

## NEJOBLÍBENĚJŠÍ

### PŘEDKRMY A POLÉVKY

<b>Tatarský biftek</b> – 60 g, čerstvě zamíchaný tatarský biftek podávaný s topinkami	… 168
<b>Tygří krevety na horké páんvi</b> – 60 g, tygří krevety s česnekem a olivovým olejem podávané na rozpálené páんvi, kruton s bylinkovým máslem	… 148
<b>Salát Caesar s kuřecím masem</b> – 80 g, kuřecí maso, pancettové máslo, krutony, římský a ledový salát, pikantní dresink s parmezánem	… 148
<b>Špenátový krém se šunkou</b> – krémová špenátová polévka s Pražskou šunkou	… 68

### HLAVNÍ CHODY

<b>Spaghetti Ambiente</b> – 65 g, kuřecí prso, máslo, smetana, cibule, limeta, parmezán	… 168
<b>Fajita (kuřecí/hovězí/míchaná)</b> – 150 g, kuřecí stehno/jihoamerická svíčková marinovaná v čerstvě vymačkané limetové šťávě s olivovým olejem, česnekem, směsí bylin a koření. Podáváno na litinové plotýnce, nakrájené na tenké plátky a s opečenou zeleninou. Mexické přílohy.	… 335
<b>Pečená brambora s kuřecím masem</b> – 60 g, nakrájené kuřecí maso restované na másle s cibulí, žampiony, kukuřicí a rajčaty, zakysaná smetana s česnekem	… 138
<b>Žebírka a křídélka Ambi</b> – 200 g, pečená vepřová žebírka a 5 ks, smažená kuřecí křídélka v citronovo-medové marinádě Carolina, s tradičními přílohami	… 215
<b>Party pro dva… a více!</b> – smažená kuřecí křídélka a vepřová zebra, kukuřičný klas, česneková bageta a pečený brambor, omáčka s mangem a chilli, zakysaná smetana s česnekem, omáčka z modrého sýra a omáčka BBQ	… 498
<b>Green pepper oyster blade steak</b> – 200 g, oyster blade ochucený omáčkou se zeleným pepřem	… 295
<b>Fillet steak Ambiente</b> – 200 g, aberdeen angus, italská slanina, jalovec, slaninové máslo	… 398

### DEZERT


<b>Chocolate Pick-Me-Up</b> – velmi chutově plná belgická mléčná čokoláda s 35% obsahem kakaa	… 128
---	-------



## Steaky (sestavte si své jídlo, steak + ochucení + příloha)

			
<i>RAW</i> Steak má zprudka opečenou kůrku, uvnitř je syrový. <i>Delikatesa pro laubůžníky!</i>	<i>RARE</i> Steak je zprudka opečený, uvnitř dorůžova, ale uprostřed ještě křovaý. <i>Velice štaonaté maso. DOPORUČUJEME!</i>	<i>MEDIUM</i> Steak je zprudka opečený, uvnitř růžový, ale ne syrový. <i>Maso je štaonaté, křehké.</i>	<i>WELL DONE</i> Maso je uvnitř zcela propečené, téměř suché.


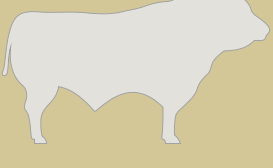
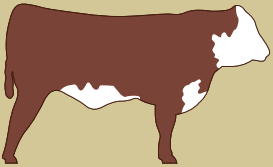
<b>Oyster blade z Ameriky</b> – 200 g, výjimečně chutné a šťavnaté, obzvlášt křehké	… 295
<b>Entrecôte z Argentiny</b> – 200 g, velmi šťavnaté a neobyčejně chutné, lehce prorostlé, velmi měkké	… 328
<b>Filet z českých býků</b> – 200 g, velmi jemné, chutné, téměř žádný tuk, velmi měkké	… 345
<b>Filet mignons z českých býků</b> – 200 g, nejjemnější, šťavnaté a chutné, téměř žádný tuk, velmi měkké	… 348
<b>Entrecôte z Argentiny</b> – 300 g, velmi šťavnaté a neobyčejně chutné, lehce prorostlé, velmi měkké	… 378
<b>Filet, aberdeen angus z Jižní Ameriky</b> – 200 g, velmi jemné, chutné, téměř žádný tuk, velmi měkké	… 395
<b>Filet mignons, aberdeen angus z Jižní Ameriky</b> – 200 g, nejjemnější, šťavnaté a chutné, téměř žádný tuk, velmi měkké	… 398

### OCHUCENÍ STEAKŮ

<b>Ambiente</b> – italská slanina, jalovec, slaninové máslo	<b>S bylinkami</b> – bylinkovo-máslová omáčka
<b>Dave’s fiery</b>  – ostrá marináda, marinované chilli papričky	<b>Se zeleným pepřem</b> – čerstvý zelený pepř, omáčka demi-glace, brandy a máslo

 … bezmasá jídla	 … pálivá jídla
--	--

<b>ABERDEEN ANGUS Z URUGUAYE</b>	
<i>Původem skotské plemeno, dnes považované za nejkoalitnější hovězí maso Jižní Ameriky. Maso je měkké, uyzrálé a vyznačuje se vysokým mramorováním, křehkostí a štaonatostí. Farmy dodávají maso ze zvířat starých 30 měsíců, které má specifickou lehce kořeněnou chuť a vůni.</i>	
<b>BLACK ANGUS Z ARGENTINY</b>	
<i>Plemeno vyšlechtěné z černých volů aberdeen angus, chované na argentinských pampách. Stáří volů se pohybuje mezi 2,5 a 3 lety. Maso je velmi měkké, štaonaté a dobře uyzrálé, má exotickou kořeněnou chuť a typickou vůni. Obsahuje jen velmi málo tuku.</i>	

<b>US BEEF ZE SEVERNÍ AMERIKY</b>	
<i>Maso z plemene bezrohých býků černé barvy black angus, starých 17 až 20 měsíců, je považováno za nejlepší steakové hovězí. Je štaonaté, měkké a dobře uyzrálé. Má typickou vůni mladého hovězího a plnou, nezaměnitelnou chuť.</i>	
<b>JIHOČESKÉ CHAROLAIS</b>	
<i>Oblíbené francouzské plemeno z přelomu 18. a 19. století. Stáří velkých bílých býků, chovaných na šumavských pastvinách, je 23 až 30 měsíců. Maso sovětlé barvy je jemné, štaonaté a obsahuje velmi málo tuku.</i>	
<b>IRSKÝ HEREFORD</b>	
<i>Plemeno volně se pasoucích volů hereford patří k nejstarším a nejrozšířenějším. Maso je měkké, štaonaté, s charakteristickým přirozeným mramorováním a výraznou červenou barvou. Chuť je jemná a dobře uyzrálá. Obsahuje jen malé procento vody. Doporučujeme!</i>	
<b>HOLANDSKÉ TELECÍ</b>	
<i>Holandští farmáři jsou vyhlášení produkci jednoho z nejkoalitnějších telecích mas. Maso z plemene zwartbont (black and white holland) má jemnou strukturu, velkou štaonatost a plnou chuť. Stáří zvířat je 8 až 9 měsíců.</i>	

<b>Čerstvé domácí nápoje</b>			
<b>Pomerančový</b> (0,2 l) <p>čerstvě vymačkaná šťáva</p>	88	<b>Espresso</b> <p>klasické italské espresso do dvou třetin malého šálku</p>	38
<b>Karotkový</b> (0,2 l) <p>čerstvě vymačkaná šťáva</p>	88	<b>Espresso ristretto</b> <p>typické italské espresso podávané do třetiny šálku</p>	38
<b>Domácí ledový čaj</b> (0,3 l) <p>limetový nebo mátový</p>	48	<b>Espresso lungo</b> <p>podávané do dvou třetin velkého šálku</p>	38
<b>Oranžáda</b> (0,3 l) <p>čerstvě vymačkaný pomeranč, soda</p>	39	<b>Espresso macchiato</b> <p>silné malé espresso s kapkou pěny</p>	39
<b>Citronáda</b> (0,3 l) <p>čerstvě vymačkaný citron, soda</p>	39	<b>Espresso decaffeinato</b> <p>káva bez kofeinu</p>	44

#### DŽUSY (0,2 l)

<b>Granini pomerančový</b> – rozlévaný	39	<b>Cappuccino</b> <p>1 + 1 + 1 = káva, mléko, pěna</p>	42
<b>Granini jablečný</b> – rozlévaný	39	<b>Caffè latte</b> <p>velké espresso s mlékem</p>	44
<b>Pfanner ananasový</b> – rozlévaný	39	<b>Vídeňská káva</b> <p>espresso se šlehačkou</p>	42
<b>Granini multivitamin</b> – ve skle	39	<b>Irská káva</b> <p>espresso s irskou whiskey a šlehačkou</p>	64
<b>Granini grapefruitový</b> – ve skle	42	<b>Alžírská káva</b> <p>espresso s vaječným likérem a šlehačkou</p>	54
<b>Granini jahodový</b> – ve skle	39	<b>Mexická káva</b> <p>espresso s tequilou a kahlóou</p>	59
<b>Granini černý rybíz</b> – ve skle	42	<b>Ledová káva</b> <p>studená káva se zmrzlinou a šlehačkou</p>	68
<b>Tomatový</b> – ve skle	42		
<b>Pfanner hruškový</b> – rozlévaný	42		
<b>Granini banánový</b> – ve skle	39		
<b>Granini broskvový</b> – ve skle	39		

#### VODY

<b>Mattoni</b> (0,33 l) – jemně perlivá	38
<b>Mattoni</b> (0,33 l) – perlivá	38
<b>Aquila</b> (0,33 l) – neperlivá	39

#### PRÉMIOVÉ VODY

<i>Nabídku 0,75l a 1l ood naleznete v našem vinném lístku.</i>	
--	--

#### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

<b>Coca-Cola</b> (0,2 l)	38	<b>Čaj z čerstvé máty peprné</b>	59
<b>Coca-Cola Light</b> (0,2 l)	38	<b>Horká čokoláda</b>	49
<b>Tonic Kinley</b> (0,25 l)	38	<b>Grog</b> – tuzemák (4 cl), horká voda, citron	49
<b>Ginger Tonic</b> (0,2 l)	39	<b>Svařené víno</b> (0,15 l) – domácí svařené víno	59
<b>Red Bull</b> (0,25 l)	75	<b>Bambicchino</b> – teplá našlehaná mléčná pěna posypaná kakaem	29

#### ROZLÉVANÁ VÍNA (0,15 l)

<i>Širokou nabídku vín najdete také v našem vinném lístku.</i>			
<b>Bílá</b>		<b>Červená</b>	
<b>Müller Thurgau</b> , moravské zemské víno   HRABAL	48	<b>Fankovka</b> , moravské zemské víno   HRABAL	48
<b>Veltlínské zelené</b> , kabinetní   F. MADL	78	<b>Navajas Rioja Tinto</b>   Španělsko	78
<b>Muškat Moravský</b> , kabinetní   VINOHRAD	78	<b>Chianti Superiore Poggio</b>   Itálie	98
<b>Ryzlink Ambiente</b> , pozdní sběr	89	<b>Merlot La Cadet</b>   BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, Francie	98
<b>Viognier „120“ Santa Rita</b>   CENTRAL VALLEY, Chile	98	<b>Rawson’s retreat Semilion-Shiraz-Cabernet</b>   PENFOLDS, Austrálie	98
<b>Rawson’s retreat Semilion-Chardonnay</b>   PENFOLDS, Austrálie	98	<b>Sekt</b>	
		<b>Bohemia sekt</b> demi, brut (0,12 l)	95
		<b>Camille Bonville Grand Cru Blanc de Blancs Champagne</b> (0,12 l)	159

## NÁPOJE

