

## JÍDLA K PIVU A POLÉVKY

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a nudlemi

1, 3, 7, 9

**55,-**

Gulášová polévka s hovězím masem a bramborami, podmáslový chléb

1, 3, 7

**64,-**

Nakládaný hermelín, olivový olej, chilli paprička, cibule, podmáslový chléb

1, 3, 7

**78,-**

Míchaný hovězí tatarský biftek z farmy Verneřice s topinkami pečenými na sádle

1, 3, 7, 10

**165,-**

Drůbeží paštika v anglické slanině s portským vínem, cibulová marmeláda, bylinková pletýnka

1, 3, 7, 12

**98,-**

600g

Kuřecí Hickory BBQ křídla, steakové hranolky, majonéza s pečeným česnekem

1, 3, 6, 7

**178,-**

100g

Pražené mandle

6, 8

**85,-**

Naše bramborové chipsy

/doporučujeme s jedním z našich dipů/

6

**55,-**

## HLAVNÍ JÍDLA

200 g

Grilovaná vepřová panenka, jemná houbová omáčka, restované lišky, šalotka, šťouchané brambory s mladou cibulkou

7, 9, 12

**243,-**

Konfitované kachní stehno s červeným vinným zelím, bramborový toč s vídeňskou cibulkou

1, 3, 6, 7, 9, 12

**218,-**

300 g

Marinovaná vepřová krkovice s jalapeños, červenou cibulí, pancettou, jarní cibulkou, BBQ omáčkou, opečené zámecké brambory

9

**258,-**

Hovězí špikovaný váleček na svičkové omáčce s tymiánem, karlovarské knedlíky, náš brusinkový kompot

1, 3, 7

**185,-**

Smažený telecí řízek na přepuštěném másle s klasickým bramborovým salátem

1, 3, 7, 9, 10

**215,-**

0,5 kg

Masitá vepřová žebra se strouhaným křenem, hořčicí, cibulí, rozpečeným podmáslovým chlebem a pikantním zelným salátem

1, 3, 7, 9, 10

**178,-**

Hovězí líčka na červeném víně, bramborové pyré, restovaná zelenina

7

**218,-**

Burger z vyzrálého hovězího se sýrem čedar, anglickou slaninou, křupavými listy, karamelizovanou cibulkou a rajčatovým relishem v sezamové bulce, steakové hranolky

1, 3, 6, 7, 11

**219,-**

Hovězí Brisket s avokádovým creme fraiche, pečenou červenou cibulí s okurkou, máslové brambory s bylinkami

3, 7

**212,-**

Sandwich s trhaným vepřovým žebrem, čedar, chilli salsa s lahůdkovou cibulí, chipotle majonéza, steakové hranolky

1, 3, 6, 7

**198,-**

Smažený sýr 48% Gouda, smažené hranolky, tatarská omáčka

1, 3, 6, 7, 10

**158,-**

Smažený kuřecí řízek v kukuřičných lupíncích s bramborovou kaší

1, 3, 6, 7

**179,-**

150 g

Grilovaný losos, rajčatovo-zázvorový džem, zelené fazolky, opečené brambory

4

**245,-**



# STEAKY Z VYZRÁLÉHO HOVĚZÍHO MASA

S důrazem na kvalitu námi podávaných steakových mas, dbáme na správnou dobu zrání.  
To může být občasným důvodem omezené nabídky. Děkujeme za pochopení.

Dovolte abychom vám představili námi podávané maso, slovy našeho dodavatele:

Záleží nám na tom, co jíte, a chceme, aby vám chutnalo! Nabízíme vám proto to nejlepší maso, které známe. Vzkřísili jsme a zdokonalili zapomenuté postupy a oslovili chovatele tradičních českých plemen. Díky tomu můžeme na váš stůl dodávat vynikající měkké hovězí maso z českých stračen, připravené podle starých a osvědčených receptur jen z masa, soli a koření.

## 14 VYSOKÝ ROŠTĚNEC 250g

Zraje ve vakuu 32 dní. Jeden z nejhodnotnějších svalů, maso je prorostlé, šťavnaté a plné chuti. Skládá se ze 2 svalů mezi nimiž je tukové oko.

385,-

## 23 KVĚTOVÁ ŠPIČKA 250g

Má jemnou chuť a vyšší tukovou vrstvu, která při úpravě dodává masu šťavnatost. Je to výborná partie na steak, maso zůstává křehké a šťavnaté. Zraje ve vakuu 30 dnů.

325,-

## 20 PUPEK (flap) 250g

Plochý sval grilovaný po vlákně, zraje 45 dní ve vakuu, podáváme filírovaný.

325,-

## 11 PLEC STEAKOVÁ 250g

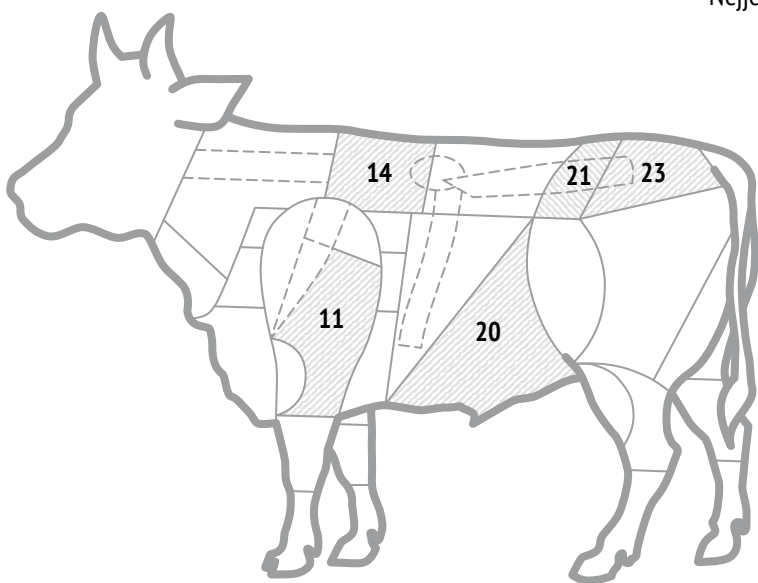
Plec loupaná zraje 33 dní ve vakuu. Maso je výrazné chuti s krátkým vláknem.

325,-

## 21 MALÝ OŘECH 250g

Nejemnější část z kýty, zraje 10 dní ve vakuu.

345,-



## OMÁČKY KE STEAKŮM

Krémová se zeleným pepřem 7,9  
49,-

Omáčka z portského vína 9  
49,-

Chimichurri  
(pikantní bylinková salsa s česnekem a cibulí)  
39,-

Jemná houbová omáčka 7,12  
49,-

## HOVĚZÍ MASO

Zaměřili jsme se na původní české plemeno český strakatý skot (odtud zkratka čestr). Zjistili jsme totiž, že z masa těchto zvířat dokážeme vyrobit dokonale křehké maso s výraznou a čistou chutí. Vybíráme si tuzemské dodavatele a sledujeme každý kus, který přijde na talíř našich hostů. Spolu s chovateli ovlivňujeme složení krmiva tak, abychom dosáhli optimálního mramorování tukem, díky kterému je maso šťavnaté. Dohlížíme i na kulturu přepravy a porážku. Maso si potom sami bouráme a necháváme ho zrát.

Bezprostředně po porážce není maso dostatečně měkké. Postupně křehne až zráním. Platí, že čím déle zraje, tím je kvalitnější, chutnější, křehčí a výraznější. Partie na kosti staříme, ostatní necháváme zrát suchou cestou nebo ve vakuu. Výborného výsledku zrání lze dosáhnout pouze dodržением stanovených podmínek, kterými jsou – kromě pečlivého výběru zvířete – optimální poměr teploty, vlhkosti a proudění vzduchu.



## SALÁTY

Caesar salát /římský salát, krutony z bílého pečiva, ančovičkový dresink/ kuřecí grilované prso, parmezán

1, 3, 4, 7, 8

155,-

Uzený losos, křupavé saláty, kuskus, okurka, karotka, sezam, teriyaki dresing

4, 11

185,-

Šopský salát s marinovaným balkánským sýrem

7

89,-

Okurkový

59,-

Rajčatový s mladou cibulkou

59,-

## DĚTSKÁ JÍDLA

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší nebo hranolkami

1,3,6,7

99,-

Dukátové buchtičky přelité vanilkovým krémem, zdobené strouhanou hořkou čokoládou

1, 3, 7

89,-

Přírodní kuřecí plátek s bramborovou kaší nebo hranolkami

6, 7

99,-

## PŘÍLOHY A DIPY

Steakové hranolky 6

45,-

Opečené zámecké brambory s jarní cibulkou a anglickou slaninou

38,-

Bramborová máslová kaše 5, 7

38,-

Pečené brambory s česnekovým dresinkem 7

40,-

Dušený listový špenát se smetanou a česnekem 7

38,-

Restované fazolové lusky s česnekem

38,-

Grilovaná zelenina 7  
(cuketa, lilek, paprika, červená cibule, rajče)

48,-

1 ks bageta s česnekovým máslem 1, 3, 7

35,-

2 krajíce čerstvého chleba 1, 3, 7

12,-

1 krajíc topinky na sádle, čerstvý česnek 1, 3, 7

18,-

Česnekový dip 3, 7

30,-

Bylinkový dip 3, 7

30,-

Rajčatový relish 9

30,-

BBQ omáčka 9

30,-

Chipotle majonéza 3, 7

30,-

Majonéza s pečeným česnekem 3, 7

30,-

Chilli Sweet 9

30,-

Naše tatarská omáčka 3, 7, 10

20,-

Hořčice 10

15,-

Kečup 9

15,-

Čerstvý strouhaný křen

35,-

Poslední objednávky pro kuchyň přijímáme 1h 15min. před koncem otvírací doby. Seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy.



## APERITIVY

Campari Bitter	0,04 l	45,-	Sandeman Porto Ruby	0,1 l	75,-
Martini Bianco	0,1 l	55,-	Sandeman Porto Tawny Imperial	0,1 l	105,-
Martini Rosso	0,1 l	55,-	Crodino na ledu s pomeranči – nealkoholické	0,1 l	55,-
Martini Extra Dry	0,1 l	55,-			

## ROZLÉVANÁ VÍNA Z VINAŘSTVÍ VAJBAR

Bílé – Chardonnay – polosuché, Tramín červený – polosuché  
Červené – Modrý Portugal – suché,  
Růžové – Zweigeltrebe – polosuché

Džbánek 12	0,25 l	38,-	Džbánek 12	0,5 l	76,-	Džbánek 12	1 l	152,-
------------	--------	------	------------	-------	------	------------	-----	-------

## SEKTY A CHAMPAGNE

Bohemia Sekt Demi sec	0,75 l	330,-	Bohemia Sekt nealko	0,75 l	330,-
Bohemia Brut	0,75 l	350,-	Mumm Cordon Rouge	0,75 l	1 600,-
Bohemia Sekt Prestige Brut	0,75 l	550,-			

## PIVO

### ČEPOVANÉ PIVO Z TANKU

#### Gambrinus 11° Excelent nepasterizovaný 1

Velká hladinka	0,5 l	36,-	Malá hladinka	0,3 l	25,-	Šnyt	0,3 l	26,-	Mlíko	0,3 l	26,-
----------------	-------	------	---------------	-------	------	------	-------	------	-------	-------	------

### ČEPOVANÉ PIVO SUDOVÉ

#### Gambrinus 12° nefiltrovaný 1

Velká hladinka	0,5 l	41,-	Malá hladinka	0,3 l	27,-	Šnyt	0,3 l	28,-	Mlíko	0,3 l	28,-
----------------	-------	------	---------------	-------	------	------	-------	------	-------	-------	------

#### Pilsner Urquell 12° 1

Velká hladinka	0,5 l	47,-	Malá hladinka	0,3 l	30,-	Šnyt	0,3 l	32,-	Mlíko	0,3 l	32,-
----------------	-------	------	---------------	-------	------	------	-------	------	-------	-------	------

#### Kingswood Cider (alkoholický nápoj z jablečného kvasu, podávaný na ledu)

0,4 l	40,-
-------	------

### NEALKOLICKÉ PIVO

Nealko Birell světlý 1	0,5 l	30,-
Nealko Birell světlý 1	0,3 l	20,-

KAŽDÝ MĚSÍC NA ČEPU NOVÝ SPECIÁL 0,4 L 38,-

### LAHVOVÉ PIVO

Nealko Birell polotmavý 1	0,5 l	30,-
Kozel tmavý 1	0,5 l	35,-
Frisco - jablko citron, brusinka	0,33 l	45,-
Gambrinus - dle nabídky 1	plech 0,5 l	41,-
Nealko Birell - dle nabídky 1	plech 0,5 l	41,-



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

### TOČENÉ LIMONÁDY

Kofola 0,5l **38,-** 0,4l **31,-** 0,3l **23,-** Top Topic Malinovka 0,5l **38,-** 0,4l **31,-** 0,3l **23,-**

### OSTATNÍ NÁPOJE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	<b>40,-</b>	Cappy - pomeranč, jablko, jahoda, hruška	0,25l	<b>40,-</b>
Fanta orange, Sprite	0,2l	<b>40,-</b>	Bonaqua - jemně sycená, nesycená	0,25l	<b>25,-</b>
Kinley Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Rose	0,25l	<b>40,-</b>	Römmerquelle - sycená, nesycená	0,33l	<b>38,-</b>
Fuze Tea zelený čaj s mangem a heřmánkem	0,25l	<b>45,-</b>	Römmerquelle Citronová tráva	0,33l	<b>48,-</b>
Fuze Tea černý čaj s citronem a citronovou trávou	0,25l	<b>45,-</b>	Monster energy	0,355l	<b>65,-</b>
			Fresh Pomeranč - čerstvě presované pomeranče	0,2l	<b>89,-</b>

### NAŠE LIMONÁDY PODÁVANÉ S LEDEM

Mátová, zázvorová, okurková, rakytníková, malinová, levandulová, bezinková 0,4l **58,-**

### DŽBÁNEK

Džbánek filtrované vody s citrusy nebo mátou 0,5l **25,-** Džbánek filtrované sody s citrusy nebo mátou 0,5l **35,-**

## ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

### WHISKEY'S A BOURBON'S

Chivas Regall 12 y. o.	0,04l	<b>90,-</b>	Tullamore D.E.W.	0,04l	<b>70,-</b>	Jack Daniels Honey	0,04l	<b>80,-</b>
Jack B'Daniels	0,04l	<b>80,-</b>	Aberlour 12 y.o.	0,04l	<b>100,-</b>			

### RUMY

Havana club 3*	0,04l	<b>60,-</b>	Flor de Cana Centenario 12 y.o.	0,04l	<b>103,-</b>	Ron de Jeremy XO	0,04l	<b>121,-</b>
Ron Zacapa 23 y.o.	0,04l	<b>130,-</b>	Ron de Jeremy Spiced	0,04l	<b>90,-</b>	Ron Prohibido 12 y.o.	0,04l	<b>95,-</b>
Diplomatico 12 y.o.	0,04l	<b>155,-</b>	Relicario Ron Dominicano	0,04l	<b>115,-</b>			

### DESTILÁTY A LIKÉRY

Vodka Ruskij Standart	0,04l	<b>50,-</b>	Becherovka	0,04l	<b>45,-</b>	<b>Baron Hildparndt 4x destilované</b>		
Gin Plymouth	0,04l	<b>100,-</b>	Becherovka Lemond	0,04l	<b>45,-</b>	Slivovice 42,5%	0,02l	<b>42,-</b>
Tequila Olmeca Silver	0,04l	<b>70,-</b>	Jägermeister	0,04l	<b>55,-</b>	Višňovice 42,5%	0,02l	<b>42,-</b>
Tequila Olmeca Reposado	0,04l	<b>70,-</b>	Alt Fernet	0,04l	<b>45,-</b>	Hruškovice 42,5%	0,02l	<b>42,-</b>
Liqvére Tuzemský	0,04l	<b>45,-</b>	Alt Fernet Spiced	0,04l	<b>45,-</b>	<b>Baron Hildparndt stařené</b>		
Liqvére Pepermint	0,04l	<b>45,-</b>	Baileys 7	0,04l	<b>60,-</b>	Ze zralých švestek 40%	0,02l	<b>48,-</b>
						Ze zralých malin 40%	0,02l	<b>48,-</b>
						Ze zralých hrušek 40%	0,02l	<b>48,-</b>

### BRANDY, COGNAC, METAXA

Metaxa 7*	0,04l	<b>75,-</b>	Martel V. S. O. P.	0,04l	<b>125,-</b>
Metaxa G. O. R. 12*	0,04l	<b>95,-</b>	Martel XO	0,04l	<b>335,-</b>

### ALKOHOLICKÉ MÍCHANÉ NÁPOJE

Mojito	<b>98,-</b>	Aperol Spritz	<b>90,-</b>
Cuba Libre	<b>98,-</b>	Maxi Mojito 8v1	<b>784,-</b>
Piña Colada 7	<b>95,-</b>	Maxi Cuba Libre 8v1	<b>784,-</b>
Chupitto	<b>65,-</b>		

### NEALKO MÍCHANÉ NÁPOJE

Nealko Mojito	<b>85,-</b>
Virgin Colada 7	<b>85,-</b>



# VINNÁ KARTA

## RULANDSKÉ BÍLÉ - LAHOFER

0,75L 323,-

Vinařství LAHOFER | LAH.0176 | suché | pozdní sběr | 2016  
0,75 l | alk: 12 % | zbytkový cukr: 3,8 g/l | kyseliny: 6,8 g/l

Harmonické víno slámově žluté barvy se zlatavými odlesky, v jehož vůni vystupuje nádech zralých rynglů, vůně květin a jemná chlebovinka. Výraznější šťavnatá kyselinka doplňuje v chuti převládající tóny rynglového kompotu a lískového oříšku. Toto víno můžete vyzkoušet ke krémovému rizotu s houbami, jemně uzenému lososu, těstovinám s holandskou omáčkou či camembertem.

## VELTLÍNSKÉ ZELENÉ - LAHOFER

0,1l 26,- 0,2l 52,- 0,75l 195,-

2015, Kabinetní, Suché, zbytkový cukr 3,0g/l, kyseliny 6,2g/l

Příjemně pitelné víno zelenkavé barvy, kde ucítíte jemně muškátovou vůni s tóny svěžího ovoce. Pikantní šťavnatá kyselinka, kořenitá dochuť připomínající broskve a jemný grep. Příjemně vyvážený poměr cukru a kyselin. Víno se hodí k lehkým předkrmům, světlým a zeleninovým polévkám, přírodně upraveným masům, měkkým sýrům, lehkým úpravám těstovin, ryb i drůbeže nebo k obědovým zeleninovým salátům.

## SAUVIGNON VOC - LAHOFER

0,75l 323,-

2016, VOC, Suché, zbytkový cukr 6,0 g/l, kyseliny 6,4 g/l

Svěží suché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní černého rybízu, bělomasé broskve a grepu. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyzrálé červené grepy a sladký broskvový kompot. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeži, lehce kořeněným masovým pokrmům nebo masům kombinovaným s ovocem, vyzkoušet jej můžete i k různým úpravám bažantů či uzeným rybám. K archivaci toto víno doporučujeme na 3 - 4 roky.

## PÁLAVA - LAHOFER

0,1l 52,- 0,2l 104,- 0,75l 360,-

2016, Výběr z hroznů, sladké, zbytkový cukr 65,8g/l, kyseliny 7,4g/l

Elegantní víno má velmi příjemnou, zlatavě zelenkavou barvu. Ve vůni vyniká kořenitost po tramínu a jemný muškátový oříšek po mülleru s tóny liči a fialek. Tato Pálava je v chuti plná, výrazně extraktivní, harmonická, s příjemnou kyselinkou, která vyvažuje přírodní, vyšší obsah cukru. V dochuti jsou výrazné medové citrusové a muškátové tóny, kompotované meruňky s meduňkovým nádechem. Pálava se bude dobře doplňovat s kořenitým jídlem, s bílým masem i deserty. Při podávání dodržte teplotu kolem 8°C. Doporučená archivace je 4 - 6 let.

## RYZLINK RÝNSKÝ - HANZEL

0,75L 300,-

2014, Kabinetní, Suché, zbytkový cukr 6,4g/l, kyseliny 8,0 g/l

Příjemně pitelné víno zelenkavé barvy, kde ucítíte jemně muškátovou vůni s tóny svěžího ovoce. Pikantní šťavnatá kyselinka, kořenitá dochuť připomínající broskve a jemný grep. Příjemně vyvážený poměr cukru a kyselin. Víno se hodí k lehkým předkrmům, světlým a zeleninovým polévkám, přírodně upraveným masům, měkkým sýrům, lehkým úpravám těstovin, ryb i drůbeže nebo k obědovým zeleninovým salátům.

## CHARDONNAY - HANZEL

0,75L 323,-

2016, Pozdní sběr, suché, zbytkový cukr 7,1 g/l, kyseliny 6,5g/l

Chardonnay z viniční trati Lampleberg potěší zlatavo-zelenkavou barvou. Ve svěží vůni se objevuje med v kombinaci s tropickým ovocem a vanilkou, kterou víno dodalo několikaměsíční ležením na sudu. Chuť je velmi plná, extraktivní s výraznější kyselinkou. V dochuti můžete najít vanilkové a máslové tóny přecházející do vyzrálé hrušky. Hodí se k bílým masům, smetanovým omáčkám, moučnickům a polotvrdým sýrům s výraznější příchutí.

## MUŠKÁT ŽLUTÝ - HANZEL

0,1l 46,- 0,2l 92,- 0,75l 323,-

Sladké, Moravské zemské víno, zbytkový cukr 54 g/l, kyseliny 7,5 g/l

Bílé víno z Muškátu žlutého z vinice Šác blízko vinného hrádku Lamplberg na samém jihu Moravy má lákavě zlatavou barvu a kořenitou muškátovou až parfémovou vůni s ovocně-květinovými tóny. V chuti můžeme najít třeba směs limetky, angreštu a grepu s lučním medem a osvěžující kyselinkou. Toto málo obvyklé víno doporučujeme ke grilovaným rybám, bílému masu s výraznějším kořením a ke sladkým dezertům.

## BLAUBURGER - HANZEL

0,75l 280,-

2016, pozdní sběr, suché, zbytkový cukr 0,3 g/l, kyseliny 5,1 g/l

Vino granátově červené barvy, v jehož vůni najdete jemný tón po povidlech, brusinkách a tmavém lesním ovoci. Chuť je sametově hebká, bez intenzivních tříslovin. Objevíte v ní jemná švestková povidla, brusinkový kompot či sušenou červenou papriku. Toto příjemně pitelné víno doporučujeme podávat ke specialitám ze zvěřiny a hovězího masa.

## ALMA DE VALDEGUERRA

0,75l 320,-

Tempranillo 2014 suché, červené, Madrid

Barva tmavých třešní s granátovými odlesky. Vůně intenzivní čistá plná tmavého lesního ovoce. Typická pro tuto odrůdu. Chuť svěží, intenzivní s ovocem jenž se představilo už ve vůni. Jemné, hladké víno. Doporučujeme se zvěřinou, dušenými masy a uzenými rybami. Podáváme při 15-18°C

## PROSECCO

0,75l 400,-

2017, DOC EXTRA DRY, LAHOFER

Typické suché prosecco z oblasti italských Benátek, slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky, v jehož bohaté vůni najdete komplexní aroma voňavých bílých kvítků přecházející do tónů šťavnatého zeleného jablíčka. Osvěžující, harmonickou chuť s převažujícími tóny po chlebové kůrce podtrhuje dlouhotrvající elegantní perlení. Můžete je vyzkoušet buď jen jako aperitiv, nebo jako doplněk ke všem druhům ryb, mořských plodů, koryšů a těstovin.

