

Expresní rozvoz jídel v Praze!

U nás jsou ceny jídel shodné s cenami v restauracích!

Obaly na jídla i krabice na pizzu zdarma!

JAK SI OBJEDNAT ?

Telefonem: **241 491 865**

Internetem: www.rozvozzjidel.cz

Doručení do 30 až 60 minut.

Na výběr z 18 restaurací.



Express food delivery service in Prague!

The prices are the same as you find in restaurants.

Boxes are for free!

HOW TO ORDER ?

by phone: **241 491 865**

over internet: www.eurobest.cz

Delivery up to 30 - 60 minutes.

Menu selection of 18 restaurants.

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

Zona 1	100 Kč	Praha 1	<i>whole / celá</i>
Zona 2	130 Kč	Praha 2	<i>whole / celá</i>
Zona 3	150 Kč	Praha 3	<i>whole / celá</i>
		Praha 4	Pankrác, Nusle, Michle, Krč, Braník
		Praha 5	Smíchov, Košíře, Radlice
		Praha 6	Břevnov, Dejvice
		Praha 7	<i>whole / celá</i>
		Praha 8	Karlín, Libeň
Zona 4	180 Kč	Praha 4	Hodkovičky
		Praha 5	Motol, Jinonice, Hlubočepy, Barandov
		Praha 6	Střešovice
		Praha 9	Hrdlořezy
		Praha 10	Malešice, Strašnice
Zona 5	200 Kč	Praha 4	Chodov, Záběhlice, Háje, Kunratice
			Libuš, Kamýk, Lhotka, Modřany
		Praha 5	Velká Chuchle, Řepy, Stodůlky, Zličín
		Praha 6	Veleslavin, Liboc, Vokovice, Nebušice
		Praha 8	Kobylisy, Bohnice
		Praha 9	Letňany, Prosek, Vysočany
		Praha 10	Hostivař, Štěrboholy
Zona 6	220 Kč	Praha 5	Řeporyje, Slivenec
		Praha 8	Ďáblice, Čimice, Dolní Chabry
		Praha 9	Černý most, Hloubětín, Kbely, Hostavice
		Praha 10	Dolní Měcholupy
Zona 7	250 Kč	Praha 5	Radotín
		Praha 9	Čakovice
		Praha 10	Horní Měcholupy Průhonice
Zona 8	300 Kč	Praha 9	Horní Počernice, Běchovice
		Praha 10	Uhřetěves

MOUNT STEAK

Mount Steak

Josefská 1, Praha 1
Su - Sut / po - ne 12⁰⁰ - 22⁰⁰

Cold appetisers / Studené pochoutky pro povzbuzení chuti

- MS01 **Variation to the Azure Coast 150 g / Variace na Azurové pobřeží 150 g** 149 Kč
three kinds of French and Italian salamis, prosciutto di Parma, green olives, yellow watermelon, figs / tři druhy francouzských a italských salámů, parmská šunka, zelené olivy, žlutý meloun, datle
- MS02 **Steak cocktail 150 g / Steakový koktejl 150 g** 129 Kč
marinated piquant pieces of beef filet with three kinds of pepper and olive oil / z marinovaných pikantních nudliček ze svíčkové, tří druhů pepřů a olivového oleje
- MS04 **Prague Roastbeef 80 g / Pražský roastbeef 80 g** 95 Kč
roastbeef, pears, cranberries and nut, flavoured with olive oil / roastbeef, hrušky, brusinky a vlašské ořechy, dochucené olivovým olejem
- MS05 **Fresh crusty vegetable strips 100 g / Proužky čerstvé křupavé zeleniny 100 g** 59 Kč
with old Bohemian herb sauce, or French cheese sauce / s omáčkou z francouzských sýrů
- MS06 **Tatar steak of salmon with lime 100 g / Tatarský biftek z lososa s limetkou 100 g** ... 89 Kč
handy ingredients, which can mixed in, according the chef, on request / míchaný šéfkuchařem - pro velemlsné jazyčky
- MS07 **Lesser Town goose liver paté 80 g / Malostranská paštička z husích jatýrek 80 g** ... 89 Kč
with a lid prepared of goose fat in earthenware served with a slightly fried French toast / s pokličkou z husího sádla, v kamenině podávaná s lehce smaženým francouzským toastem

Hot appetisers / Malé teplé variace do začátku

- MS08 **Gratin aubergine of many mountain smells 150 g / Gratinovaný lilek mnoha horských vůní 150 g** 95 Kč
in seven rare fine herbs picked up under the Matterhorn / v sedmi vzácných kořeních z plání pod Matterhornem
- MS09 **Alto-Adige avicado bed ½ / Avokádové lůžko Alto-Adige ½** 139 Kč
filled in with basil, tomatoes, garlic and shallots baked under the Mozzarella cheese / plněné bazalkou, rajčaty, česnekem a šalotkou, pod mozzarelou zapečené
- MS11 **Duck liver heart prepared on wine Bordeaux 120 g / Srdíčko z kachních jatýrek na Bordeaux 120 g** 95 Kč
covered with a Bordeaux and cranberry sauce and with a mint leaf / zalité omáčkou z Bordeaux s brusinkami a lístečkem máty
- MS12 **Asparagus rolled in prosciutto di Parma 120 g / Chřest zabalený do parmské šunky 120 g** 119 Kč
steamed with a Parmesan cheese whip supplemented with white Frascati wine and fresh dill / připravený na páře, s pěnou z parmazánu, doplněnou bílým Frascati a čerstvým koprem

Beef steak / Hovězí steak

- MS13 **Mount Mc Kinley 200 g** 339 Kč
a fillet marinated in cognac with bacon / filet marinovaný v koňaku se slaninou
- MS14 **Mount Elbrus 200 g** 329 Kč
a fillet marinated in red Port wine with mustard seeds and coriander / filet marinovaný v červeném portském s hořčicovým semínkem a koriandrem
- MS15 **Mount Blanc 200 g** 289 Kč
s fillet lightly covered with Grana Padano Parmesan cheese / filet zasněžený parmazánem Grana Padano
- MS16 **Mount Averau 200 g** 295 Kč
a fillet in prosciutto di Parma / filet v kabátku z parmské šunky
- MS17 **Mount Marmolada 200 g** 289 Kč
a fillet in prunes' avalanche with dried plums, flambéed with homemade 12-year-old plum brandy / filet ve švestkové lavině se sušenými švestkami, flambovaný domácí 12-ti letou slivovicí
- MS18 **Mount Whitney 200 g** 269 Kč
a fillet with sauce prepared of blue cheeses covered with green pepper corns / filet s omáčkou z modrých sýrů, sypaný zeleným pepřem
- MS19 **Mount Mammoth 200 g** 239 Kč
a fillet with several kinds of mustard and hot horseradish / filet s přílohou několika druhů hořčic a ostrým křenem
- MS20 **Mount Etna 200 g** 149 Kč
entrecote with lime and basil / entrecote na přírodně s limetkou a bazalkou
- MS21 **Mount Veliz 200 g** 195 Kč
entrecote, mushrooms sauce with wild spices and manderine / entrecote v žampionové omáčce s divokým kořením a mandarinkami
- MS22 **Mount Boubin 200 g** 219 Kč
entrecote prepared with Šumava chanterelles lightly fried on shallots and a bit of white Vermouth supplemented with Roquefort butter / entrecote na šumavských liškách jemně osmažených na šalotce s nádechem z bílého vermutu, doplněný rokfórovým máslem

Pork steak / Vepřový steak

- MS24 **Mount Mulhacen 200 g** 145 Kč
pork chop on bone marinated in red Port wine and oranges / kotleta s kostí, marinovaná červeným portským na pomerančích
- MS25 **Mount Kongu Shanm 200 g** 155 Kč
pork chop on bone in cream sauce with mushrooms and seasoned with a fine herb mix - nutmeg, dill, parsley and spring onion / kotleta s kostí, ve smetanové omáčce s hříbkou, dochuceno bylinkovou směsí - muškátový oříšek, kopr, petržel, jarní cibulka

MS26	Mount Rantekombola 200 g 189 Kč <i>pork chop on bone prepared on apples and blackberries and flambéed with Calvados</i> kotleta s kostí, na jablíčkách s ostružinami, flambováno Calvadosem
MS27	Mount Grossglockner 200 g 119 Kč <i>pork chop on bone marinated in black beer with green pepper corns</i> / kotleta s kostí, marinovaná v černém pivu se zeleným pepřem
MS28	Mount Popokatepetl 200 g 145 Kč <i>pork chop on bone prepared with cinnamon and a strip of grilled pineapple flambéed with Jamaica rum</i> / kotleta s kostí, na skořici s kroužkem grilovaného ananasu, flambováno jamajským rumem
MS29	Mount Aconcagua 200 g 95 Kč <i>pork chop on bone spread with spicy butter, green pepper corns and lemon peels</i> / kotleta s kostí, potíraná pikantním másličkem se zeleným pepřem a citrónovou kůrou

**Our steaks, which are done according to recipes received from different parts of the world /
Naše steaky dle receptur z různých koutů světa**

MS30	Mount Everest 200 g 219 Kč <i>veal leg prepared on cranberries and black pepper</i> / telecí steak na brusinkách a černém pepři
MS31	Mount Elgon 200 g 239 Kč <i>veal prepared on wild chanterelles and cream sauce</i> / telecí steak na divokých liškách se smetanovou omáčkou
MS32	Mount Carrantuohil 200 g 295 Kč <i>veal exclusive T-BONE STEAK marinated in olive oil, tarragone, rosemary and aceto balsamico</i> / telecí exkluzivní T-BONE STEAK marinovaný v olivovém oleji s tymiánem, estragonem, rozmarýnem a vinným octem
MS33	Mount Rainier 200 g 289 Kč <i>lamb chops prepared on rosemary and decorated with garlic and lime butter</i> / jehněčí kýta na rozmarýnu zdobený česnekem a limetkovým máslem
MS34	Mount Ibert 200 g 259 Kč <i>lamb chops pickled in black beer with coriander and ginger</i> / jehněčí kýta nakládaná v černém pivu, s koriandrem a zázvorem
MS35	Mount Rysy 200 g 269 Kč <i>lamb chops with the mountain spice, dry cracked tomatoes, olive oil and herbs</i> / jehněčí kýta na vysokohorském koření v drčených rajských jablíčkách s olivovým olejem a bylinkami
MS36	Mount K2 200 g 239 Kč <i>horsemeat a fillet marinated in olive oil with estragon and giant olives</i> / konina filet marinován v olivovém oleji s estragonem, doplněn obřimi olivami
MS37	Mount Muztag 200 g 195 Kč <i>horsemeat a fillet with three kinds of pepper</i> / konina filet s třemi druhy divokých pepřů

MS38	Mount Lascar 200 g 259 Kč <i>horsemeat a fillet in wild apple sauce and flambéed with Calvados</i> / konina filet s omáčkou z divokých jablíček, flambováno Calvadosem
MS39	Mount Woodroffe 200 g 195 Kč <i>a kangaroo punch with cardamon and decorated with figs</i> / klokaní kapsička s kardamonem, zdobená datly
MS40	Mount Meharry 200 g 239 Kč <i>a kangaroo steak cooked on Pacific spices</i> / klokaní steak upravený na tichomořském koření dle receptury lovců klokanů
MS41	Mount Indiana 150 g 1290 Kč <i>fillet of rattle-snake or cobra with aromatic herbs and red caviar</i> / filet z chřestýše nebo kobry „jeduzbavený“, na vonných travách, potřený červeným kaviárem
MS42	Mount Annapurna 150 g 1350 Kč <i>grilled fillet of rattle-snake or cobra with prawns, flambéed with cognac Otard</i> / filet z chřestýše nebo kobry na grilu; kdo neochutnal - nežil, doplněný grilovanými krevetkami, flambovaný jedinečným koňakem Otard V.S.O.P.
MS43	Mount Ararat 200 g 790 Kč <i>buffalo fillet, prepared with speck in a hot mustard</i> / filet bizona z dalekých plání araratských, špekem prokládaný, zalévaný ostrou hořčicí
MS44	Mount Columbia 200 g 840 Kč <i>buffalo fillet, prepared according to Buffalo Bill recipe, flambéed with Jim Beam</i> / filet bizona jak káže Bufallo Bill, na sucho, na soli, na ohni a vypálený douškem Jima Beama
MS45	Mount Cinto 200 g 690 Kč <i>zebra fillet marinated in olive oil, with African spices and stripes of Grana Padano</i> / zebra entrecote marinovaný v olivovém oleji a africkém koření, sypané pruhy z Grana Padano
MS46	Mount Kinabalu 200 g 720 Kč <i>zebra fillet with red pepper, flambéed with 8 y.o. gold Bacardi</i> / zebra entrecote v lůžku z červeného pepře, flambovaný osmiletým zlatým Bacardi
MS47	Mount Ben Nevis 200 g 249 Kč <i>boar leg with mustard sauce, horseradish, dill and red onions</i> / kančí hřbet s hořčičnou omáčkou, křen, kopr, červená cibulka
MS48	Mount Semeru 200 g 219 Kč <i>boar leg in fine ginger sauce</i> / kančí hřbet s nepřekonatelnou zázvorovou omáčkou
MS49	Mount Nangaparvat 200 g 249 Kč <i>venison leg with apples and cinnamon decorated with mint</i> / srnčí kýta s jablky a skořicí, mátou zdobený
MS50	Mount Kerinci 200 g 289 Kč <i>venison leg with Cranberry and flambéed with vodka Finlandia Cranberry</i> / srnčí kýta na brusinkách, flambován vodkou Finlandia Cranberry

MS51	Mount Hars 200 g	289 Kč
	<i>red deer meat with blackberrera sauce /</i> jelení hřbet hlubokoúdolní kousek na omáče ostružinové	
MS52	Mount Maromokotro 200 g	319 Kč
	<i>red deer leg with Sicilian orange, decorated with thyme /</i> jelení hřbet na sicilských pomerančích, zdobený tymiánem	
MS53	Mount Aspromonte 150 g	159 Kč
	<i>chicken breast with Parmese ham and Roquefort cheese /</i> kuřecí prsa schovaná do parmské šunky s rokforem	
MS54	Mount Sapitwa 150 g	95 Kč
	<i>chicken breast in caramel with an apple /</i> kuřecí prsa v karamelu s jablkem	
MS55	Mount Cimone 150 g	139 Kč
	<i>chicken breast in cream sauce with mushrooms /</i> kuřecí prsa ve smetanové omáče na hříbkách	
MS56	Mount Stromboli 150 g	169 Kč
	<i>chicken breast with asparagus and bacon covered by a Parmesan cheese - Vermouth whip /</i> kuřecí prsa prokládaná chřestem a slaninou, přikrytá parmezánovou pěnou na vermutu	
MS57	Mount Perdido 200 g	159 Kč
	<i>turkey breast in cream sauce with cinnamon and almond slices /</i> krutí prsa ve smetanovém krému se skořicí a lístečky z mandlí	
MS58	Mount Zugspitze 200 g	179 Kč
	<i>turkey breast with hot pepper and bacon /</i> krutí prsa na ostro, tedy pod pepřovým zásypem s šálou ze slaniny	
MS59	Mount Moncayo 150 g	259 Kč
	<i>duck steak on oranges flambéed with Cointreau /</i> kachní prsa na pomerančích, flambováno Cointreau	
MS60	Mount Ventoux 150 g	219 Kč
	<i>duck breast with prunes and grilled figs, mint and rosemary /</i> kachní prsa na švestkách, grilované datle, špikováno mátou a rozmarýnem	
MS61	Mount Picola 200 g	279 Kč
	<i>ostrich meat running and alert on Africhan spices with pineapple /</i> pštros s hlavou schovanou v africkém koření, podáváný s ananasem	
MS62	Mount Cicala 200 g	295 Kč
	<i>ostrich meat with three kinds of pepper prepared with bacon /</i> pštros na přírodně s třemi druhy pepře, špikovaný slaninou	
MS63	Mount Bandeira 200 g	525 Kč
	<i>crock's meat laying and sleeping on African spices /</i> krokodýl ležící spící, připravený... na jihoafrickém koření	
MS64	Mount 200 g	489 Kč
	<i>crocodile attacking through the olive oil dressing, herbs and onion /</i> krokodýl úspěšně útočící skrze zálivku z olivového oleje, bylinek a bílé šalotky	

MS65	Jamantau Mount 200 g	219 Kč
	<i>salmon prepared on butter sauce with white Vermouth and fine herbs /</i> filet z lososa na máslové omáče s bílým vermutem a jemnými bylinkami	
MS67	Limani Mount 200 g	195 Kč
	<i>salmon with mint and limejuice /</i> filet z lososa na přírodně s mátou a limetkovou šťávou	
MS68	Hvannadalshnúkur Mount 200 g	239 Kč
	<i>salmon with capers, cream and dill sauce /</i> filet z lososa s omáčkou z kapary, smetany a kopru	
MS69	Tajumulco Mount 200 g	329 Kč
	<i>tuna with mint leaves and garlic served on hot peeled tomatoes with giant olives /</i> tuňák prokládaný lístečky máty, s česnekem podáváný na teplých loupáných rajčatech s obřimi olivami	
MS70	Erebus Mount 200 g	295 Kč
	<i>tuna with rosemary, garlic slices and lime /</i> tuňák prokládaný rozmarýnem, s limetkou	
MS71	Cotopaxi Mount 200 g	319 Kč
	<i>swordfish with Port wine sauce and red pepper corns /</i> mečoun s omáčkou z bílého portského vína na červeném pepři	
MS72	Idi Mount 200 g	289 Kč
	<i>swordfish grilled steak with sea spices /</i> mečoun už bez meče, hezky na grilu, s trochou mořského koření	
MS73	Chimborazo Mount 200 g	279 Kč
	<i>shark meat with avocado and prawn sauce /</i> filet ze žraloka lidojeda, obložený avokádem, na krevetové omáče	
MS74	Fujisan Mount 200 g	239 Kč
	<i>shark meat with white, red and black pepper /</i> žralok - nebezpečný predátor trojbarevný, na bílém, černém a červeném pepři	
MS75	Dead Mount 200 g	459 Kč
	<i>grilled rump antelope with south african spices, spread with mustard with white and black mustard seeds /</i> kýta z antilopy na grilu s jihofrancouzským kořením, potíraná hořčicí z celých bílých a černých zrn	
MS76	Wicklow Mount 200 g	529 Kč
	<i>antelope rump with slices of garlic, roasted bacon and chilli peppers, flambéed with gold Tequila /</i> kýta z antilopy přikrytá jemně sekaným, dozlatova opečeným špekem s česnekem a čili papričkou, flambováno zlatou Tequilou	
MS77	Big Bear Mount 300 g	389 Kč
	<i>sea devil filet - for girls - with fine herbs and lime /</i> filet z rejnoka - pro holky - z křidelní části na jemném rybím koření s limetkou	
MS78	Olymp Mount 300 g	429 Kč
	<i>sea devil filet - for boys - with grilled prawns and flambéed with Bacardi oro /</i> filet z rejnoka - pro kluky - z křidelní části, rejnok ani jinou nemá :-)) s grilovanými krevetami a flambovaný zlatým rumem Bacardi Oro	

Vegetarian meals / Vegetariánské speciality

- MS79 **Himalayan risotto 200 g / Himalájské rizoto 200 g** 95 Kč
with wild kind of rice, vegies and herbs /
z divoké rýže a zeleniny, se vzácnými bylinkami
- MS80 **Risotto with fruits from Brdy 200 g / Rizoto s plody brdských lesů 200 g** 129 Kč
of long rise with mushrooms picked in Brdy forests /
z dlouhozrné rýže s houbami z brdských lesů
- MS81 **New Mountaineer salad 300 g / Nový skálolezcův salát 300 g** 139 Kč
fresh seasonal vegetable, olives, rukola, olive oil and herbs /
čerstvá sezónní zelenina, olivy, rukola, olivový olej a bylinky

Desserts / Deserty

- MS82 **Pears on Port wine filled with blackberries 100 g /**
Hruška na portském, plněná ostružinami 100 g 119 Kč
halved summer pears braised in red Port wine with blackberries and a mint leaf /
půlená letní hruška, podušená v červeném portském, s ostružinami a lístečkem máty
- MS83 **Sweet hot raspberries 100 g / Slad'oučké horké maliny 100 g** 89 Kč
hot raspberries under a lid prepared of caramelised brown sugar /
horké maliny pod pokličkou z karamelizovaného hnědého cukru
- MS84 **Tiramisu, according to the recipe of the godfather Gino of Palermo 170 g /**
Tiramisu dle receptury kmotra Gina z Palermo 170 g 69 Kč
the true Tiramisu, which will really props you up /
pravé tiramisu, které Vás opravdu povytáhne z nespání
- MS85 **Peach filled with raspberries and vanilla ice-cream 100 g /**
Broskev plněná malinami, s vanilkovou zmrzlinou 100 g 79 Kč
halved peach filled in with hot raspberries spread with icing sugar and vanilla ice
cream around / půlená broskev plněná horkými malinami, cukrem sypaná a
vanilkovou zmrzlinou obložená

Side dishes / Přílohy

- MS86 **French fries 200 g / Hranolky 200g** 29 Kč
- MS87 **Potatoes baked in jackets 200 g / Brambory zapečené ve slupce 200g** 33 Kč
- MS88 **Rice 200 g / Rýže 200 g** 33 Kč
- MS89 **Vegetables roasted 200 g / Restovaná zeleninka 200 g** 49 Kč
- MS90 **Leafy spinach 200 g / Listový špenát 200 g** 39 Kč
- MS91 **Broccoli 200 g / Brokolice 200 g** 39 Kč
- MS93 **Beans with garlic and bacon 200 g /**
Mexické dlouhé fazole na slanince s česnekem 200 g 39 Kč