. Roomalaisilta omaksuttiin ajatuksia, tapoja ja teknologiaa, eivätkä alueiden nimet olleet mikään poikkeus käytännöstä. Näin vielä nykyäänkin Bööminä tunnettu alue sai nimityksensä kelttiläisten heimojen kutsumanimestä, aikansa mahtavimman valtakunnan kirjureiden omia tarkoituksiperiään varten dokumentoimana.

BISTROVO MENU

3

ALKUUN

Tšekkiläinen tuhti lihakeitto 6,50 €
Häränrintaa, porkkanaa, sipulia, perunaa, valkosipulia ja hapankaalia L, G
Olutsuositus: Krusovice Cerne 3,8 %
Viinisuositus: Porta Carmenere Reserva -punaviini, Chile

Vltavan tšapas 7,50 €
Tšekkiläistä salamia, olutjuustoa, tšekkiläistä ilmakuivattua kinkkua ja marinoituja oliiveja
Olutsuositus: Budejovický Budvar 5,0 %
Viinisuositus: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva -punaviini, Chile

Karitsan paahtopaistia 7,80 €
Vehnänjyvärisottoa
Olutsuositus: Merlin Cerny 4,7 %
Viinisuositus: Torres Atrium Merlot -punaviini, Espanja

Valkosipulikeittoa 10,50 €
Tarjoillaan leipäkuoresta L
Olutsuositus: Holba Dark 3,8 %
Viinisuositus: Trapiche Malbec Bonarda -punaviini, Argentiina

Alkupalat kahdelle 17,00 €
Olutjuustoa, marinoituja herkkusieniä, marinoituja oliiveja, tšekkiläistä perunasalaattia, marinoitua Vltavan makkaraa ja tšekkiläistä ilmakuivattua kinkkua VL, G
Olutsuositus: Holba Serak 4,7 %
Viinisuositus: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva -punaviini, Chile

TŠEKIN ERIKOISUUKSIA

PORSAAN PAAHTOKYLKEÄ 17,90 €
pečený vepřový bok
Olutmarinoitua porsaan paahtokylkeä, haudutettua hapankaalia ja pekoni-perunaknöödeliä ja valkosipulikastiketta L
Olutsuositus: Merlin Cerny 4,7 %
Viinisuositus: Peter Lehmann Wildcard Shiraz -punaviini, Australia

PAISTETTUA HÄRÄNRINTAA 18,00 €
hovezí pecene
Rapeaksi paistettua häränrintaa, valkosipuliperunoita, pinaattimuhennosta ja piparjuurta VL
Olutsuositus: Velkopopovický Kozel 3,8 %
Viinisuositus: Torres Atrium Merlot -punaviini, Espanja

PORSAAN SCHNITZEL 19,50 €
vepřový řízek
Sienimuhennosta ja lankkuperunoita L
Olutsuositus: Holba Serak 4,7 %
Viinisuositus: Torres Atrium Merlot -punaviini, Espanja

PAAHDETTUA MAISSIKANAN RINTAA 18,50 €
opečená prsa z kukuřičného kuřete
Vehnänjyvärisottoa
Olutsuositus: Paulaner Hefe Weissbier 5,5 %
Viinisuositus: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva -punaviini, Chile

PAAHDETTU PORSAANPOTKA 21,50 €
pecené vepřové koleno
Haudutettua punakaalia, talon sinappia, pekoni-perunaknöödeliä L
Olutsuositus: Pilsner Urquell 4,4 %
Viinisuositus: Porta Carmenere Reserva -punaviini, Chile
Potkan valmistusaika väh 30min, tarkista aika tarjoilijalta.

GRILLIVARRAS VLTAVA 24,50 €
grilovaný spíz vltava
Härän fileetä, Vltavan makkaraa, paprikaa, sipulia, herkkusieniä, valkosipuliperunoita ja punaviini-kastiketta L, G, A
Olutsuositus: Holba Dark 3,8 %
Viinisuositus: Peter Lehmann Wildcard Shiraz -punaviini, Australia

MIXED GRILL TŠEKINMAAN TAPAAK KAHDELLE 42,00 €
mixed grill po cesky
Häränrintaa, savustettua porsaan kassleria, broilerin koipea, Vltavan makkaraa, bratwurstia, etikkakurkkuja, haudutettua punakaalia ja kastikkeita L, A

Lisäkevaihtoehdot:
Valkosipuliperunat L, G, lankkuperunat L, G, vehnänjyvärisottoa, pekoni-perunaknöödeleitä, keitetyt perunat L, G tai vihersalaatti L, G
Olutsuositus: Nakoureny Svihak 5,2 %
Viinisuositus: Trapiche Malbec Bonarda -punaviini, Argentiina



SALAATIT

Vuohenjuustosalaatti 9,40 / 13,90 €

Hunajaista punajuurta, marinoituja herkkusieniä ja balsamicosiirappia G
Olutsuositus: Primator Weizenbier 5,0 %
Viinisuositus: Hardys Nottage Hill Riesling -valkoviini, Australia

Kanasalaatti 9,40 / 13,90 €

Yrttimarinoituja oliiveja, paahdettua valkosipulia ja parmesanjuustoa L, G
Olutsuositus: Bohemia Regent Prezident 6,0 %
Viinisuositus: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva -punaviini, Chile

Lohisalaatti 9,40 / 13,90 €

Pintasavustettua lohta, paistettua perunaa, kananmunaa ja paahdettuja pinjansiemeniä L, G
Olutsuositus: Holba Serak 4,7 %
Viinisuositus: Adobe Chardonnay Reserva -valkoviini, Chile

MENU VLTAVA

35,00 € 38,00 €

Valkosipulikeitto

Tarjoillaan leipäkuoresta L
Olutsuositus: Holba Dark 3,8 %
Viinisuositus: Trapiche Malbec Bonarda -punaviini, Argentiina

Grillivarras Vltava

Härän fileetä, Vltavan makkaraa, paprikaa, sipulia, herkkusieniä, valkosipuliperunoita ja punaviinikastiketta L, G, A
Olutsuositus: Holba Dark 3,8 %
Viinisuositus: Peter Lehmann Wildcard Shiraz -punaviini, Australia

Marlenka

Tšekkiläistä hunaja-kinuskikakkua ja vaniljajäätelöä
Olutsuositus: Leffe Brune 6,5 %
Viinisuositus: Dry Sack medium -sherry, Espanja



BISTROVON GRILLISTÄ

BISTRON PARILAT

Naudan ulkofilee 26,50 €

Naudan sisäfilee 31,00 €

Tarjotaan grillitomaatin ja oluessa haudutetun sipulin kera

Kastikevaihtoehdot

punaviini- L, G, A, portviini- L, G, A, valkosipulikastike L, G, A, sienimuhennosta L tai Vltavan maustevoi VL, G

Lisäkevaihtoehdot

valkosipuliperunat L, G, lankkuperunat L, G, vehnänjyvärisottoa, pekoni-perunaknödeleitä, keitetyt perunat L, G tai vihersalaatti L, G

Karitsan paahtopaistia 18,70 €

Valkosipuliperunaa, portviinikastiketta

ja kasviksia VL, G

Olutsuositus: Merlin Černý 4,7 %

Viinisuositus: Torres Atrium Merlot -punaviini, Espanja

Pariloitua kananpojanrintaa 17,50 €

Valkosipuliperunaa, portviinikastiketta

ja kasviksia VL, G, A

Olutsuositus: Bohemia Regent Prizident 6,0 %

Viinisuositus: Trapiche Malbec Bonarda -punaviini, Argentiina

Pariloitua lohta 17,80 €

Tilliperunoita ja sienimuhennosta. VL

Olutsuositus: Holba Serak 4,7 %

Viinisuositus: Hardys Nottage Hill

Riesling -valkoviini, Australia

Vltavan makkaravati 16,50 €

Vltavan omaa makkaraa, bratwurstia, lankku-perunoita, grillitomaatti, haudutettua punakaalia ja talon sinappia L

Olutsuositus: Pilsner Urquell 4,4 %

Viinisuositus: Peter Lehmann Wildcard

Shiraz -punaviini, Australia

Sieni-kasvispaistos 15,00 €

Vehnänjyvärisottoa

Olutsuositus: Velkopopovicky Kozel Dark 3,8 %

Viinisuositus: Pirolo Pinot Blanc -valkoviini, Argentiina

Kasvislehtikäinen 15,00 €

Punajuurisalaattia VL

Olutsuositus: Krusovice Cerne 3,8 %

Viinisuositus: Adobe Chardonnay Reserva -valkoviini, Chile

JÄLKIRUOKIA

Jogurttivaniljamousse 6,50 €

Vadelmasorbettia G

Olutsuositus: Lindemans Kriek 3,5 %

Viinisuositus: Bristol Cream -sherry, Espanja

Marlenka 7,50 €

Tšekkiläistä hunaja-kinuskikakkua ja vaniljajäätelöä

Olutsuositus: Leffe Brune 6,5 %

Viinisuositus: Dry Sack medium -sherry, Espanja

Lämmin suklaakakku 7,50 €

Vaniljajäätelöä ja vadelmamelbaa VL, G

Olutsuositus: Chimay Bleu 9,0%

Viinisuositus: Taylors Tawny 10v -portviini, Portugali

Jäätelö- tai sorbettipallo L, G á 3,00 €

Vadelma-, karamelli tai suklaakastike

VL = vähälaktoosinen, L = laktoositon,

G = gluteeniton, A = valmistuksessa käytetty alkoholia

Nautitaan kesteistä

Vltava tarjoaa vierailleen aitoja tšekkiläisiä perinneruokia sekä tšekkiläisen keittiön inspiroimia, tähän päivään sovitettuja makunautintoja.

Kaikessa on kuitenkin aina läsnä tšekkiläisen ruokakulttuurin henki sekä ajatus siitä, että ateriointi voi aina olla todellinen kesti; herkkutellen ja kiireettömän hauskanpidon maittavasti täyttämä hetki.



HANASSA – DRAFT BEERS

Tšekkiläiset Czech 0,3 l 0,5 l

House Brand

5,60 € 7,70 €

Vltava House Brand -olut tuodaan Tšekistä ainoastaan Vltavan hanaan. Valikoimissa on yksi kolmesta vuodenajan mukaan vaihtuvasta oluesta: vaalea ja tumma lager sekä yksi vaalea vehnäolut.

Pilsner Urquell 4,4 % 5,50 € 7,40 €

Voimakkaasti humaloitu, raikas vaalea lager. Maailman ensimmäinen vaalea olut.

Holba Serak 4,7 % 5,20 € 7,10 €

Aromikas, vaalea lager Jecenicky-vuorten tuntumasta, Koillis-Tšekistä.

Holba Dark 3,8 % 5,20 € 7,10 €

Tumma lager, jossa pyöreän paahtunut ja pitkäkestoinen maku.

Budejovicky Budvar 5,0 % 5,20 € 7,10 €

Kullanvärinen, kotikaupunkinsa mukaan nimetty, kevyehkö ja maltainen lager.

Krusovice Cerne 3,8 % 5,20 € 7,10 €

Keskitäyteläinen, tumma ja makea lager, jonka jälkimaussa on kahvin vivahde.

Velkopopovicky Kozel Dark 3,8 % 5,20 € 7,10 €

Tumma tšekkilager, suomalaisten ja sotamies Svejkin suosikki.

0,3 l 0,6 l

Primator Weizenbier 5,0 % 6,00 € 8,40 €

Náchodin kaupunginpanimon saksalaistyylinen, suodattamaton ja vaalea pintahiiva-vehnäolut.

S-Etukortilla -0,40 €

kaikista tšekkiläisistä
0,5 l hanaoluista!

PULLOSSA – BOTTLED BEERS

Tšekkiläiset Czech

Budweis 1795 4,7 % 0,5 l 7,20 €

Alkuperäinen Budweiser Beer. Raikas, maltainen ja hienosti humaloitu vaalea lager.

Budweis 1795 Dark 3,8 % 0,5 l 7,20 €

Pehmeä, tumma lager, jonka jälkimaussa paahtuneisuutta ja kuivuutta.

Bohemia Regent Prezident 6,0 % 0,5 l 7,90 €

Erikoisvahva vaalea lager Trebonin kaupungista. Maku on täyteläinen ja raikas.

Bohemia Regent Black 4,4 % 0,5 l 7,20 €

Kuiva, tumma lager Trebonin kaupungista.

Velkopopovicky Kozel Premium 4,6 % 0,5 l 7,80 €

Täyteläinen ja vahvan makuinen vaalea lager Velke Popovickien kylästä.

Litovel Classic 4,2 % 0,5 l 7,20 €

Vaalea maltainen lager, jonka tuoksussa on kevyt savun aromi. Pitkä jälkimaku.

Litovel Dark 3,8 % 0,5 l 7,20 €

Samettisen maltainen tumma lager, jossa on karamellimainen jälkimaku.

Ferdinand Premium Lager 5,0 % 0,5 l 7,20 €

Vaalea, maltainen ja kevyesti hedelmäinen tšekkilager.

Ferdinand Dark Lager 4,5 % 0,5 l 7,20 €

Keskitäyteläinen, karamellimainen ja hieman kahvimainen tumma lager.

Merlin Černý 4,7% 0,33 l 6,40 €

Aromikkaan maltainen ja kahvimaisen paahtunut tumma tšekkilager. Jälkimaussa mystistä humalan ja tumman suklaan taikua.

Nakoureny Svihak 5,2 % 0,5 l 7,20 €

Miedon savuinen ja karamellimainen tumma tšekkilager.

Eggenberg Premiun Lager 5,0 % 7,20 €

Voimakkaan humalainen, täyteläinen vaalea tšekkilager.

Primator Stout 4,7 % 0,5 l 7,60 €

Pehmeän maltainen, suklainen ja kevyesti savuinen tšekistout.

Pernstejn Porter 8,0 % 0,5 l 8,30 €

1500-luvulta lähtien toimineen Pardubicen kaupunginpanimon 110-vuotias porter. Väritään musta, maultaan makean maltainen.

Krusovice Imperial 5,0 % 0,5 l 7,20 €

Kullankeltainen, pehmeän maltainen tšekkilager.

Saksalaiset German

Aventinus 8,0 % 0,5 l 9,10 €

Tummanruskea, erittäin täyteläinen ja maltainen, lämmittävä vehnäbock.

Paulaner Dunkel 5,3 % 0,5 l 8,10 €

Melko täyteläinen ja hedelmäisen aromikas tumma suodattamaton vehnäolut.

Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 0,5 l 8,10 €

Hedelmäisen raikas, aavistuksen sitruunainen, suodattamaton vehnäolut.

Paulaner Kristall 5,2 % 0,5 l 8,10 €

Hedelmäisen raikas suodatettu vaalea vehnäolut.

Belgialaiset Belgian

Stella Artois 5,0 % 0,33 l 6,60 €

Laadukas vaalea lager. Yli 650 vuoden panimotoiminnan tulos.

Leffe Blonde 6,6 % 0,33 l 7,70 €

Kullanvärinen, muhkean maltainen ja hedelmäinen ale.

Leffe Brune 6,5 % 0,33 l 7,70 €

Tumma, paahtuneen maltainen ale. Maussa aavistus kahvia ja omenaa.

Lindemans Kriek 3,5 % 0,25 l 6,90 €

Kirsikkainen, makea ja tasapainoinen olut Belgiasta.

Chimay Bleu 9,0 % 0,33 l 8,10 €

Luostariolut aidoimmillaan, paahteinen ja toffeemainen trappistiolut, joka kypsyy pullossa vuosia.

Barbär 8,0 % 0,33 l 7,70 €

Hunajainen, vahva olut Belgiasta.

Hoegaarden Witbier 4,9 % 0,33 l 7,30 €

Kevyen hapokas ja sitruunainen vehnäolut, jonka valmistuksessa on käytetty korianteria ja curacao-appelsiinin kuorta.

Muut Others

Fuller's ESB 5,9 % 0,5 l 8,10 €

Extra Special Bitterissä käytetään tavallista enemmän humalaa ja mallasta. Maku on melko hedelmäinen ja kuiva.

Laitilan Kukko Pils 4,5 % 0,33 l 6,30 €

Vahvasti humaloitu suomalainen täysmallasolut.

Sol 4,5 % 0,33 l 6,70 €

Kevyt ja miedosti humaloitu meksikolainen lager, jonka tärkein raaka-aine on maissi.

Ridgeway IPA 5,5 % 0,5 l 8,70 €

Hedelmäisen maltainen ja hyvin humaloitu Indian Pale Ale.

Koff Porter 7,2 % 0,33 l 6,50 €

Makean maltainen, täyteläisen paahteinen ja humalainen kotimainen porter.





Saisinko kylpyammeellisen olutta, kiitos.

Laadukkaat tšekkioluet ovat verrattomia nautintoaineita, joiden parissa jokainen oluen ystävä viihtyy hyvin. Yleensä mallasjuomat nautitaan lasista kulauttaen, mutta tšekit eivät ole tyytyneet tähän: he nautiskelevat olutta kylpyammeellisia kerrallaan. Eivät toki juoden, vaan kylpien.

Oluessa kylpemistä harrastetaan etenkin Prahan seudulla, ja siitä on tullut monien uusien kokemusten etsivien turistien suosikkipuuhaa. Kylpemisessä yhdistyvät lämpimän kylvyn rentouttava vaikutus, terveyskylpylän mineraalivesi sekä ainutlaatuinen tumma kylpyolut.

Oluen lisäämisen kylpyveteen uskotaan edistävän terveyttä ja virkistävän kylpijää. Oluen hiivojen, humalien ja erilaisten yrttien yhteisvaikutuksen kuvaillaan olevan rentouttava kokemus, joka jättää kokijansa janoamaan lisää.

HANASSA – DRAFT CIDERS

Fizz Dry Apple 4,7 % 0,4 l
Kuiva suomalainen omenasiideri. 6,20 € 6,50 €

Magners Irish Cider 4,5 % 7,10 € 7,40 €
Irlantilainen puolikuiva omenasiideri, jonka valmistuksessa käytetty 17 eri omenalajiketta.

PULLOSSA – BOTTLED CIDERS

Henry Westons Vintage Cider 8,2 % 0,5 l 9,40 €
Parhaista omenoista valmistettu ja tammitynnyreissä kypsytetty tuhti britti.

Magner's Irish Pear Cider 4,5 % 0,33 l 7,30 €
Irlantilainen puolikuiva päärynäsiideri, jonka valmistuksessa on käytetty aitoja päärynöitä.

Thatchers Oak Matured Cider 5,2 % 0,5 l 8,90 €
Englantilainen unelmien siideri. Kypsytetty tammisissa rommitynnyreissä.

Bulmers Original Cider 4,5 % 0,568 l 9,20 €
Kuiva, englantilainen, pehmeän omenainen ja keskitäyteläinen siideri.

Old Rosie Scrumpy 7,3 % 0,33 l 8,10 €
Täyteläinen, suodattamaton ja voimakkaasti omenoilta maistuva, vahva siideri.

Golden Cap Perry 4,7 % 0,33 l 6,30 €
Raikas ja pehmeä päärynäsiideri.

Golden Cap Green Apple Light 4,7 % 0,33 l 6,30 €
Vihreistä omenoista valmistettu makea omenasiideri.

READY-TO-DRINK

Original Gin Long Drink 5,5 % 0,33 l 6,40 €
Se aito oikea lonkero.

Gin Cranberry Long Drink 5,5 % 0,33 l 6,40 €
Karpalolla maustettu lonkero.

PUNAVIINIT – RED WINES

Porta Carmenere Reserva, Chile 16 cl Plo
Carmenere 14 % 9,30 € 40,20 €
Mausteisen täyteläinen ja marjainen, herkäät tanniinit.

Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva, Chile 9,30 € 40,20 €
Cabernet Sauvignon 13,5 %
Marjaisen täyteläinen ja hedelmäinen, lempeät tanniinit.

Trapiche Malbec Bonarda Reserva, Argentiina 9,30 € 40,20 €
Malbec, Bonarda 13,5 %
Marjaisa, lämpimän täyteläinen

Peter Lehmann Wildcard Shiraz, Australia. 9,30 € 40,20 €
Shiraz 14 %
Tummanpunainen, mausteinen tuoksu, pehmeä ja täyteläinen.

Torres Atrium Merlot, Espanja 9,30 € 40,20 €
Merlot 14 %
Hedelmäinen ja kypsän tanniininen, aavistus tammiaromia.



VALKOVIINIT – WHITE WINES

Piropo Pinot Blanc, Argentiina. 16 cl Plo
Pinot Blanc 12,5 % 9,30 € 40,20 €
Hedelmäinen ja raikas. Päärynän ja omenan aromeja.

Bianco di Custoza Terre in Fiore, Italia 9,30 € 40,20 €
Trebbiano, Garganega, Cortese, Trebbiano 12 %
Kuiva, pirteän tasapainoinen luomuviini.

Adobe Chardonnay Reserva, Chile 9,30 € 40,20 €
Chardonnay 14,5 %
Raikas, tropiikin hedelmäinen, kuiva.

Hardys Nottage Hill Riesling, Australia 9,30 € 40,20 €
Riesling 11,5 %
Raikkaan sitruksinen ja hapokas, kuiva viini.

KUOHUVIINIT – SPARKLING WINES

Montalto Pinot Grigio Brut, Italia 12 % plo 33,40 €
Raikas, pehmeän hapokas, sitruksinen.

Bohemia Rose Demi Sec, Tšekki 11% plo 38,20 €
Tšekkiläinen puolikuiva, raikkaan kukkainen ja samettinen rose-kuohuviini.

Henkell Trocken, Saksa 11,5 % 0,2 l 8,50 €
Kuiva, keskihapokas, omenainen, kevyen sitruksinen ja eloisan kupliva saksalainen kuohuviini.

Fresita Piccolo, Chile 8,0 % 0,2 l 9,20 €
Mansikkaisen makea, hieman hapokas.

SHAMPANJAT – CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge Brut, Ranska 71,20 €
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 12 %
Kypsän hedelmäinen, sitruksinen, erittäin kuiva.

MINIMALISMIN

MESTARI

Tšekien kansallissäveltäjä **Antonin Dvořák** on yksi aikakautensa merkittävimmistä säveltäjistä, jonka lahjakkuus luomisvoimaisena, omintakeisena ja musiikin rakenteita uudistavana säveltäjänä on tehnyt suuren vaikutuksen klassisen musiikin ystäviin sukupolvi toisensa jälkeen. Hänen kuuluisimpia teoksiaan ovat h-molli-sellokonsertto, slaavilaiset tanssit, ooppera Rusalka, F-duuri-kvartetti ja etenkin 9. sinfonia, joka tunnetaan myös nimellä Uudesta maailmasta.

Dvořák syntyi Böömissä, lähellä Prahaa sijaitsevassa pienessä **Nelahozevesin** kylässä ja viihdytti jo pikkupoikana isänsä omistamassa majatalossa vieraillevia soittamalla heidän ilokseen viulua. Myöhemmin hänen tiensä vei Prahaan, jossa hän opiskeli urkuriksi ja hankki toimeentulonsa Prahan kansallisteatterissa. Ensimmäisen sinfoniansa Dvořák sävelsi 24-vuotiaana.

Vuonna 1879 julkaistu slaavilaisten tanssien ensimmäinen sarja kartutti Dvořákin mainetta ja varsinkin englantilaiset ottivat säveltäjän omakseen. Hän päätyikin anglosaksiseen maailmaan toimiessaan vuosina 1892–1895 New Yorkin **National Conservatoryn** johtajana. Tuona aikana hän sävelsi tunnetuimman teoksensa; Uudesta maailmasta. Se kuvastaa Amerikan mantereen ihmeitä säveltäjän kokemusmaailman kautta peilattuna.

Dvořákilla oli suuri vaikutus amerikkalaisen klassisen musiikin kehitykseen. Hänen sävellystöilleen tyypillisten kansanmusiikkivaikutteiden yhdistäminen beethovenmaiseen, pitkälle kehitettyyn musiikilliseen arkkitehtuuriin jätti merkittävän perinnön amerikkalaisten säveltäjien keskuuteen. Myös Euroopassa huomattiin säveltäjämestarin töiden arvo ja hänen ideoitaan kehiteltiin pian eteenpäin. Seuraajien joukkoon kuuluivat muun muassa **Bela Bartók** ja **Vaughan Williams**.



Antonín Leopold Dvořák

(1841–1904)

Dvořák ei päästä kuulijoitaan eikä esittäjiään helpolla, sillä hän käytti säveltämisessään minimalismin periaatteita; melodia tai teema saattoi esiintyä teoksessa vain kerran, antaakseen sitten tilaa muille sävellyksen kehitelmille. Tämä tapa toteuttaa sävelteos edellyttää musiikin esittäjältä sekä kokijalta tarkkaavaisuutta, sillä muutoin teoksen kannalta keskeiset teemat saattavat lipsahtaa ohi. Dvořákia voidaankin pitää todellisena musiikin kuuntelijan säveltäjänä, taustamusiikiksi hänen teoksiaan ei ole tarkoitettu.

MENU ENGLISH

11

TO START

Hearty Czech meat soup €6.50

Brisket of beef, carrot, onion, potato, garlic and sauerkraut L, G
Recommended beer: Krusovice Cerne 3.8 %
Recommended wine: Porta Carmenere Reserva red wine, Chile

Vltava's Czapas €7.50

Czech salami, beer cheese, Czech air-cured ham and marinated olives
Recommended beer: Budejovicky Budvar 5.0 %
Recommended wine: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva red wine, Chile

Roast Lamb €7.80

Wheat grain risotto
Recommended beer: Merlin Cerny 4.7 %
Recommended wine: Torres Atrium Merlot red wine, Spain

Garlic soup €10.50

Served in a bread crust L
Recommended beer: Holba Dark 3.8 %
Recommended wine: Trapiche Malbec Bonarda red wine, Argentina

Starters for two €17.00

Beer cheese, marinated mushrooms, marinated olives, Czech potato salad, marinated Vltava sausage and Czech air-cured ham LL, G
Recommended beer: Holba Serak 4.7 %
Recommended wine: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva red wine, Chile

CZECH SPECIALITIES

PORK RIBS €17.90

pečený vepřový bok
Beer marinated pork ribs with braised sauerkraut, bacon and potato knödel and garlic sauce L
Recommended beer: Merlin Cerny 4.7 %
Recommended wine: Peter Lehmann Wildcard Shiraz red wine, Australia

FRIED BRISKET OF BEEF €18.00

hovezí pečené
Crisply fried brisket of beef, garlic potatoes, spinach purée and horseradish LL
Recommended beer: Velkopopovický Kozel 3.8 %
Recommended wine: Torres Atrium Merlot red wine, Spain

PORK SCHNITZEL €19.50

vepřový řízek
Creamed mushrooms and country-style potatoes L
Recommended beer: Holba Serak 4.7 %
Recommended wine: Torres Atrium Merlot red wine, Spain

FRIED BREAST OF CORN CHICKEN €18.50

opečená prsa z kukuřičného kuřete
Wheat grain risotto
Recommended beer: Paulaner Hefe Weissbier 5.5 %
Recommended wine: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva red wine, Chile

FRIED PORK SHANK €21.50

pečené vepřové koleno
Braised red cabbage, house mustard, bacon and potato knödel L
Recommended beer: Pilsner Urquell 4.4 %
Recommended wine: Porta Carmenere Reserva red wine, Chile
Pork shank preparation time at least 30 min., please check how long it will take from your server.

VLTAVA BBQ SKEWER €24.50

grilovaný spíz vltava
Beef fillet, Vltava's sausage, bell pepper, onion, mushroom, garlic potatoes and red wine sauce L, G, A
Recommended beer: Holba Dark 3.8 %
Recommended wine: Peter Lehmann Wildcard Shiraz red wine, Australia

MIXED GRILL €42.00

CZECH STYLE FOR TWO
mixed grill po cesky
Brisket of beef, smoked pork kassler, chicken drumstick, Vltava's sausage, bratwurst, gherkins, braised red cabbage and sauces L, A

Suggestions for side orders:

Garlic potatoes L, G country-style potatoes L, G wheat grain risotto, bacon and potato knödel, boiled potatoes L, G or green salad L, G

Recommended beer: Nakoureny Svihak 5.2 %
Recommended wine: Trapiche Malbec red wine, Argentina

SALADS

Goat cheese salad €9.40 / €13.90

Honeyed beetroot, marinated
champignons and balsamic syrup G
Recommended beer: Primator Weizenbier 5.0 %
Recommended wine: Hardys Nottage Hill Riesling
white wine, Australia

Chicken salad €9.40 / €13.90

Herbal-marinated olives, fried garlic and
Parmesan cheese L, G
Recommended beer: Bohemia Regent Prezident 6.0 %
Recommended wine: Caliterra Cabernet Sauvignon
Reserva red wine, Chile

Salmon salad €9.40 / €13.90

Lightly smoked salmon, fried potato,
egg and roast pine kernels L, G
Recommended beer: Holba Serak 4.7 %
Recommended wine: Adobe Chardonnay Reserva
white wine, Chile

MENU VLTAVA

38,00 €

Garlic soup

Served in a bread crust L
Recommended beer: Holba Dark 3.8 %
Recommended wine: Trapiche Malbec Bonarda red wine,
Argentina

Vltava BBQ Skewer

Beef fillet, Vltava's sausage, bell pepper, onion,
mushroom, garlic potatoes and red wine sauce L, G, A
Recommended beer: Holba Dark 3.8 %
Recommended wine: Peter Lehmann
Wildcard Shiraz red wine, Australia

Marlenka

Czech honey and caramel cake
with vanilla ice cream
Recommended beer: Leffe Brune 6.5 %
Recommended wine: Dry Sack
medium sherry, Spain



FROM THE BISTROVO GRILL

THE BISTRO'S BARBECUED SPECIALS**Beef sirloin €26.50****Fillet of beef €31.00**

Served with grilled tomato and beer braised onion

Sauce alternatives

Red wine L, G, A, port wine L, G, A or garlic sauce L, G, A;
creamed mushrooms L or Vltava's aromatic butter LL, G

Suggestions for side orders

Garlic potatoes L, G, country-style potatoes L, G, wheat grain
risotto, bacon and potato knödel, boiled potatoes L, G,
or green salad L, G

Roast lamb €18.70

Garlic potatoes, port wine sauce and vegetables LL, G
Recommended beer: Mertin Černý 4.7 %
Recommended wine: Torres Atrium Merlot red wine, Spain

Grilled breast of chicken €17.50

Garlic potato, port wine sauce and vegetables VL, G, A
Recommended beer: Bohemia Regent Prizident 6.0 %
Recommended wine: Trapiche Malbec Bonarda red wine, Argentina

Grilled salmon €17.80

Dill potatoes and creamed mushrooms LL
Recommended beer: Holba Serak 4.7 %
Recommended wine: Hardys Nottage Hill Riesling white wine,
Australia

Vltava's sausage plate €16.50

Vltava's sausage, bratwurst, country-style potatoes,
grilled tomato, braised red cabbage and
house mustard L
Recommended beer: Pilsner Urquell 4.4 %
Recommended wine: Peter Lehmann Wildcard
Shiraz red wine, Australia

Mushroom and vegetable gratin €15.00

Wheat grain risotto
Recommended beer: Velkopopovický Kozel Dark 3.8 %
Recommended wine: Piropo Pinot Blanc white wine, Argentina

Vegetable pastry €15.00

Beetroot salad LL
Recommended beer: Krusovice Cerne 3.8 %
Recommended wine: Adobe Chardonnay Reserva white wine, Chile

DESSERTS

Yoghurt and vanilla mousse €6.50

Raspberry sorbet G
Recommended beer: Lindemans Kriek 3.5%
Recommended wine: Bristol Cream sherry, Spain

Marlenka €7.50

Czech honey and caramel cake
with vanilla ice cream
Recommended beer: Leffe Brune 6.5%
Recommended wine: Dry Sack medium sherry, Spain

Warm chocolate cake €7.50

Vanilla ice cream and raspberry melba LL, G
Recommended beer: Chimay Bleu 9.0%
Recommended wine: Taylors Tawny 10 yrs port wine, Portugal

Ice cream or sorbet scoop L, G á €3.00

Raspberry, caramel or chocolate sauce

LL = low-lactose, L = lactose-free,
G = gluten-free, A = alcohol used in production

Enjoy your party!

*Vltava offers its guests genuine
traditional Czech foods as well as
our own modern taste delights
inspired by Czech cuisine.*

*All our dishes, however, put the spirit
of Czech culinary culture first, as well
as the idea that dining should always
have a festive element – a moment of fun
and relaxation to enjoy delicious food.*



MENU
ENGLISH

МЕНЮ «БИСТРОВО»



≈ VLTAVA ≈

ЗАКУСКИ

- 1. Чешский мясной суп** **6,50 €**
Говяжья грудинка, морковь, лук, картофель, чеснок и квашеная капуста. L, G
Рекомендуемое пиво: Krusovice Cerne 3,8 %
Рекомендуемое вино: Porta Carmenere Reserva, красное вино, Чили
- 2. Влтавские чапас** **7,50 €**
Чешское салами, пивной сыр, чешская вяленая ветчина, маринованные оливки.
Рекомендуемое пиво: Budejovicky Budvar 5,0 %
Рекомендуемое вино: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva, красное вино, Чили
- 3. Ягнячий ростбиф** **7,80 €**
Пшеничное ризотто.
Рекомендуемое пиво: Merlin Cerny 4,7 %
Рекомендуемое вино: Torres Atrium Merlot, красное вино, Испания
- 4. Чесночный суп** **10,50 €**
Подается в запечённом тесте. L
Рекомендуемое пиво: Holba Dark 3,8 %
Рекомендуемое вино: Trapiche Malbec Bonarda, красное вино, Аргентина
- 5. Ассорти закусок на двоих** **17,00 €**
Пивной сыр, маринованные шампиньоны, маринованные оливки, чешский картофельный салат, маринованная влтавская колбаса, чешская вяленая ветчина. VL, G
Рекомендуемое пиво: Holba Serak 4,7 %
Рекомендуемое вино: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva, красное вино, Чили



ЧЕШСКИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

- 6. ЖАРЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА** **17,90 €**
rečený verřový bok
Жареная свиная грудинка, маринованная в пиве, тушеная квашеная капуста и картофельные кнедли с беконом, чесночный соус. L
Рекомендуемое пиво: Merlin Cerny 4,7 %
Рекомендуемое вино: Peter Lehmann Wildcard Shiraz, красное вино, Австралия
- 7. ЖАРЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА** **18,00 €**
hovezí pečené
Жареная до румяна говяжья грудинка, картофель с чесноком, тушеный шпинат и хрен. VL
Рекомендуемое пиво: Velkoporovický Kozel 3,8 %
Рекомендуемое вино: Torres Atrium Merlot, красное вино, Испания
- 8. СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ** **19,50 €**
verřový řízek
Тушеные грибы и запеченный дольками картофель. L
Рекомендуемое пиво: Holba Serak 4,7 %
Рекомендуемое вино: Torres Atrium Merlot, красное вино, Испания
- 9. ЖАРЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА** **18,50 €**
orečená prsa z kukuřičného kuřete
Пшеничное ризотто.
Рекомендуемое пиво: Paulaner Hefe Weissbier 5,5 %
Рекомендуемое вино: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva, красное вино, Чили
- 10. ЖАРЕННЫЙ СВИНОЙ ГОЛЕЦ** **21,50 €**
pečené veprové koleno
Тушеная красная капуста, фирменная горчица, картофельные кнедли с беконом. L
Рекомендуемое пиво: Pilsner Urquell 4,4 %
Рекомендуемое вино: Porta Carmenere Reserva, красное вино, Чили
- 11. ШПАЖКА-ГРИЛЬ «ВЛТАВА»** **24,50 €**
grilovaný spíz vltava
Говяжье филе, влтавская колбаса, паприка, лук, шампиньоны, картофель с чесноком и соус на красном вине. L, G, A
Рекомендуемое пиво: Holba Dark 3,8 %
Рекомендуемое вино: Peter Lehmann Wildcard Shiraz, красное вино, Австралия
- 12. МИКСТ-ГРИЛЬ ПО-ЧЕШСКИ НА ДВОИХ** **42,00 €**
mixed grill po cesky
Говяжья грудинка, копченая свиная шейка, окорок бройлера, влтавская колбаса, братвурст, маринованные огурцы, тушеная красная капуста, соусы. L, A
Варианты гарнира:
Картофель с чесноком L, G, запеченный дольками картофель L, G, пшеничное ризотто, картофельные кнедли с беконом, отварной картофель L, G или зеленый салат L, G
Рекомендуемое пиво: Nakoureny Svihak 5,2 %
Рекомендуемое вино: Trapiche Malbec, красное вино, Аргентина

САЛАТЫ

- 13. Салат с козым сыром** **9,40 / 13,90 €**
Медовая свекла, маринованные шампиньоны и сироп бальзамико. G
Рекомендуемое пиво: Primator Weizenbier 5,0 %
Рекомендуемое вино: Hardys Nottage Hill Riesling, белое вино, Австралия
- 14. Салат с курицей** **9,40 / 13,90 €**
Оливки, маринованные с зеленью, поджаренный чеснок и сыр пармезан. L, G
Рекомендуемое пиво: Bohemia Regent Prezident 6,0 %
Рекомендуемое вино: Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva, красное вино, Чили
- 15. Салат с лососиной** **9,40 / 13,90 €**
Копченая лососина, поджаренный картофель, яйцо и поджаренные семечки пинии. L, G
Рекомендуемое пиво: Holba Serak 4,7 %
Рекомендуемое вино: Adobe Chardonnay Reserva, белое вино, Чили

МЕНЮ «ВЛТАВА» 38,00 €

- Чесночный суп**
Подается в запечённом тесте. L
Рекомендуемое пиво: Holba Dark 3,8 %
Рекомендуемое вино: Trapiche Malbec Bonarda, красное вино, Аргентина
- Шпажка-гриль «Влтава»**
Говяжье филе, влтавская колбаса, паприка, лук, шампиньоны, картофель с чесноком и соус на красном вине. L, G, A
Рекомендуемое пиво: Holba Dark 3,8 %
Рекомендуемое вино: Peter Lehmann Wildcard Shiraz, красное вино, Австралия
- Марленка**
Чешский медово-карамельный торт и ванильное мороженое.
Рекомендуемое пиво: Leffe Brune 6,5 %
Рекомендуемое вино: Dry Sack medium, херес, Испания



ИЗ ГРИЛЯ БИСТРОВО

- 16. ЖАРЕНОЕ МЯСО**
Говяжье филе **26,50 €**
Говяжья вырезка **31,00 €**
Подается с помидором гриль и луком, тушеным в пиве.
Варианты соусов
на красном вине L, G, A, на портвейне L, G, A, с чесноком L, G, A, тушеные грибы L или фирменное пряное масло VL, G
Варианты гарниров
картофель с чесноком L, G, запеченный дольками картофель L, G, пшеничное ризотто, картофельные кнедли с беконом, отварной картофель L, G или зеленый салат L, G

- 17. Ягнячий ростбиф** **18,70 €**
Картофель с чесноком, соус на портвейне, овощи. VL, G
Рекомендуемое пиво: Merlin Cerny 4,7 %
Рекомендуемое вино: Torres Atrium Merlot, красное вино, Испания
- 18. Жареная грудка цыпленка** **17,50 €**
Картофель с чесноком, соус на портвейне, овощи. VL, G, A
Рекомендуемое пиво: Bohemia Regent Prezident 6,0 %
Рекомендуемое вино: Trapiche Malbec Bonarda, красное вино, Аргентина
- 19. Жареная лососина** **17,80 €**
Картофель с укропом и тушеные грибы. VL
Рекомендуемое пиво: Holba Serak 4,7 %
Рекомендуемое вино: Hardys Nottage Hill Riesling, белое вино, Австралия
- 20. Влтавское колбасное ассорти** **16,50 €**
Фирменная колбаса, братвурст, запеченный дольками картофель, помидор гриль, тушеная красная капуста, фирменная горчица. L
Рекомендуемое пиво: Pilsner Urquell 4,4 %
Рекомендуемое вино: Peter Lehmann Wildcard Shiraz, красное вино, Австралия
- 21. Поджарка из овощей с грибами** **15,00 €**
Пшеничное ризотто.
Рекомендуемое пиво: Velkoporovický Kozel Dark 3,8 %
Рекомендуемое вино: Piropo Pinot Blanc, белое вино, Аргентина
- 22. Овощная вафля** **15,00 €**
Салат из свеклы. VL
Рекомендуемое пиво: Krusovice Cerne 3,8 %
Рекомендуемое вино: Adobe Chardonnay Reserva, белое вино, Чили

ДЕСЕРТЫ

- 23. Ванильно-йогуртный мусс** **6,50 €**
Малиновый шербет. G
Рекомендуемое пиво: Lindemans Kriek 3,5 %
Рекомендуемое вино: Bristol Cream, херес, Испания
- 24. Марленка** **7,50 €**
Чешский медово-карамельный торт и ванильное мороженое.
Рекомендуемое пиво: Leffe Brune 6,5 %
Рекомендуемое вино: Dry Sack medium, херес, Испания
- 25. Теплый шоколадный торт** **7,50 €**
Ванильное мороженое и малиновая мельба. VL, G
Рекомендуемое пиво: Chimay Bleu 9,0%
Рекомендуемое вино: Taylor's Tawny 10 летний портвейн, Португалия
- 26. Шарик мороженого или шербета** L, G **по 3,00 €**
Малиновая, шоколадная или карамельная подливка.

VL = малолактозное, L = безлактозное,
G = бесклейковинное,
A = при приготовлении использован алкоголь



VEHNÄNJYVÄRISOTTOA JA YLIKYPSÄÄ PORSAAN NISKAA

4:lle

300 g vehnänjyviä
0,5 dl valkoviiniä
100 g mascarponea
1 pnt ruohosipulia

Kuumaa niskan paistolientä sen verran,
että saat risoton rakenteen kohdalleen.

1 kg porsaan niskaa
2 kpl keltasipuleita
1 kpl valkosipulia, kokonainen
3 kpl maustepippuria, kokonainen
2 kpl laakerinlehtiä

Aseta uunin lämpötila noin 90 asteeseen
ja kypsennä vehnänjyvät runsaassa vedessä yön yli.
Huuhtele ja valuta jyvät hyvin.

Kypsennä myös suolattu niska vedessä, sipulin, valko-
sipulin ja muutaman maustepippurin kanssa pitämällä
se uunissa yön yli. Tee risotto jyvistä, valkoviinistä,
niskan paistoliemestä ja mascarponesta. Lisää lopuksi
suola ja leikattu ruohosipuli risottoon. Leikkaa porsaan
niskasta viipaleet kylkeen.

***Sianniskaa eli kassleria
käytetään yleisesti tšekkiläisissä
perinneruoissa.***

