

Mała ściągawka z dań kuchni czeskiej:

Zupy:

Bramboračka – zupa ziemniaczana

Česnečka – zupa czosnkowa

Čočková – zupa z soczewicy

Dršťková – flaki

Gulašová – treściwa zupa gulaszowa na bazie mięsa wołowego

Hovězí s játrovými knedlíčky – Rosół wołowy z mięsnymi (wątrobowymi) knedlikami

Kulajda s houbami – zupa z grzybami i ziemniakami, doprawiona koprem i octem

Vývar (kuřecí, hovězí) – Rosół (drobiowy, wołowy)

Czeskie dania główne:

Bramborové knedlíky plněné úzeným masem – ziemniaczane knedliki z wędzonką

Hovězí guláš – wołowy gulasz

Kuřecí (vepřové) smažené řízký – kotlety z kurczaka (wieprzowiny) smażone na głębokim tłuszczu

Kuře na paprice – mięso drobiowe z sosem paprykowym

Kynuté knedlíky s jahodami – knedliki z truskawkami na słodko

Moravský vrabec – kawałeczki pieczonej wieprzowiny

Pečená kachna (husa), zelí – pieczona kaczka (gęś), zasmażana kapusta

Pečená sekaná – pieczeń z mielonego mięsa

Smažený květák (žampiony, sýr, hermelín) – smażony kalafior (pieczarki, ser, ser typu camembert)

Svíčková na smetaně – polędwica wołowa z sosem śmietanowym

Vepřové koleno pečené na černém pivě – golonka pieczona na ciemnym piwie

Przystawki:

Hovězí tatarák, topinky, česnek – tatar z wołowiny ze smażonym chlebem

Nakládaný hermelín – marynowany ser typu camembert

Grilovaný hermelín – grillowany ser pleśniowy

Utopenec s cibulí a octem – parówkowe kiełbaski marynowane w occie