

DEAR CLIENTS,



We have prepared favourite meals for you from the most popular restaurants in Prague so that cuisines from many countries are presented. You can choose from 25 restaurants. We deliver your orders up to 60 minutes. The prices are the same as you find in restaurants. Boxes are not invoiced.

HOW TO ORDER

Telephone: Simply choose a restaurant in the magazine, make a food selection, and call us on 241 491 865 to place your order.

Internet: Visit our website www.delivery.cz and place your order online.

IMPORTANT INFORMATION

Always provide your exact address and contact data for quicker delivery of your order. If you wish to pay by credit card, euro, dollars or meal tickets, you should give a notice to our operator. You can also make an online payment by credit card.

Please check your order right after our supplier hands it to you, while he is still present. Our company does not bear any liability for food which is not consumed within half an hour after delivery.

Our goal is to deliver your order in the shortest possible time. Our rated time of delivery is 30 - 60 minutes. When you order from more than one restaurant, the time of delivery may be 30 minutes longer for each additional restaurant and we invoice 100 CZK for each next restaurant.

If you have a special wish or bigger order, please inform us a day ahead.

Beverages:

Cola, Fanta, Sprite...1 l40 CZK	Red or white wine ...0,75 l.....150 CZK
Pilsner Urquell..... 0,5 l....40 CZK	Mineral water.....1,5 l.....30 CZK
Red Bull.....0,25 l....70 CZK	Bohemia sekt0,7 l200 CZK

Operating time:

We accept your phone orders from 9.00 a.m. to 10.30 p.m. every day. We are also happy to handle your internet orders.

We will gladly answer any of your questions or handle any of your comments, so do not hesitate to contact our operators.



241 491 865

VÁŽENÍ KLIENTI,



Připravili jsme pro vás chutná jídla z nejoblíbenějších restaurací v Praze tak, aby byly zastoupeny kuchyně z různých koutů světa. Vámi vybraná jídla doručíme do 60 minut. Ceny jídel jsou shodné s cenami v restauracích. Obaly nejsou účtovány.

JAK SI OBJEDNAT

Telefonem: Vyberte si restauraci z našeho katalogu, sestavte si menu a poté zavolejte našemu operátorovi na číslo 241 491 865.

Internetem: Navštivte naši internetovou stránku www.dovozjidel.cz.

DŮLEŽITÉ INFORMACE

Vždy uveďte přesnou adresu a kontaktní údaje pro rychlejší dodání Vaší objednávky.

Přejete-li si platit kreditní kartou, eury, dolary nebo stravenkami, je nutné upozornit operátora při zadání objednávky. Můžete také zaplatit online pomocí platební karty.

Po převzetí objednávku zkontrolujte v přítomnosti dodavatele.

Naše firma bohužel nemůže nést žádnou odpovědnost za pokrm, který není zkonsumován během půl hodiny od dodání.

Naším cílem je dodat objednávku v co nejkratší době. Dodací lhůta je 30 - 60 minut. Při objednávce z více než jedné restaurace může být doba dodání delší až o 30 minut pro každou restauraci. Za každou další restauraci je účtován příplatek 100 Kč.

Máte-li zvláštní přání nebo větší objednávku, prosím informujte nás o den dříve.

Nápoje:

Cola, Fanta, Sprite...1 l40 Kč	Červené nebo bílé víno ...0,75 l....150 Kč
Pilsner Urquell..... 0,5 l....40 Kč	Minerální voda.....1,5 l....30 Kč
Red Bull..... 0,25 l....70 Kč	Bohemia sekt0,7 l200 Kč

Provozní doba:

Telefonické objednávky přijímáme od 9:00 do 22:30 každý den.

Budeme rádi, když budeme moci zpracovat vaše internetové objednávky nebo faxy.

Vaším dotazům a připomínkám se budeme rádi věnovat, proto neváhejte a kontaktujte naši kancelář.



241 491 865

Delivery fee according to the place of delivery Cena za dopravu dle zóny místa doručení

Zone - price Zóna - cena

	1 - 120 Kč
	2 - 160 Kč
	3 - 195 Kč
	4 - 220 Kč
	5 - 250 Kč
	6 - 270 Kč
	7 - 290 Kč
	8 - 340 Kč

 Prague Ruzyně airport belongs to zone 7
letišťe Praha Ruzyně spadá do zóny 7



Outside these places we deliver for 10 CZK per kilometer.
Mimo uvedená místa vozíme za 10 Kč/km tam i zpět.

Les Moules

Pařížská 19, Praha 1
Sun - Sat 11³⁰ am - 10³⁰ pm
Po - Ne 11³⁰ - 22³⁰

Starters / Předkrmy

LM01	Salmon smoked in house / U nás uzený losos	195 Kč
	<i>served with potato pancake and sour cream / s bramboráčkem a kysanou smetanou</i>	
LM02	Calamari marinated with garlic and thyme / Kalamar marinovaný česnekem a tymiánem	195 Kč
LM03	Brussels chicory baked / Bruselská zapékaná čekanka	175 Kč
	<i>with ham and Comté cheese / se šunkou a sýrem Comté</i>	
LM04	Le pot de foie gras de canard	265 Kč
	<i>pâté made of French duck liver with shallot marmalade and fried toast / paštička z francouzských kachních jater s šalotkovou marmeládou a opečeným toustem</i>	
LM05	Veal steak tartare / Telecí steak tartar	225 Kč
LM06	Dozen of Agate snails / Tucet achátových šneků	295 Kč
	<i>au gratin with garlic-almond butter / gratinovaných česnekovo-mandlovým máslem</i>	
LM07	Duck breast smoked in house / Námi uzená kachní prsa	195 Kč
	<i>with celeriac-apple mayonnaise sauce / s celerovo jablečnou remuládou</i>	
LM08	St. Jacob's mussels carpaccio / Carpaccio z mušlí Svatého Jakuba	295 Kč
	<i>with white radish salad / se salátkem z bílé ředkve</i>	
LM09	Tasting plate of our starters / Variace předkrmů	965 Kč

Soups / Polévky

LM15	Belgian fish tomato soup / Belgická rybí tomatová polévka	295 Kč
	<i>with four kinds of fish meat variations, chilli, fresh coriander, spinach and bread croutons / se čtyřmi druhy rybího masa, chilli, čerstvým koriandrem, špenátem a chlebovými krutony</i>	
LM16	Waterzooi of chicken Bresse / Waterzooi polévka z kuřete de Bresse	265 Kč
	<i>strong Belgian consommé with garden vegetables / silná belgická polévka se zahradní zeleninkou</i>	

Mussels - daily fresh / Mušle - denně čerstvé

LM20	Mussels with cider 1kg / Mušle s cidrem 1kg	295 Kč
LM21	Mussels Basque style (chorizo, pimento, tomato) 1kg / Mušle po baskicku (chorizo, pimento, tomato) 1kg	295 Kč
LM22	Mussels natur with petiole celeriac 1kg / Mušle natur s řapíkatým celerem 1kg	295 Kč
LM23	Mussels in white wine 1kg / Mušle na bílém víně 1kg	295 Kč
LM24	Mussels Marinière 1kg / Mušle Marinière 1kg	295 Kč
LM25	Mussels La Provence 1kg / Mušle La Provence 1kg	295 Kč
LM26	Mussels on Leffe beer bruin 1kg / Mušle na pivo Leffe bruin 1kg	295 Kč
LM27	Mussels on garlic 1kg / Mušle na česneku 1kg	295 Kč
LM28	Mussels with tomatojuice 1kg / Mušle s tomatovým jicem 1kg	295 Kč
LM29	Pommes frites and Belgian mayonnaise / Hranolky s belgickou majonézou	45 Kč
	<i>side dish for mussels / příloha k mušlím</i>	
LM30	Baked crispy garlic baguette / Křupavá česneková bageta	45 Kč
	<i>side dish for mussels / příloha k mušlím</i>	

Lobster / Humr

LM35	Lobster / Kanadský humr	990 Kč
	<i>lobsters 550 grams and for each extra 10 g CZK 25.00 / humři 550 g a za každých 10 g navíc 25,- Kč</i>	
LM36	Lobster roasted on garlic with fresh herbs and aioli sauce / Humr pečený na česneku s čerstvými bylinkami a omáčkou aioli	990 Kč
	<i>lobsters 550 grams and for each extra 10 g CZK 25.00 / humři 550 g a za každých 10 g navíc 25,- Kč</i>	
LM37	Fee for each 10g / Příplatek za každých 10g navíc	25 Kč

Fish / Ryby

LM45	Grilled tiger shrimps / Grilované tygří krevety	395 Kč
	<i>with garlic on green salads and aioli sauce / na česneku s lehkým salátkem a omáčkou aioli</i>	
LM46	Octopus ala chorizo / Chobotnice ala chorizo se šťouchaným bramborem	395 Kč
	<i>chorizo - pepper, garlic, chorizo, wine, thym, piment d'espelette, with mashed potato / chorizo - papriky, česnek, chorizo, víno, timian, piment d'espelette</i>	
LM47	Octopus ala chorizo / Chobotnice ala chorizo s česnekovou bagetou	395 Kč
	<i>chorizo - pepper, garlic, chorizo, wine, thym, piment d'espelette, with garlic baguette / chorizo - papriky, česnek, chorizo, víno, timian, piment d'espelette</i>	
LM48	Fish Carbonade with five fish meat variations / Rybí Carbonade s pěti druhy rybího masa	395 Kč
	<i>stewed on Leffe Bruin beer with jasmine rice / dušeném na pivo Leffe Bruin s jasmínovou rýží</i>	
LM49	Thai-style mussels with lemon grass / Mušle na thajský způsob s lemon grass	395 Kč
	<i>lime and coconut milk, served with jasmine rice / limetou a kokosovým mlékem, podáváme s jasmínovou rýží</i>	
LM50	Sepia in Belgian style / Sepie po belgicku	345 Kč

Big Salads / Velké saláty

LM55	Ghentian chicory salad / Gentský čekankový salát	265 Kč
	<i>with tomatoes and ham off the bone / s tomaty a šunkou od kosti</i>	
LM56	Salad of Haricot vert beans / Salát z fazolek Haricot verte	265 Kč
	<i>with fried egg / se zastřeným vejcem</i>	
LM57	Mussels salad Les Moules / Mušlový salát Les Moules	225 Kč
LM58	Estivale salad / Salát Estivale	295 Kč
	<i>with smoked salmon, artichokes, olives and poached egg / s uzeným lososem, artyčoky, olivami a pošírovaným vejcem</i>	

Meat and steaks / Maso a steaky

LM60	Chicken de Bresse / Kuře de Bress	395 Kč
	<i>on rosemary and lemon, fresh Pappardelle and caramelized leek / na rozmarýnu a citronu, s čerstvými papardele a karamelizovaným pórkem</i>	
LM61	Veal Osso buco Barigul style / Telecí Osso bucco styl Barigul	395 Kč
	<i>with artichokes, mushrooms, bacon and white wine / s artyčoky, houbami, slaninou a bílým vínem</i>	
LM62	Flemish Carbonade of oxtail / Vlámské Carbonade z hovězí ohánky	395 Kč
	<i>on dark beer with polenta / na tmavém pivu s polentou</i>	

LM63	Poached pork tongue / Pošírovaný vepřový jazyk	295 Kč
	<i>with boiled vegetables and Gribich sauce with young potatoes / s vařenou zeleninou a omáčkou Gribich s novými bramborami</i>	
LM64	Lamb ragout Navarin / Jehněčí ragout Navarin	385 Kč
	<i>stewed with garden vegetables / dušené se zahradní zeleninou</i>	
LM65	Rabbit thigh on plums / Králičí stehno na švestkách	395 Kč
	<i>in Brussels style with potato purée and estragon / na bruselský způsob s bramborovým pyré s estragonem</i>	
LM66	Côte de boeuf with Béarnaise sauce / Côte de boeuf s omáčkou Béarnaise	595 Kč
	<i>baked new potatoes and Haricot vert beans / pečené nové brambory a fazolky</i>	
	Haricot verte	

Salads to go with main courses / Saláty k hlavním jídlům

LM70	Mix green / Salát mix green	79 Kč
LM71	Tomato salad / Tomatový salát	79 Kč
	<i>with shallot, basil and white balsamic vinegar / se šalotkou, bazalkou a bílým balzamikem</i>	
LM72	Cucumber salad with fresh dill / Okurkový salát Tzatziky	79 Kč

To go with beer and wine / Doporučujeme k pivu a vínu

LM75	Luxurious duck knuckles / Luxusní kachní škvarky	185 Kč
	<i>with onion, piquant cucumber and warm dark bread / s cibulkou, pikantní okurkou a teplým tmavým chlebem</i>	
LM76	Cheeses from the offer of the day 3pcs / Sýry dle denní nabídky 3ks	149 Kč
LM77	Cheeses from the offer of the day 6pcs / Sýry dle denní nabídky 6ks	255 Kč

Desserts / Dezerty

LM80	Cakes and pies according by daily offer / Koláče a dorty dle denní nabídky	95 Kč
LM81	Vanilla Crème brûlée / Vanilkový Crème brûlée	175 Kč
LM82	Belgian pralines and truffles / Belgické pralinky a lanýže	195 Kč
	<i>handmade in our restaurant from the premium Belgian chocolate / u nás ručně dělané z té nejlepší belgické čokolády</i>	

Champagne / Šampaňské

LM90	Champagne Brut	857 Kč
LM91	Laurent Perrier brut	1432 Kč
LM92	Gosset rosé	1714 Kč

White wine / Bílé víno

Alsace

LM95	Gentil Meyer-Fonné 2007	282 Kč
LM96	Sylvaner Seltz	397 Kč
LM97	Riesling, domaine Fernand-Seltz 2007	454 Kč
LM98	Riesling, domaine Ostertag 2007	569 Kč
LM99	Riesling Meyer-Fonné	512 Kč
LM100	Riesling Grand Cru, Wineck Schlossberg, d.Meyer Fonné	857 Kč
LM101	Pinot Gris, d.Meyer Fonné	454 Kč

LM102	Pinot Blanc, d.André Ostertag	569 Kč
LM103	Pinot Blanc, d.Meyer Fonné	282 Kč

Bordeaux

LM104	Fontbreauil Sauvignon	286 Kč
-------	------------------------------------	--------

Bourgnone

LM105	Chablis AOC 2008	512 Kč
LM106	Chablis Premier Cru Vaillons, d.Raoul Gautherin	719 Kč
LM107	Chassagne-Montrachet 2007 Village blanc	914 Kč
LM108	Saint Véran Grande réserve	512 Kč
LM109	Pully Fumé	454 Kč

Red wine / Červené víno

Languedoc

LM115	Hortala	298 Kč
-------	----------------------	--------

Sud-Ouest

LM118	Billa Haut-Occultum LAPIDEM	454 Kč
-------	--	--------

Cotes du Rhone

LM120	Vacqueyras Cuvée Prestige	397 Kč
-------	--	--------

Bourgogne

LM123	Mercurey Rouge Clos de Corvees 2007	454 Kč
LM124	Rouge Coulanges La Vineuse AOC, cuvéé Tasteviné	569 Kč
LM125	Mercurey 1er Cru Rouge Signature 2005	1144 Kč

Bordeaux

LM128	Margaux Cru Bourgeois Superior, chateau La Tour de Mons	719 Kč
LM129	Saint Emilion Grand Cru, clos de Faurie 2006	569 Kč