



Wir sind
ihr Restaurant
im Herzen
der Stadt

SPEISEKARTE



ÜBER SRDCOVKA

In Srdcovka kochen wir moderne Küche mit dem Schwerpunkt auf saisonalen Zutaten. Das Fleisch ruht in unserer Reifekiste, aus der wir für Sie die besten Steaks auf dem Holzkohlegrill zubereiten. Wir legen großen Wert auf die Bierkultur, mit Lagerbieren, alkoholfreien Bieren und Spezialitäten vom Fass. Unser Ziel ist Ihre Zufriedenheit, deshalb heißt unser Restaurant auch Srdcovka.

Wahrscheinlich ist das auch der Grund, warum wir im renommierten Gastronomieführer Gault-Millau Tschechische Republik aufgeführt sind und bereits zum dritten Mal den Stern der Brauer für gut behandeltes Bier erhalten haben.



SPEISEKARTE

KLEINE SPEISEN ZU BIER UND WEIN

- | | | |
|-------|--|-------|
| 200 g | Camping-Salat mit warmer Kümmel-Raženka, Salat mit Schinkensalami aus der Metzgerei Varnsdorf, Mayonnaise, Silberzwiebeln, rote Zwiebeln, Paprika, saure Gurke, Jalapeño-Chilis, Ketchup, Senf  ^{1,3,7,10} | 138,- |
| 120 g | Gemischter Rindertatar aus gereiftem Fleisch, 6 Stück gegrillte Toastscheiben ^{1,3,6,10} | 288,- |
| 120 g | Filet Americán , Rinderhackfleisch, Cornichons, Schalotten, Parmesan-Mayonnaise, Sprossen, Parmesanchips, Butters toast ^{1,3,7} | 288,- |
| | Cheddar-Fornarina, serviert mit kalter, würziger Tomatensauce und saurer Sahne ^{1,3} | 98,- |
| +50 g | Jalapeños | 30,- |
| +50 g | Pancetta | 50,- |
| 300 g | Frittierte Kartoffel-Pommes frites mit einer großen Portion Cheddar-Sauce ^{1,7} | 178,- |
| +50 g | Jalapeños | 30,- |
| +50 g | Gebratener Speck | 50,- |
| 200 g | Asiatischer Hoisin-Bauchspeck, auf Holzkohle gegrillt, pikantes Kohlgemüse mit Chili, Sauerteigbrot vom Grill ^{1,3,4,6,10,11} | 207,- |
| 2 Stk | Sauerteigbrot vom Grill, mit geräuchertem Schweinefleisch, Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, marinierte rote Zwiebeln, saure Gurke, geriebener Meerrettich ^{1,3,6,10} | 187,- |
| 100 g | Geröstete Mandeln mit Meersalz ⁸ | 120,- |
| 250 g | Frittierte Kartoffelchips mit einem Dip Ihrer Wahl ^{1,3,6,7,10} | 143,- |



SUPPEN

- 0,3 l Kräftige Hühnerbrühe mit Gemüse,
Fleisch und hausgemachten Nudeln ^{1,3,9} **93,-**
- 0,3 l Kulajda mit pochiertem Ei, Pilzen,
Kartoffeln und Dillöl ^{1,3,7,9} **108,-**

HAUPTGERICHTE

- 200 g Geräucherte Schweinebacken in
Schwarzbier und Rosmarin, zartes
Butterkartoffelpüree, Brunoise aus
Wurzelgemüse ^{1,7,9,12} **303,-**
- 200 g Zerzupfte Putenkeule, Rote-Bete-Kohl,
in Schmalz gebratene Kartoffelpuffer,
kräftige Putenbrühecky smažené na sádle,
silná krutí šťáva ^{1,3,7,9} **273,-**
- 150 g Lange geschmorte, gespickte,
geschälte Schulter in Rinderfiletsauce,
Preiselbeeren, Karlsbad-Knödel ^{1,3,7,9,10} **308,-**
- 200 g Gebratenes Hähnchenschnitzel in
Panko-Panade, Pommes frites, Speck-
Mayonnaise, Blattsalat ^{1,3} **258,-**
- 150 g Gebratener Gouda, Grenaille-Kartoffeln
mit Butter und Petersilie, Tartarsauce,
Salatblätter ^{1,3,6,7,10} **258,-**
- 350 g Gegrillter Scamorza-Käse, Honiggemüse
(Karotten, Champignons, Lauch, Zucchini,
Grenaille-Kartoffeln), Kräuteröl,
Microgreens ⁷ **238,-**



BURGER

Rindfleisch-Smash

Rindfleisch, Cheddar, Butterbrötchen,
Geheimsoße, Ananas-Chili-Chutney,
Gewürzgurken ^{1,3,7,12}

Wie viel Fleisch möchtest du?

2 Fleischportionen à 120 g + Cheddar 40 g **265,-**

3 Fleischportionen à 180 g + Cheddar 60 g **325,-**

150 g Chipotle-Burger

Zerrupftes Schweinefleisch in Chipotle-
Marinade, marinierte Zwiebeln,
Mayonnaise, flüssiger Cheddar, Coleslaw,
Salate ^{1,3,6,7,10}

248,-

BEILAGEN, SAUCEN

- 200 g Pommes frites **70,-**
- 200 g Ofenkartoffeln mit Knoblauchdip **80,-**
- 120 g Coleslaw-Salat **70,-**
- 80 g Flüssiger Cheddar **70,-**

KALTE SAUCEN

Unsere Tartarsauce, Secret-Sauce,
Chipotle-Mayonnaise, Speck-Mayonnaise,
Blue-Cheese-Dip

44,-



RINDERSTEAKS, AUF HOLZKOHLE GEGRILLT

300 g	Rump steak US Prime Blättrige Spitze Nassreifung min. 30 Tage	470,-
300 g	Rib Eye steak Hoher Lendenstück Nassreifung min. 30 Tage	530,-
	T-BONE Steak (ca 450-750 g) Unteres Lendenstück mit geringerem Anteil an Filet am Knochen Trockenreifung min. 60 Tage	220,- / 100 g
	PORTERHOUSE Steak (ca 500-900 g) Unteres Lendenstück mit höherem Anteil an Filet am Knochen Trockenreifung min. 60 Tage	230,- / 100 g

GARTGRADE NACH SERVIERTEMPERATUR

Bleu, blue 43–49 °C Das Steak ist leicht saftig.
Die Mitte ist dunkelrot-violett, kalt und klebrig.

Rare 49–54 °C Das Steak ist saftig.
Die Mitte ist hellrot-violett, warm und weich.

Medium rare 54–57 °C Das Steak ist sehr saftig.
Die Mitte ist hellrot, warm und weich.

Medium 57–63 °C Das Steak ist leicht saftig.
Die Mitte ist rosa und zart.

Medium well 63–68 °C Das Steak ist sehr wenig
saftig. Die Mitte ist braun mit einem Hauch von Rosa.



STEAKSAUCEN

Jack Daniel's, Trüffel, Pfeffer, Portwein **58,-**

BEILAGEN

Bohnen, Speck, Knoblauch, Champignons **85,-**

Gegrilltes Gemüse mit Basilikum-Pesto ⁷ **95,-**

Chipotle-Kartoffeln mit Zwiebeln
und Cheddar ⁷ **100,-**

Grillkartoffeln mit Knoblauchdip ⁷ **80,-**

Pommes frites **70,-**

X-OVEN MENU

X-OVEN ist unser Holzkohleofen, in dem unsere Gerichte
ihr einzigartiges Aroma erhalten.

200 g Mariniertes Schweinefilet, Champignons,
Schalotten, getrocknete Tomaten,
Trüffelsauce, Grenaille-Kartoffeln ^{7,9} **298,-**

200 g Gegrillte Entenbrust, Madeira-Sauce,
Erbsenpüree, geräucherte Grenaille-
Kartoffeln, Zuckererbsen, eingelegte
Schalotten, Microgreens ^{9,7,12} **383,-**

180 g Zander, Estragonpüree, Zitronen-Lauch,
Limetten-Beurre-Blanc, Rote Bete ^{7,9} **438,-**

450 g Gegrillte marinierte Schweinerippchen,
BBQ-Sauce, Coleslaw, Fornarina
(Pizzabrot) ^{1,3,6,10} **298,-**

300 g Schweinekamm-Steak in Pfeffermarinade,
Chipotle-Sauce, Schlosskartoffeln mit
roten Zwiebeln und Speck,
Knoblauchdip 🍷 ^{7,9} **278,-**

450 g Gegrillte Hähnchenflügel, glasiert mit
Honig und Chili, Blauschimmelkäse-Dip,
Pommes frites, Crudités 🍷 ^{1,3,6,7,9} **283,-**



PASTA UND RISOTTO

	Spaghetti alla Carbonara – Spaghetti, Guanciale, Eigelb, Pfeffer, Grana Padano-Käse ^{1,3,7}	218,-
	Diese Pasta können wir Ihnen auch glutenfrei zubereiten	+30,-
	Tagliatelle spinaci – Spinat, Knoblauch, Sahne, Mandeln, Grana Padano-Käse ^{1,7}	218,-
+100 g	Gegrillte Hähnchenbrust	+65,-
	Diese Pasta können wir Ihnen auch glutenfrei zubereiten	+30,-

KINDERGERICHTE

Kindergerichte auf Anfrage beim Servicepersonal

SALATE

	Burrata, Kirschtomaten, Parmaschinken, Cantaloupe-Melone Blattsalat, Basilikum, geröstete Samen, Dressing aus Tomatenpassata mit Basilikumpesto ^{3,7}	268,-
	Caesar-Salat, Römersalat, Sardellen-Dressing, Parmesan, Rosmarin-Croutons ^{3,4,7,10}	208,-
	Blattsalat-Variation mit Zitrus-Dressing	84,-

BESTELLEN SIE ZUM SALAT

+100 g	Gegrillte Hähnchenbrust	65,-
	Kleines Pizzabrötchen mit Rosmarin ¹	35,-



BEILAGEN

	Kartoffelpüree ⁷	65,-
	Grennaille-Kartoffeln	70,-
	Pommes frites	70,-
2 Stk	Gegrillter Toast ¹	20,-
	Gegrillte Kartoffeln mit Knoblauchdip ⁷	80,-
	Fornarina – Pizzabrot mit Rosmarin ¹	70,-
	Fornarina Parmigiano – Pizzabrot mit Parmesankäse überbacken ^{1,7}	98,-

KALTE SOSSEN

	Tartarsauce ^{3,6,10}	44,-
	BBQ-Sauce ¹⁰	44,-
	Mayonnaise mit geröstetem Knoblauch ³	44,-
	Speck-Mayonnaise ³	44,-
	Chipotle-Mayonnaise ³	44,-
	Meerrettich	44,-
	Ketchup	28,-
	Knoblauchdip ⁷	44,-
	Blauschimmelkäse-Dip ^{3,6,7,10}	44,-
	Senf ¹⁰	28,-



DESSERTS

Lava-Törtchen mit Vanille-Crème fraîche, Sorbet nach saisonalem Angebot ^{1,3,7}	168,–
Crêpes, Passionsfruchtsauce, Brownies, Mangosorbet, Schlagsahne ^{1,3,7,8,12}	158,–
Vanilleeis mit warmem Nougat und gerösteten Mandelscheiben ^{3,5,7,8}	145,–

UNSERE SORBETS

Johannisbeere	55,–
Himbeere	55,–
Mango	55,–



PIZZA ROSSA

Margherita classica – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum ^{1,7}	183,–
Margherita di bufala – San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum ^{1,7}	268,–
Prosciutto cotto – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, italienischer Schinken ^{1,7}	213,–
Prosciutto e funghi – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, italienischer Schmorbraten, Champignons ^{1,7}	233,–
Capricciosa – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Schinken vom Knochen, gegrillte Artischocken, Champignons, Oliven ^{1,7}	242,–
Tropicana – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, italienischer Schmorbraten, Ananas ^{1,7}	223,–
Prosciutto crudo – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Prosciutto crudo S.D., Rucola, Grana Padano ^{1,7}	288,–
Salumi Italiani – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Ventricina, scharfe Salami, Pancetta, Nostrano 🌶️ ^{1,7}	233,–
Mateo – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, geschmorter Schinken, Ventricina-Salami 🌶️, Spiegelei, Grana-Padano-Käser ^{1,7}	233,–
Carabinieri – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, schwarze Oliven, Salami 🌶️ ^{1,7}	223,–
Mexicana – San-Marzano-Tomaten mit Chipotle, Mozzarella, Salamino Piccante, Jalapeño-Chilis 🌶️🌶️ ^{1,7}	233,–
Diavola – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Grana Padano 🌶️ ^{1,7}	223,–
Fiamma – San-Marzano-Tomaten mit Chipotle, Mozzarella, Ventricina-Salami, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Jalapeño-Chilis 🌶️🌶️ ^{1,7}	223,–
Uovo e spinaci – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Knoblauch, Pancetta ^{1,3,7}	238,–



Peperoni – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Pancetta (Speck), frische Paprika, Parmesan, Chili, Knoblauch 🌶️ ^{1,7}

238,–

Giardini – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Spinat, Champignons, Knoblauch, Oregano ^{1,7}

218,–

Neapel – San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano ^{1,7}

248,–

PIZZA BIANCA

4 Formaggi – Sahne, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Taleggio ^{1,7}

228,–

4 Formaggi con salame picante – Sahne, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Taleggio, Salami piccante, Jalapeño-Chilis 🌶️ ^{1,7}

248,–

Prosciutto crudo bianca – Sahne, Mozzarella, Kirschtomaten, Prosciutto crudo S.D., Rucola, Grana Padano ^{1,7}

292,–

Affumicata – Sahne, Mozzarella, Pancetta, Scamorza ^{1,7}

228,–

Pollo – Sahne, Mozzarella, Hähnchenstreifen, Knoblauch, Spinat, Grana Padano ^{1,7}

235,–

Mimosa – Sahne, Mozzarella, Schinken, Mais, Basilikum, Olivenöl ^{1,7}

235,–

Wir bereiten Ihnen die Pizza gerne auch in glutenfreier und veganer Variante zu

Glutenfreie Pizza

95,–

100 g Vegane Mozzarella

80,–



GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kofola	0,5 l	65,–
	0,4 l	52,–
	0,3 l	41,–
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	74,–
Säfte je nach Angebot	0,2 l	69,–
Frischer Orangensaft	0,2 l	110,–
Purezza gefiltertes Wasser,	0,35 l	27,–
mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure	0,7 l	55,–
Fever tree tonic, Himbeer-Tonic,	0,25 l	70,–
Ginger Ale, Ginger Beer, Traubensoda		
Unsere Limonaden nach Tagesangebot	0,4 l	75,–
Unsere Eistees:		
Matcha Green, Pfirsich, Waldfrüchte	0,4l	75,–

ALKOHOLFREIE MIXGETRÄNKE

Alkoholfreies Mojito	118,–
Sober alkoholfreier Gin Tonic	165,–
Sober alkoholfreies Cuba Libre	165,–

ALKOHOLFREIES SEKT

Schnellverschlüsse für Kinder	0,75 l	189,–
-------------------------------	--------	--------------



KAFFEE

Espresso	7 g	56,-
Espresso Americano	7 g	56,-
Wiener Kaffee ⁷	7 g	98,-
Espresso Macchiato ⁷	7 g	65,-
Doppio Espresso	14 g	92,-
Espresso Tonic	7 g	118,-
Cappuccino ⁷	7 g	74,-
Latte Macchiato ⁷	7 g	79,-
Flat White ⁷	14 g	118,-

EISKAFFEE

Caffè Affogato, Espresso mit Vanilleeis ⁷	7 g	115,-
Eiskaffee mit Eis und Schlagsahne ⁷	7 g	135,-
Alle Kaffeesorten können wir gegen Aufpreis auch entkoffeiniert zubereiten		20,-

TEES UND HEISSE GETRÄNKE

Heißes Getränk aus frischer Minze / Ingwer oder Minze und Ingwer mit Honig und Zitrone		77,-
Warmer süßer Ingwer, zubereitet aus Ingwersirup mit Zitrone		75,-
Zusätzliche Portion Minze oder Ingwer		32,-
Tee nach Portionen:		75,-
English Breakfast 2 g, Earl Grey 2 g, Japan Sencha 2 g, Grüner Tee mit Ginseng, Kamillentee 2 g, Alpenkräuter 2 g, Waldfrüchte 3 g, tropische Früchte 3 g		
Honig, Portion	15 g	25,-
Heiße Schokolade weiß/dunkel ⁷		82,-
Schlagsahne für Schokolade		20,-
Grog		79,-
Glühwein	0,2 l	79,-



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIFS

Cinzano Bianco	0,1 l	79,-
Cinzano Rosso	0,1 l	79,-
Cinzano Extra Dry	0,1 l	79,-
Campari Bitter	0,04 l	85,-
Campari Orange	0,1 l	135,-

WHISKEY'S, BOURBON'S

Jack Daniels	0,04 l	95,-
Jack Daniels Honey	0,04 l	95,-
Jameson	0,04 l	95,-
Bushmills 10 Jahre	0,04 l	102,-
Glenlivet 12 Jahre, Single Malt	0,04 l	147,-
Laphroaig 10 Jahre, Single Malt	0,04 l	187,-
Talisker 10 Jahre, Single Malt	0,04 l	192,-

RUM

A.H. Riise, Non plus ultra	0,04 l	224,-
A.H. Riise, Danish Navy	0,04 l	127,-
Bumbu 15 Jahre	0,04 l	107,-
Bumbu X.O. 18 Jahre alt	0,04 l	132,-
Planterey Sealander	0,04 l	129,-
Planterey X.O.	0,04 l	174,-
Planterey	0,04 l	82,-
Millonario Kuytchi	0,04 l	122,-
Don Papa	0,04 l	157,-
Cane rock spiced rum	0,04 l	151,-



BRANDEN UND LIKÖRE

Skyy Wodka	0,04 l	72,-
Beluga-Wodka	0,04 l	124,-
Tequila Cabrito Reposado	0,04 l	90,-
Tequila Cabrito Blanco	0,04 l	90,-
Brokers Gin	0,04 l	94,-
Brokers Pink Gin	0,04 l	94,-
Mandellikör aus Hustopeče	0,02 l	47,-
Sauerkirschlikör	0,04 l	67,-
Tuzemský Božkov	0,04 l	67,-
Becherovka	0,04 l	67,-
Fernet Stock	0,04 l	67,-
Godet Pearadise Poire au Cognac	0,04 l	112,-
Pepermint Božkov	0,04 l	67,-
Jägermeister	0,04 l	77,-
Kwai Feh lytchee	0,04 l	81,-
Crème de le Crème	0,04 l	87,-
Baileys A7	0,04 l	84,-
Baron Hildparndt - Slivovice	0,02 l	79,-
Baron Hildparndt – Reife Himbeere, Birne	0,02 l	79,-



MIXGETRÄNKE

Pink Brokers Gin Tonic: Pink Brokers Gin, Pink Fever Tree Tonic	155,-
Brokers Gin Tonic, Brokers Gin, Fever Tree Tonic	155,-
Moscow Mule, Wodka, Limette, Ingwerbier	165,-
Mojito, Angostura-Rum, Minze, Rohrzucker, Soda	158,-
Skinny Bitch, Skyy Wodka, Soda, Limetten	138,-
Cuba Libre, Angostura-Rum, Cola, Limetten	158,-
Frozen Margarita, Tequila Blanco, Cointreau, Zitronensaft, Crushed Ice, Sirup (Erdbeere, Himbeere, Mango)	178,-
Chupito, Angostura-Rum, Limettensirup, Kirsche	97,-

OFFEN VERKAUFT

Pinot Grigio, trockener Weißwein, Italien	0,1 l	42,-
	0,2 l	80,-
Chardonnay, trockener Weißwein, Italien	0,1 l	42,-
	0,2 l	80,-
Früher Grüner Veltliner, Kabinett-Weißwein, Znojensko, trocken	0,1 l	50,-
	0,2 l	97,-
Primitivo, trockener Rotwein, Italien	0,1 l	50,-
	0,2 l	97,-
Moscato Giallo, süßer Weißwein, Italien	0,1 l	50,-
	0,2 l	97,-

SEKT

Bohemia Sekt Demi sec	0,75 l	360,-
Bohemia Sekt Brut	0,75 l	360,-
Bohemia Sekt alkoholfrei	0,75 l	360,-



BIER

FASSBIER

Gambrinus 12° unpasteurisiert aus Tank ¹		
Großglas	0,5 l	55,-
Kleines Glas	0,3 l	41,-
Šnyt	0,3 l	48,-
Mlíko	0,3 l	48,-
Plzeňský Prazdroj ¹		
Großes Glas	0,5 l	69,-
Kleine Flasche	0,3 l	51,-
Šnyt	0,3 l	59,-
Mlíko	0,3 l	59,-
Gambrinus ungefiltert ¹		
Großes Glas	0,5 l	62,-
Kleine Flasche	0,3 l	47,-
Velkopopovický Kozel dunkel ¹		
Großes Glas	0,5 l	55,-
Kleine Flasche	0,3 l	42,-
Bier vom Fass ¹	0,5 l	69,-
Prazdroj-Spezial ¹	0,4 l	62,-

ALKOHOLFREIE BIERE

Birell, helles alkoholfreies Bier	0,3 l	34,-
Birell, helles alkoholfreies Bier	0,5 l	53,-
Birell Pomelo & Grapefruit, alkoholfreies Bier	0,3 l	41,-
Birell Pomelo & Grapefruit, alkoholfreies Bier	0,5 l	57,-

CIDER

Frisco Apfelicider	0,33 l	67,-
Magners Apfel, Magners Beeren	0,33 l	83,-



LISTE DER ALLERGENE

gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
des Europäischen Parlaments und des Rates, in Kraft
seit 13. Dezember 2014

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE - (a) Weizen, (b) Roggen, (c) Gerste, (d) Hafer, (e) Dinkel, (f) Kamut oder deren Hybridsorten und deren Erzeugnisse
- 2 KORN und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 EIER und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4 FISCHE und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5 ÖLGEMÜSE FRÜCHTE und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6 SOJABOHNEN (SOY) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 NÜSSE - (a) Mandeln, (b) Haselnüsse, (c) Walnüsse, (d) Cashewnüsse, (e) Pekannüsse, (f) Paranüsse, (g) Pistazien, (h) Macadamia
- 9 SELLERIE und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 SENF und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 SEZAM-SAATEN (SEZAM) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 SCHWEFELOXID UND SULPHIT in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als Gesamt-SO₂
- 13 WOLF BOB (SHELL) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 WEICHTIERE und daraus hergestellte Erzeugnisse



ANSPRECHPARTNER

TELEFON

+420 602 659 871

ANSCHRIFT

Velká hradební 3122/52
400 01 Ústí nad Labem
Tschechische Republik

info@srdcovkausti.cz

facebook.com/srdcovkausti

instagram.com/srdcovka_usti

www.srdcovkausti.cz