

# *Best Western Hotel Selský dvůr*

*restaurace – restaurant*

*Pokrmů připravili ≈ Speisezubereitung ≈ Meals prepared by  
Martin Bezchleba*

*se svým kolektivem ≈ mit seinem Kollektiv ≈ and his team*

*Odpovědný vedoucí ≈ Verantwortlicher Leiter ≈ Responsible manager  
Petr Novotný*

*Smluvní ceny ≈ Vertragspreise ≈ Prices on agreement*

---

*Váha masa je uvedena v syrovém stavu.*

*Unter Fleischgewicht ist das Gewicht des rohen Fleisches zu verstehen.*

*The weight of meat stated is always calculated uncooked.*

*Vážení hosté, objednejte si pokrm dle vlastní chuti, velice rádi Vám vyhovíme.*

*Pro Vaše roztomilé děti připravujeme poloviční porce.*

*Sehr geehrte Gäste, bestellen Sie ein Gericht nach Ihrem Geschmack,  
wir sind gern Für Sie da. Für Ihre Kleinen bieten wir halbe Portionen an.*

*Dear Guests, we will be glad to cook a meal to suit your tastes.*

*We will also prepare half portions for your children.*

*Rezervace na telefoním čísle ≈ Reservierung über Telefon ≈ To make a reservation, call  
+420 271 751 940*

*EuroAgentur Hotels & Travel, a.s.*

*Václavské náměstí 41, Praha 1*

*IČ: 27361861*

*DIČ: CZ27361861*

## *Studené předkrmy ≈ Kalte Vorspeisen ≈ Cold starters*

- 100 g**      **Zvěřinové carpaccio parfémované v jalovci a ginu**  
*s marinovanými jeřabinami a nakládanými liškami*  
**Wildcarpaccio, parfümiert in Wacholder und Gin**  
*mit marinierten Vogelbeeren und eingelegten Pfifferlingen*  
**Game carpaccio perfumed in juniper berries and gin**  
*with marinated rowan berries and pickled chanterelle mushrooms*      **145,-**
- 100 g**      **Variace italského salámu Copa di Parma a Prosciutta**  
*obohacené řezy čerstvého manga a salátku frissé*  
**Variation italienischer Salami Copa di Parma und Prosciutta,**  
*bereichert mit frischen Mangoscheiben und kleinem Frissee Salat*  
**Variety of Italian Copa di Parma and Prosciutto salami**  
*served with slices of fresh mango and friséé salad*      **145,-**
- 100 g**      **Filírovaná kachní prsíčka macerovaná v calvadosu**  
*podávaná s pečenou hruškou v portském víně*  
**Filierte Entenbrust, mazeriert in Calvados,**  
*gereicht mit gebackener Birne in Portwein*  
**Fillets of duck breast macerated in calvados**  
*and served with a pear roasted in port*      **145,-**
- 100 g**      **Tatarský bifeček připravíme na vaše přání**  
*z filetu norského lososa či pravé svíčkové z mladého býčka*  
**Kleines Tatarenbeefsteak, bereiten wir auf Ihren Wunsch**  
*aus norwegischem Lachsfilet oder echter Lende vom jungen Büffel zu*  
**Tartar steak made according to your choice**  
*from a fillet of Norwegian salmon or sirloin from a young bull*      **180,-**

## **Polévky & Suppen & Soups**

**Silný hovězí vývar se zeleninovým julienne a kuřecími nočky**  
**Starke Rinderbrühe mit Gemüsejulienne und Hähnchennockerln**  
**Strong beef consommé with julienne vegetables and chicken gnocchi 45,-**

**Jemný lososový krém zdobený plátky uzeného lososa**  
**rolovaného na slané tyčince Grissini**  
**Feine Lachscreme, verziert mit Scheiben geräucherten Lachses,**  
**gerollt auf Salzstangen**  
**Delicate cream of salmon decorated a Grissini salt stick**  
**wrapped in slices of smoked salmon 60,-**

**Polévka z bílých fazolí zjemněná smetanou**  
**obohacená slaninovými chipsy**  
**Suppe aus weißen Bohnen, verfeinert mit Sahne,**  
**bereichert mit Speckchips**

**White bean soup thickened with cream**  
**and served with bacon chips 45,-**

## **Teplé předkrmy & Warme Vorspeisen & Warm starters**

**100 g** **Jemný krevetový kebab podávaný na citrónové trávě**  
**s filátky čerstvého pomeranče a červeného grepu**  
**Feines Krevettenkebab, gereicht auf Zitronengras**  
**mit kleinen Filets frischer Orange und roter Grapefruit**  
**Delicate prawn kebab served on lemon grass**  
**with fillets of fresh orange and red grapefruit 165,-**

**100 g** **Dozlatova pečená paštička plněná vepřovými filátky**  
**s hořčičnou omáčkou a řapíkatým celerem**  
**Goldbraun gebratene Pastete, gefüllt mit Schweinefilets**  
**mit Senfsauce und Stangensellerie**  
**Golden roasted pate filled with pork fillets**  
**with mustard sauce and celery sticks 165,-**

**100 g** **Svěží grilovaný chřest s kousky lososa**  
**dochucený šťávou z čerstvých limetek**  
**Frisch gegrillter Spargel mit Stückchen von Lachs**  
**abgeschmeckt mit Saft aus frischen Limetten**  
**Grilled fresh asparagus with pieces of salmon seasoned**  
**with freshly squeezed lime juice 165,-**

## *Ryby ∞ Fisch ∞ Fish*

- 250 g**      *Pstruh pečený na roštu s čerstvými bylinkami  
s omáčkou z bílého vína a mladými brambůrkami*  
**Forelle, auf dem Rost gebraten, mit frischen Kräutern,  
mit Sauce aus Weißwein und mit jungen Kartoffeln**  
**Grilled trout with fresh herbs,  
white wine sauce and baby potatoes**      **225,-**
- 200 g**      *Marinovaný lososový šnek v zázvoru s listy čerstvého špenátu  
na čekankovém pikantním salátu s pečenými měsíčky brambor*  
**Marinierte Lachsschnecke in Ingwer mit frischen Spinatblättern  
auf pikantem Zichoriensalat mit gebratenen Kartoffelmonden**  
**Marinated salmon scroll in ginger with fresh spinach leaves  
served on piquant chicory salad with roast potato wedges**      **265,-**
- 200 g**      *Grilovaný „Butterfish“ se svěží omáčkou z kapar  
a čerstvých limetek podávaný s brokolicí vařenou v páře*  
**Gegrillter „Butterfish“ mit frischer Sauce aus Kapern  
und frischen Limetten, gereicht mit gedämpfem Brokkoli**  
**Grilled „Butterfish“ with fresh caper sauce  
and fresh limes served with steamed broccoli**      **265,-**
- 300 g**      *Rizoto z plodů moře s olivami a cherry rajčátky  
sypané hoblinkami sýru Grana Padano podávané s tygří krevetou*  
**Risotto aus Meeresfrüchten mit Oliven und Cherry Tomatem,  
bestreut mit Käseraspeln Grana Padano, gereicht mit Tigerkrevette**  
**Seafood risotto with olives and cherry tomatoes  
served with shaved Grana Padano cheese and tiger prawn**      **265,-**

## *Drůbež & Geflüge & Poultry*

- 250 g** *Kuřecí prsa nadivaná tomaty, cibulkou a parmskou šunkou*  
*servírovaná se smetanovými bramborami*  
**Hähnchenbrust, gefüllt mit Tomaten, Zwiebel und Parmaschinken,**  
*serviert mit Sahnkartoffeln*  
**Chicken breast stuffed with tomatoes, onion and Parma ham**  
*served with cream potatoes* **185,-**
- 250 g** *Kuřecí rolované stehýnko plněné modrým sýrem, slaninou*  
*a vlašskými jádry podávané s pečenou bramborou*  
**Gerollte Hähnchenkeule, gefüllt mit Blaukäse, Speck**  
*und Walnusskernen, gereicht mit Bratkartoffeln*  
**Rolled chicken thigh filled with blue cheese, bacon**  
*and walnuts served with baked potato* **185,-**
- 250 g** *Krůtí prsa prokládaná řezy tomatů a italské mozzarely*  
*se šťouchanými brambůrkami*  
**Hähnchenbrüst, durchsetzt mit Tomatenscheiben**  
*und italienischem Mozzarella, mit Stampfkartoffeln*  
**Turkey breast with slices of tomatoes and Italian mozzarella**  
*served with potato mash* **185,-**

## *Steaky ≈ Steaks ≈ Steaks*

- 500 g**      *Chateaubriand servírovaný s variací pečené zeleniny,  
smažených žampiónů a fazolových snopků s brokolicovými placičkami*  
**Chateaubriand, serviert mit einer Variation gebratenen Gemüses,  
panierten Champignons und Bohnenbündeln mit Brokkolischeibchen**  
**Chateaubriand served with assorted roast vegetables,  
fried mushrooms, bunches of green beans and broccoli patties**      **950,-**
- 250 g**      *Řezy ze svíčkové s krémovou omáčkou se zeleným pepřem  
podávané s fettuccinovým hnízdem*  
**Lendengeschnetzeltes mit cremiger Sauce mit grünem Pfeffer,  
gereicht mit einem Nest aus Fettuccine**  
**Slices of sirloin with green pepper cream sauce  
served with fettuccine nests**      **480,-**
- 250 g**      *Beefsteak v burgunské omáče  
s netradičním knedlíkem pana Šéfkucháře*  
**Beefsteak in Burgundersauce  
mit dem außergewöhnlichen Knödel des Herrn Chefkochs**  
**Beefsteak in burgundy sauce  
with the Chef's special dumpling**      **480,-**
- 
- 250 g**      *Vepřový panenský filet plněný olivami a česnekem  
s čerstvými listy špenátu a jemnou bramborovou kaší*  
**Schweinelendenfilet, gefüllt mit Oliven und Knoblauch,  
mit frischen Spinatblättern und feinem Kartoffelbrei**  
**Pork medallion filled with olives and garlic  
served with fresh spinach leaves and delicate mashed potatoes**      **265,-**
- 250 g**      *Vepřový panenský filet pečený v krustě  
ze tří druhů čerstvých bylinek s rozmarýnovými bramboráčky*  
**Schweinelendenfilet, gebraten in einer Kruste  
aus drei frischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffelpuffern**  
**Pork medallion baked in a crust of three fresh herbs  
and served with rosemary and potato patties**      **265,-**

## *Saláty & Salate & Salads*

- 350 g**      *Salát z čerstvých listů frissé, lolo rosso a radicchio*  
*s vlašskými ořechy pečenými v medovém sněhu*  
*podávaný s filátky pomerančů a červeného grepu*  
**Salat aus frischen Blättern von Frissee, Lolo Rosso und Radicchio**  
*mit Walnüssen, gebraten in Honigschnee, gereicht mit kleinen*  
*Filets frischer Orange und roter Grapefruit*  
**Salad of fresh leaves of friseé, lolo rosso and radicchio**  
*with walnuts baked in honey meringue*  
*served with fillets of orange and red grapefruit*      **145,-**
- 350 g**      *Salát z čerstvých listů roket, na slunci sušených tomatů*  
*s baby mozzarellou a lahodným medovým dresinkem*  
**Salat aus frischen Blättern der Rauke, in der Sonne getrockneten**  
*Tomaten, Baby-Mozzarella und delikatem Honigdressing*  
**Salad of fresh rocket leaves, sun-dried tomatoes,**  
*baby mozzarella and delicate honey dressing*      **165,-**
- 350 g**      *Směs polníčku a čerstvých špenátových listů*  
*podávaná s gratinovaným kozím sýrem ve slanině a piniiovými jádry*  
**Mischung aus Feldsalat und frischen Spinatblättern,**  
*gereicht mit gratiniertem Ziegenkäse in Speck und Pinienkernen*  
**Mixture of corn salad and fresh spinach leaves**  
*served with goat cheese au gratin with bacon and pine kernels*      **165,-**
- 350 g**      *Klasický Caesar salát s dresinkem podle originálního receptu,*  
*s plátky pečených křupavých kuřecích prsou, česnekovými krutony,*  
*plátky sýru Grana Padano*  
**Klassischer Caesar Salat mit Dressing nach Originalrezept,**  
*mit Scheiben knusprig gebratener Hähnchenbrust, Knoblauchcroutons,*  
*Käsescheiben Grana Padano*  
**Classic Caesar salad with dressing according to the original recipe**  
*served with slices of crispy roast chicken breast, garlic croutons*  
*and slices of Grana Padano cheese*      **165,-**

**Speciality české kuchyně**  
**Spezialitäten der tschechischen Küche**  
**Czech specialities**

- 200 g** **Plný kotlík hutné gulášové polévky podávaný s chlebem a lžící**  
**Gefüllter Kessel dicker Gulaschsuppe, gereicht mit Brot und Löffel**  
**Pot of hearty goulash soup served with bread and spoon** **60,-**
- 200 g** **Tradiční česká svíčková s citrónovým terčem, šlehačkou,**  
**brusinkami a kynutým knedlíkem**  
**Traditionelle Böhmishe Lendenbraten mit Zitronenscheibe, Sahne,**  
**Preiselbeeren und Hefeknödel**  
**Traditional Czech style sirloin with creamy sauce served with**  
**lemon garnish, whipped cream, cranberries and bread dumplings** **370,-**
- 1000 g** **Pečené vepřové koleno servírované na prkně s hořčicí**  
**a skoro zapomenutou „vejmrdou“**  
**Gebackene Schweinsstelze, serviert auf einem Brett,**  
**mit Senf und fast vergessenem Apfelmeerrettich**  
**Roast knee of pork served on a board with mustard**  
**and almost forgotten “vejmrda” (mixture of grated horseradish and apple)** **210,-**
- 200 g** **Pečený špalek z vepřové rolády prokládaný slaninou,**  
**podávaný se zelím a variací knedlíků**  
**Schweinerouladenbraten, gespickt mit Speck,**  
**gereicht mit Kraut und einer Knödelvariation**  
**Roast piece of rolled pork with bacon**  
**served with cabbage and assorted dumplings** **210,-**
- 750 g** **Dozlatova pečená půlka kachny na medu v omáče**  
**z pečených kaštanů, podávaná se dvěma druhy zelí a karlovarským knedlíkem**  
**Goldbraun gebratene halbe Ente auf Honig in Sauce mit gebratenen Kastanien,**  
**gereicht mit zwei Arten Kraut und Karlsbader Knödel**  
**Golden roasted half of duck on honey in roast chestnut sauce**  
**served with two types of cabbage and Karlovy Vary style dumpling** **465,-**
- 3 ks** **Staročeské lívance pojené omáčkou z šumavských borůvek**  
**obohacené kopečkem vanilkového krému**  
**Altböhmische Pfanenkuchen in einer Sauce aus Böhmerwald-Heidelbeeren,**  
**bereichert mit einer Kugel Vanillecreme**  
**Traditional Czech pancakes with blueberry sauce**  
**and vanilla cream** **95,-**

***Rada šéfkuchaře ≈ Empfehlung der Chefkoch***  
***The Chef recommends***

- 300 g**      ***Telecí řez „Osso bucco cremolata“ pikantní omáčka***  
*s portským vínem a kořenovou zeleninou servírovaný s kynutým knedlíkem*  
***Kalbsfilet „Osso bucco cremolata“ pikante Sauce***  
*mit Portwein und Wurzelgemüse gereicht mit Semmelknödel*  
***Veal „Osso bucco cremolata“ piquant sauce***  
*with port and root vegetables served with bread dumplings*      **375,-**
- 250 g**      ***Minutkový guláš připravený z pravé svíčkové a panenského filetu***  
*s variací bramborového a kynutého knedlíku*  
***Pfannengulasch aus echter Lende und Filet***  
*mit einer Variation aus Kartoffel- und Hefeknödel*  
***Goulash of sirloin and pork medallions a la minute***  
*with assorted potato and bread dumplings*      **375,-**
- 300 g**      ***Zavěšená jehla s kuřecím, hovězím a vepřovým masem***  
*servírovaná se škvarkovými nočky*  

---

***Aufgehängter Spieß mit Hähnchen-, Rinder und Schweinefleisch,***  
*serviert mit Griebennockerln*  
***Hanging chicken, beef and pork skewer served***  
*with crackling gnocchi*      **375,-**
- 250 g**      ***Jehněčí kotletky s nakládanými cibulkami***  
*marinovanými v karamelu a špenátovou rýží*  
***Lammkoteletts mit eingelegten Zwiebeln,***  
*mariniert in Karamell und Spinatreis*  
***Lamb cutlets with pickled baby onions***  
*marinated in caramel and spinach rice*      **480,-**

## *Deserty ≈ Desserts ≈ Desserts*

*Šéfkuchařův tajemný duet sladkých řezů*

*s karamelovým košíčkem a sladkokyselým vanilkovým krémem*

*Chefkochs Geheimduett süßer Schnitten*

*mit Karamellkorb und süßsaurer Vanillecreme*

*The Chef's mysterious duo of sweet slices*

*with caramel cup and sweet and sour vanilla cream*

**120,-**

*Plundrové kornoutky zdobené čerstvým ovocem a nugátovým krémem*

*Plunderhörnchen, verziert mit frischem Obst und Nugatcreme*

*Flaky pastry cones decorated with fresh fruit and nougat cream*

**95,-**

**BEST WESTERN HOTEL**

*Čerstvé jahody pečené na pepři parfémované cognacem*

*Frische Erdbeeren, gebacken auf Pfeffer, parfümiert mit Cognac*

*Fresh strawberries baked on pepper and perfumed with cognac*

**120,-**

**SELSKÝ DVŮR**

————— \* \* \* \* —————  
*Ledový desert Monte coco*

*Eis dessert „Monte coco“*

*Ice dessert „Monte coco“*

**95,-**

## Nápoje ≈ Getränke ≈ Beverages

### Aperitivy ≈ Aperitive ≈ Aperitifs

<i>Cinzano Bianco, Rosso, Dry</i>	0,10 l	55,-
<i>Campari Bitter</i>	0,04 l	70,-
<i>Porto Sandeman – white, ruby</i>	0,04 l	70,-
<i>Sherry Sandeman – sweet, medium, dry</i>	0,04 l	70,-
<i>Crodino – nealkoholický, alkohol freie</i>	0,10 l	50,-

### Nealkoholické nápoje ≈ Alkoholfreie Getränke ≈ Soft drinks

<i>San Benedetto</i>	0,25 l	55,-
<i>Bonaqua</i>	0,25 l	42,-
<i>Coca – cola, Coca – cola light</i>	0,20 l	42,-
<i>Fanta, Sprite</i>	0,20 l	42,-
<i>Tonic Kinley</i>	0,25 l	42,-
<i>Cappy nektar – jahoda, černý rybíz, pomaranč, ananas, multivitamin</i>		
<i>jablko, tomato, hruška, grapefruit</i>	0,20 l	42,-
<i>Ice Tea Citron</i>	0,20 l	42,-
<i>Ice Coffee – Nescafé</i>	0,25 l	45,-

### Pivo ≈ Bier ≈ Beer

<i>Královské krušovické světlé</i>	0,30 l	24,-
<i>Královské krušovické světlé</i>	0,50 l	40,-
<i>Královské krušovické tmavé</i>	0,30 l	24,-
<i>Královské krušovické tmavé</i>	0,50 l	40,-
<i>Královské krušovické řezané</i>	0,30 l	24,-
<i>Královské krušovické řezané</i>	0,50 l	40,-
<i>Heineken</i>	0,33 l	45,-
<i>Clausthaler – nealkoholické, alkoholfreie</i>	0,33 l	45,-

## Destiláty a likéry ≈ Spirituosen und Liköre ≈ Spirits and Liquers

<i>Vodka Absolut Blue</i>	0,04 l	70,-
<i>Vodka Absolut Citron</i>	0,04 l	70,-
<i>Vodka Finlandia</i>	0,04 l	70,-
<i>Tequila Olmeca – silver, gold</i>	0,04 l	70,-
<i>Bacardi Light Dry</i>	0,04 l	70,-
<i>Havana Club 3 Year's</i>	0,04 l	70,-
<i>Tuzemák</i>	0,04 l	55,-
<i>Slivovice Jelínek – silver, gold</i>	0,04 l	70,-
<i>Grappa Fior</i>	0,04 l	70,-
<i>Spišská Borovička</i>	0,04 l	55,-
<i>Becherovka</i>	0,04 l	70,-
<i>Fernet Stock</i>	0,04 l	55,-
<i>Fernet Stock Citrus</i>	0,04 l	55,-
<i>Beefeater London Dry</i>	0,04 l	70,-
<i>Baileys</i>	0,04 l	70,-
<i>Malibu</i>	0,04 l	70,-
<i>Jägermeister</i>	0,04 l	70,-
<i>Vaječný likér</i>	0,04 l	55,-
<i>Berentzen Sauer Apfel</i>	0,04 l	55,-
<i>Jameson</i>	0,04 l	80,-
<i>Jameson 12 Year's</i>	0,04 l	135,-
<i>Jim Beam</i>	0,04 l	80,-
<i>Four Roses</i>	0,04 l	80,-
<i>Jack Daniels</i>	0,04 l	80,-
<i>Whisky Scotch standart</i>	0,04 l	80,-
<i>Ballantines 12 Year's</i>	0,04 l	135,-
<i>Johnie Walker 12 Year's</i>	0,04 l	135,-
<i>Chivas Regal 12 Year's</i>	0,04 l	135,-
<i>Cointreau</i>	0,04 l	90,-
<i>Metaxa *****</i>	0,04 l	90,-
<i>Napoleon V.S.O.P.</i>	0,04 l	70,-
 <i>Pineau des Charentes</i>		
<i>Pineau des Charentes 3-5 Year's old white</i>	0,04 l	50,-
<i>Pineau des Charentes 3-5 Year's old red</i>	0,04 l	55,-
<i>Pineau des Charentes 15 Year's old white</i>	0,04 l	90,-
<i>Pineau des Charentes 20 Year's old white</i>	0,04 l	95,-

## Cognac

<i>Hors d'Age 50 Year's</i>	0,04 l	490,-
<i>X.O. Extra fine</i>	0,04 l	250,-
<i>Dupuy X.O.</i>	0,04 l	155,-
<i>Courvoisier V.S.O.P.</i>	0,04 l	195,-
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	0,04 l	195,-
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	0,04 l	195,-

## ***Vína bílá odrůdová jakostní Mikulov* ∞ *Weisswein* ∞ *White wines***

<i>Veltlínské zelené</i>	0,2 / 0,75 l	56,- / 210,-
<i>Müller Thurgau</i>	0,2 / 0,75 l	56,- / 210,-
<i>Rýnský Ryzlink</i>	0,2 / 0,75 l	56,- / 210,-
<i>Rulandské bílé</i>	0,2 / 0,75 l	56,- / 210,-

## ***Vína červená odrůdová jakostní Mikulov* ∞ *Rotwein* ∞ *Red wines***

<i>Frankovka</i>	0,2 / 0,75 l	56,- / 210,-
<i>Svatovavřínecké</i>	0,2 / 0,75 l	56,- / 210,-

### ***Vína bílá archivní Jacobs Creak – Austrálie***

### ***Archiv Weisswein Jacobs Creak – Australien***

### ***White wine vintage Jacobs Creak – Australia***

<i>Chardonnay</i>	0,75 l	550,-
-------------------	--------	-------

### ***Vína červená archivní Jacobs Creak – Austrálie***

### ***Archiv Rotwein Jacobs Creak – Australien***

### ***Red wine vintage Jacobs Creak – Australia***

<i>Shiraz Cabernet</i>	0,75 l	550,-
------------------------	--------	-------

## ***Sekty* ∞ *Schaumwein* ∞ *Sparkling wines***

<i>Bohemia Demi sec</i>	0,75 l	235,-
<i>Bohemia Brut</i>	0,75 l	235,-

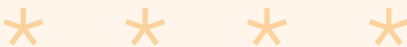
## Teplé nápoje ≈ Warme Getränke ≈ Hot drinks

7 g	Espresso s mlékem	47,-
7 g	Ristretto	47,-
7 g	Vídeňská káva	75,-
7 g	Espresso Macchiato	65,-
7 g	Irská káva (2cl Jameson)	75,-
7 g	Alžírská káva (2cl Vaječný likér)	75,-
7 g	Cappucino	65,-
7 g	Latte Macchiato	75,-
7 g	Bezkofeinová káva – Koffein frei Kaffee	47,-
1 ks	Čaj Ronnefeldt	47,-
0,2 l	Grog (0,04 l Tuzemák)	65,-
0,2 l	Horká čokoláda	65,-
0,2 l	Svařené víno	65,-
0,2 l	Punč	65,-

BEST WESTERN<sup>S</sup> HOTEL

## Ostatní ≈ Andere ≈ Other

100 g	Olivy	50,-
100 g	Mandle pražené	50,-



## Doutníky ≈ Zigarren ≈ Cigars

Cohiba Siglo III.	413,-
Romeo y Julieta No.3	134,-
Monte Cristo Joyitas	160,-
Partagas Aristocrats	108,-
Partagas Cor. Junior	134,-
La Flor de cano selection	95,-
Trinidad Reyes	203,-
Hoyo de Monterey du Prince	190,-