

## ALKOHOL ♦ ALCOHOLIC DRINKS

<b>Becherovka</b> <i>Traditional Czech Herb Liqueur</i>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Slivovice</b> <i>Plum Brandy</i>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Tuzemák</b> <i>Czech Rum</i>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Zelená Božkov</b> <i>Peppermint Liqueur</i>	0,04 l	<b>50 Kč</b>
<b>Baileys</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Kahlúa</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Vodka Smirnoff</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Gin and Tonic</b>	0,2 l	<b>140 Kč</b>

<b>Gin</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Amaretto</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Tullamore Dew</b>	0,04 l	<b>90 Kč</b>
<b>Tequila Olmeca</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Martell</b>	0,04 l	<b>90 Kč</b>
<b>Absinth</b>	0,04 l	<b>90 Kč</b>
<b>Campari</b>	0,04 l	<b>70 Kč</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	<b>195 Kč</b>

## Historie Vikárky

Vikárka je hostinec, který tu byl odnepaměti. V roce 1347 dal císař Karel IV. místnímu vikářství právo vařit vlastní pivo. Na přelomu 16. a 17. století bylo zdejší pivo dodáváno na celý Hrad i jeho obyvatelům včetně císaře Rudolfa II., ale také alchymistům, kteří měli ve zdejších podzemí své dílny. V prostorné Rudolfově slévárně se snažili vyrobit zlato a kámen mudrců.

Proslulý pražský podnik Vikárka byl pojmenovaný podle vikářů, původních obyvatel a příslušníků svatovítské kapituly. Byl založen roku 1845 a během téměř 180 let přerušovaného provozu hostil tisíce návštěvníků. Mezi nimi však vyniká jeden literární – pražský měšťan Matěj Brouček, hrdina z románů Svatopluka Čecha (1846–1908), který se zde v opilosti propadl do středověku mezi husity. Před smrtí upálením ho zachránil pan Würfl, hostinský z Vikárky, který ho našel v sudu na dvoře a probudil ho do současnosti.

Vikárka sehrála důležitou roli i v moderních českých dějinách. Právě tady se prezidenti T. G. Masaryk nebo Václav Havel setkávali na neformálních schůzkách s jinými státníky a světovými osobnostmi. Odehrálo se zde například i setkání Jeho Svatosti Dalajlámy z Tibetu se zástupci československých církví. Vikárku si oblíbila také řada umělců, mezi nimi například Karel Gott, Benny Anderson (ABBA), Roxette či Spice Girls.

Vikárka prošla za svou historii již třetí rekonstrukcí, která trvala osm let. V neděli 22.1.2023 se Vikárka opět otevřela veřejnosti.

Do dalšího provozu:  
DEJ BŮH ŠTĚSTÍ

## Vikárka´s history

Vikárka is a restaurant that has been here for centuries. In 1347, Emperor Charles IV gave the local vicar the right to brew their own beer. At the turn of the 16th and 17th centuries, local beer was supplied to the entire Castle and its inhabitants, including Emperor Rudolf II, but also to alchemists who had their workshops in the local underground. In the spacious Rudolph´s foundry they tried to make gold and the philosopher's stone.

The famous Prague restaurant Vikárka was named after vicars, original inhabitants and members of the St. Vitus Chapter. It was founded in 1845 and has hosted thousands of visitors for about 180 years of its intermittent operation. However, one literary 'guest' stands out – the Prague burgher Matěj Brouček, the main character of the novels by Svatopluk Čech (1846–1908), who being drunk fell into the Middle Ages and found himself among the Hussites. He was saved by Mr. Würfl, the Vikárka's innkeeper, from being burnt to death as he had found Matěj Brouček in a barrel in the yard and woken him to the present.

The Vikárka restaurant has also played an important role in modern Czech history. It was here that Presidents T. G. Masaryk and Václav Havel met with other statesmen and world figures in informal meetings. For example, a meeting of His Holiness the Dalai Lama from Tibet with representatives of Czechoslovak churches took place here. The Vikárka restaurant has also been popular with many artists, including Karel Gott, Benny Anderson (ABBA), Roxette and the Spice Girls.

The Vikárka restaurant has undergone the third reconstruction in its history, which lasted eight years. On the 22.1.2023 the Vikárka restaurant reopened to the public again.

# VIKÁRKA RESTAURANT

## ♦ SPECIALITY K PIVU ♦ SPECIALS BEST WITH BEER

**200 g Utopenci podávané s chlebem** **120 Kč**  
*Pickled Sausages with Bread*  
A: 1a, 1b, 3, 7

**100 g Nakládaný hermelín s vlašskými ořechy a česnekem, chléb** **140 Kč**  
*Ermine Cheese in Brine with Walnuts, Garlic and Bread* A: 1a, 1c, 3, 7, 8c

**150 g Šunka od kosti s hořčicí a křenem, chléb** **225 Kč**  
*Ham with Mustard, Horseradish and Bread*  
A: 1a, 1b, 10, 11

## ♦ České speciality ♦ CZECH SPECIALS

**850 g Pečené vepřové koleno sous-vide, chléb, hořčice, křen, okurka** **540 Kč**  
*Roast Pork Knuckle sous-vide, Bread, Mustard, Horseradish, Pickles*  
A: 1a, 1b

**500 g Český obložený talíř - kachna, vepřová plec, uzené maso, párek, červená a bílé zelí, variace knedlíků** **699 Kč**  
*Czech assorted platter*  
*Duck, pork shoulder, smoked meat, smoked sausage, red and white sauerkraut, assortment of dumplings)*

## SENDVIČE ♦ SANDWICHES

**Francouzská bageta se sýrem a rajčetem** **180 Kč**  
*French Baguette with Cheese and Tomato*  
A: 1a, 3, 7

**Francouzská bageta BLT (slanina, salát, rajče)** **180 Kč**  
*BLT French Baguette*  
A: 1a, 3, 7

**Francouzská bageta s Pražskou šunkou, medová hořčice** **180 Kč**  
*French Baguette with Prague Ham and Honey Mustard*  
A: 1a, 3, 7, 10

**Wrap s kuřecím masem, salát, sladká chili omáčka** **180 Kč**  
*Chicken Wrap, Salad, Sweet Chili Sauce*  
A: 1a, 3, 7

## ♦ HLAVNÍ JÍDLA ♦ MAIN COURSE

**150 g Svičková na smetaně, karlovarský knedlík** **320 Kč**  
*Beef Sirloin in Cream Sauce with Carlsbad Dumplings*  
A: 1a, 3, 7, 9, 10

**150 g Hradní telecí guláš, houskový knedlík** **320 Kč**  
*Castle Veal Goulash with Bread Dumplings*  
A: 1a, 3, 7

**150 g Smažený kuřecí řízek, bramborový salát** **260 Kč**  
*Chicken Schnitzel with Potato Salad*  
A: 1a, 1c, 3, 7, 9, 10

**Špagety Aglio e Olio** **230 Kč**  
*Spaghetti Aglio e Olio*  
A: 1a, 3, 7

**150 g Steak z kuřecích prsou s mačkanými bramborami a salátem** **260 Kč**  
*Chicken steak and mashed potatoes, served with a vegetable salad*

**3 ks Buřtů na pivo s chlebem** **230 Kč**  
*3 pieces of Beer Sausages with Bread*  
A: 1a, 1b, 3, 7

**150 g Smažený sýr, hranolky, tatarka** **230 Kč**  
*Fried Cheese, French Fries, Tartare Sauce*  
A: 1a, 1c, 3, 7, 10

**150 g Kuřecí maso na červeném kari, jasmínová ryže** **230 Kč**  
*Red Chicken Curry, Jasmine Rice*  
A: 4, 7

**500 g Vepřová žebra na medu, stouchané brambory** **350 Kč**  
*Honey Pork Ribs, Mashed Potatoes*

## POLÉVKY ♦ SOUPS

**Gulášová polévka** **85 Kč**  
*Goulash Soup*  
A: 1a, 3, 7, 9, 10

## SALÁTY ♦ SALADS

**150 g Caesar salát s kuřecím masem a krutony** 260 Kč  
*Chicken Caesar Salad with Crutons*  
A: 1a, 1c, 3, 4, 7, 10

**200 g Šopský salát** 150 Kč  
*Shopska Salad (Cucumber, Paprika & Brined White Cheese)*  
A: 7

**200 g Flank steak s míchaným zeleninovým salátem (podáváno za studena)** 350 Kč  
*Flank steak with Vegetable Salad (served cold)*  
A: 1a, 9, 10

**Pečivo: 2 krajíce chleba** 30 Kč  
*2 Slices of Bread*

## NÁPOJE ♦ SOFT DRINKS

**Domácí citronová limonáda** 0,3 l 70 Kč  
*Home-made Lemonade*

**Pepsi Cola® Pepsi Max/diet® Mirinda® 7up® Tonic, Juice** 0,3 l 70 Kč

**Lipton ledový čaj** 0,5 l 80 Kč  
*Lipton Ice Tea*

**Soda** 0,3 l 40 Kč  
*Sparkling Water*

**Mattoni®** 0,3 l 70 Kč  
*Czech Sparkling Mineral Water*

**Aquila neperlivá** 0,3 l 70 Kč  
*Aquila Still Water*

**Nealko Birell** 0,33 l 49 Kč  
*Non-alcoholic beer Birell*

## DEZERTY ♦ DESSERTS

**Jablečný závin** 95 Kč  
*Apple Strudel*  
A: 1a, 3, 7, 8c

**Sacher dort** 125 Kč  
*Sacher Cake*  
A: 1a, 3, 7, 8b

**Cheesecake** 125 Kč  
A: 1a, 3, 7, 8b

**Medovník** 125 Kč  
*Honey Cake*  
A: 1a, 3, 7, 8b, 8c

**Šlehačka porce** 25 Kč  
*Whipped Cream (1 portion)*

## ČEPOVANÉ PIVO ♦ DRAUGHT BEER

**Pilsner Urquell®** 0,3 l / 0,5 l 49 / 65 Kč  
*Original Pilsner from Pilsen*

**Hladinka** 0,4 l 65 Kč  
*Level*

**Šnyt (1/3 of beer, 1/3 of foam, 1/3 empty)** 0,2 l 49 Kč  
**Mlíko (Glass full of wet beer foam)**

**Radler** 0,3 l / 0,5 l 49 / 65 Kč  
*Light Beer Shandy*

**Tmavý Kozel / Řezané** 0,3 l / 0,5 l 49 / 65 Kč  
*Dark Beer "Kozel" / half-and-half Beer*

## LIMONÁDA ♦ DRAUGHT LEMONADE

**Malinová točená limonáda** 0,3 l 70 Kč  
*Draught Raspberry Lemonade*

## VÍNO ♦ WINE

### ČERVENÉ VÍNO ♦ RED WINE

**Cabernet Sauvignon Znovín** 0,2 l / 0,75 l 120/450 Kč

**Svatovavřínecké Znovín** 0,2 l / 0,75 l 120/450 Kč

**Dornfelder Znovín** 0,2 l / 0,75 l 150/560 Kč

### SEKTY ♦ SPARKLING WINE

**Bohemia sekt brut** 0,1 l / 0,75 l 95/690 Kč

**Prosecco Mionetto DOC Treviso brut** 0,1 l / 0,75 l 95/690 Kč

### BÍLÉ VÍNO ♦ WHITE WINE

**Hibernal Znovín** 0,2 l / 0,75 l 150/560 Kč

**Veltlínské zelené Znovín** 0,2 l / 0,75 l 120/450 Kč

**Sauvignon Znovín** 0,2 l / 0,75 l 120/450 Kč

### RŮŽOVÉ VÍNO ♦ ROSÉ WINE

**Cabernet Sauvignon Znovín** 0,2 l / 0,75 l 150/560 Kč

## KÁVA A ČAJE ♦ COFFEE & TEA

**Ristretto 100% Arabica** 70 Kč

**Espresso** 70 Kč

**Espresso Macchiato A: 7** 80 Kč

**Double Espresso** 100 Kč

**Cappuccino A: 7** 80 Kč

**Caffé Latte Macchiato A: 7** 90 Kč

**Americano** 80 Kč

**Vídeňská káva A: 7** 90 Kč  
*Vienesse Coffee*

**Čaje** 70 Kč  
*Quality Teas and Infusions*

## HORKÉ NÁPOJE ♦ HOT DRINKS

**Pink Latte A: 7** 95 Kč

**Horká čokoláda se šlehačkou A: 7** 70 Kč  
*Hot Chocolate with Whipped Cream*

**Horké jablko** 70 Kč  
*Hot Apple*

**Horká voda** 50 Kč  
*Hot Water*

**Sklenice mléka A: 7** 50 Kč  
*Glass of Hot / Cold Milk*

## HORKÉ NÁPOJE S ALKOHOLEM

### ♦ HOT DRINKS WITH ALCOHOL ♦

**Horká čokoláda s rumem a šlehačkou A: 7** 110 Kč  
*Hot Chocolate with Rum and Whipped Cream*

**Horká čokoláda s Amarettem a šlehačkou A: 7** 110 Kč  
*Hot Chocolate with Amaretto and Whipped Cream*

**Horká čokoláda s peprmintovým likérem a šlehačkou A: 7** 110 Kč  
*Hot Chocolate with Peppermint Schnapps and Whipped Cream*

**Irská káva se šlehačkou A: 7** 110 Kč  
*Irish Coffee with Whipped Cream*

**Káva s Baileys a se šlehačkou A: 7** 110 Kč  
*Baileys Coffee with Whipped Cream*

**Cappuccino s Amarettem A: 7** 110 Kč  
*Amaretto Cappuccino*

**Grog** 95 Kč  
*Traditional Hot Czech Rum*

**Svařené víno** 95 Kč  
*Mulled Wine*

Alergeny – pro více informací se zeptejte obsluhu.  
Allergens – for more information, please ask your waiter.