

## PŘEDKRMY A POLÉVKY

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a nudlemi 1, 3, 7, 9	<b>55,-</b>	Papriková tapenáda, grilovaný sýr Melloumi, pesto ze sušených rajčat, pražená semínka 1, 3, 7, 9	<b>85,-</b>
Gulášová polévka s hovězím masem a bramborami, podmáslový chléb 1, 3, 7	<b>64,-</b>	Chilli krevety, koriandrová majonéza, marinovaný ananas, rukola 1, 2, 3, 7	<b>148,-</b>
Marinovaný hovězí vyzrálý pupek, fermentovaná zelenina, křenový krém 1, 3, 7	<b>136,-</b>	Předkrmy podáváme s opečeným bílým chlebem od našeho pekaře.	

## K PIVU A VÍNU

100 g Pražené mandle 6, 8	<b>85,-</b>	Naše bramborové chipsy /doporučujeme s jedním z našich dipů/ 6	<b>55,-</b>
---------------------------------	-------------	---	-------------

## HLAVNÍ JÍDLA

150 g Smažené řízečky z vepřové panenky, houbové ragú, pečené lístky šalotky, mačkané brambory 1, 3, 6, 7	<b>207,-</b>	Hovězí špikovaný váleček na svíčkové omáčce s tymiánem, karlovarské knedlíky, náš brusinkový kompot 1, 3, 7	<b>205,-</b>
500 g Masitá vepřová žebra, fermentovaná zelenina, medová hořčice, křen, podmáslový chléb 1, 3, 7, 10	<b>242,-</b>	Hovězí líčka na červeném víně, bramborové pyré, restovaná zelenina 7	<b>218,-</b>
Burger z vyzrálého hovězího se sýrem čedar, slaninový džem, křupavé listy, chilli cibule, plátky rajčat, steakové hranolky 1, 3, 6, 7	<b>228,-</b>	Brisket s gulášovou omáčkou, pikantní rajčatovo paprikový garnish, variace knedlíků 1, 3, 7	<b>215,-</b>
Bagel s trhaným vepřovým masem, kyselá červená cibule, BBQ omáčka, zeleninová salsa, listové saláty 1, 3, 6, 7	<b>190,-</b>	150 g Míchaný tatarák z vyzrálého hovězího masa, česnekové pyré, cibulka, topinky pečené na sádlo 1, 3, 7, 10	<b>238,-</b>
150 g Pstruh lososovitý, pastiňákové pyré, pečená zelenina, smetanová omáčka 4, 7, 9	<b>242,-</b>	Kuřecí prsíčko, smetanový pórek, těstovinová fregola se sušeným rajčetem 1, 3, 7	<b>214,-</b>
Konfitované kachní stehno, bílé zelí se slaninou, bramborový knedlík 1, 3, 7	<b>227,-</b>	200 g Smažený kuřecí řízek v kukuřičných lupíncích, Coleslaw salát, steakové hranolky 1, 3, 7	<b>208,-</b>
		Těstovinová Fregola s houbovým ragú, parmezán, rukola 1, 3, 7	<b>196,-</b>

## VINNÁ KARTA

<b>RULANDSKÉ ŠEDÉ - LAHOFER</b>	0,75l	<b>330,-</b>	<b>PÁLAVA - LAHOFER</b>	0,1l	<b>52,-</b>	0,2l	<b>104,-</b>	0,75l	<b>360,-</b>
---------------------------------	-------	--------------	-------------------------	------	-------------	------	--------------	-------	--------------

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr | late harvest 2018 | suché dry | vinařská podoblast Znojemska vinařská obec Dobšice viniční trať U Hájku obsah alkoholu | alcohol 13,0 % zbytkový cukr | residual sugar 7,9 g/l kyseliny | acid 6,3 g/l cukernatost hroznů | sugar in grapes 23,0 °NM archivace | archiving 4 - 6 let číslo šarže | batch number 3618

Plně, extraktivní, harmonické víno barvy vyzrálého žlutého citronu, jehož vůně připomíná tóny hruškových křížal a citrusového květu. Mohutné tělo tohoto vína doprovází hebká, vyrovnaná minerální chuť s doteky kandovaného ovoce s příjemně sláným závěrem.

jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů / selection of grapes 2018 | sladké / sweet vinařská podoblast Znojemska vinařská obec Vrbovec viniční trať Lampelberg obsah alkoholu / alcohol 10,5 % obj. zbytkový cukr / residual sugar 53,8 g/l kyseliny / acid 7,5 g/l cukernatost hroznů / sugar in grapes 24,2 °NM archivace | archiving 5 - 7 let číslo šarže / batch number 7818

Vyzrálé hrozny daly této Pálavě intenzivní barvu žluté slámy a citronové kůry a velmi dobrou viskozitu. Limetkovou vůni doplňuje aroma muškátového oříšku. Mohutnou, plnou chuť přezrálých hroznů a marakují podtrhuje sladkocitrusový, dlouhotrvající závěr a kořenité tóny závoru, lékořice a medově-zázvorového čaje. Toto víno doporučujeme jako průvodce sladkých dezertů, zmrzliny, ale i výrazně kořenitých jídel.

<b>VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANÉ - LAHOFER</b>	0,1l	<b>26,-</b>	0,2l	<b>52,-</b>	0,75l	<b>195,-</b>
--	------	-------------	------	-------------	-------	--------------

Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno / kabinet 2018 | suché / dry vinařská podoblast Znojemska obsah alkoholu / alcohol 11,5% obj. zbytkový cukr / residual sugar 5,6 g/l kyseliny / acid 6,4 g/l cukernatost hroznů / sugar in grapes 20,0 °NM archivace / archiving 2 - 4 let číslo šarže / batch number 418

Víno s jemnou barvou lněného plátenka okouzlí lehkou müllerkovou vůní s tóny muškátového květu a lučních květů s banánovým závěrem. V chuti se objevuje jemná mandle s minerální dochutí a zajímavou kyselinkou. Veltlínské červené rané doporučujeme ke grilovanému masu či zelenině, potěší i jako příjemné podvečerní osvěžení.

<b>ALMA DE VALDEGUERRA</b> <b>crianza Tempranillo + Merlot 2015</b>	0,75l	<b>320,-</b>
--	-------	--------------

Madrid | suché | červené

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, steak, dušenými masy v silné omáčce a uzenými rybami. Podáváme při 15-18°C

<b>SAUVIGNON VOC - LAHOFER</b>	0,75l	<b>330,-</b>
--------------------------------	-------	--------------

Víno originální certifikace / VOC 2018 | suché / dry vinařská podoblast Znojemska vinařská obec Dobšice viniční trať U Hájku obsah alkoholu / alcohol 12,0 % zbytkový cukr / residual sugar 7,3 g/l kyseliny / acid 7,2 g/l cukernatost hroznů / sugar in grapes 21,2 °NM archivace / archiving 4 - 6 let číslo šarže / batch number 1418

Harmonické plné víno barvy bílého zlata voní po vyzrálém angreštu, broskvích a květu hluchavky. Jeho chuť je šťavnatá, s pikantní kyselinkou a ovocnými tóny, jimž dominuje angrešt, bílý rybíz a broskev.

<b>PROSECCO</b>	0,75l	<b>450,-</b>
-----------------	-------	--------------

2018 | 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.

<b>RYZLINK RÝNSKÝ VOC - LAHOFER</b>	0,75l	<b>330,-</b>
-------------------------------------	-------	--------------

LAH.0213 | suché | VOC | 2017 | 0,75 l | alk: 13 % | zbytkový cukr: 7,8 g/l | kyseliny: 7,3 g/l

Suchý Ryzlink rýnský 2017 z Vinařství LAHOFER zatříděný do apelačního systému VOC Znojmo. Typický znojemský rýňák s vůní lípového květu a tóny medu a minerality v chuti.



## 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 **40,-**  
 Fanta orange, Sprite 0,2l **40,-**  
 Kinley Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Rose 0,25l **40,-**  
 Fuze Tea zelený čaj s mangem a heřmánkem 0,25l **45,-**  
 Fuze Tea černý čaj s citronem a citronovou trávou 0,25l **45,-**  
 Cappy - pomeranč, jablko, jahoda, hruška 0,25l **40,-**  
 Bonaqua - jemně sycená, nesycená 0,25l **25,-**  
 Römmerquelle - sycená, nesycená 0,33l **38,-**  
 Römmerquelle Citronová tráva 0,33l **48,-**  
 Monster energy, Monster energy Light 0,35l **65,-**  
 Fresh Pomeranč - čerstvě presované pomeranče 0,2l **98,-**

### NAŠE LIMONÁDY PODÁVANÉ S LEDEM 0,4l **58,-**

Sezónní nabídka

### DŽBÁNEK

Filtrované vody s citrusy nebo mátou  
 0,25l **13,-** 0,5l **26,-** 1,0l **52,-**

Filtrované sody s citrusy nebo mátou

0,25l **18,-** 0,5l **36,-** 1,0l **72,-**

## ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

### WHISKEY'S , BOURBON'S

Jack B'Daniels 0,04l **80,-** Jameson 0,04l **80,-**  
 Jack Daniels Honey 0,04l **100,-** Aberlour 12 y.o. 0,04l **100,-**

### RUMY

Republica Božkov 0,04l **60,-** Diplomatico 12 y.o. 0,04l **150,-** Ron de Jeremy Spiced 0,04l **90,-**  
 Havana club 3\* 0,04l **60,-** Flor de Cana Centenario 12 y.o. 0,04l **103,-** Ron de Jeremy XO 0,04l **121,-**  
 Ron Zacapa 23 y.o. 0,04l **130,-**

### DESTILÁTY A LIKÉRY

Vodka Ruskij Standart 0,04l **50,-** **Baron Hildparndt 4x destilované** **Baron Hildparndt stařené**  
 Tequila Olmeca Silver 0,04l **70,-** Slivovice 42,5% 0,02l **42,-** Ze zralých malin 40% 0,02l **48,-**  
 Tequila Olmeca Reposado 0,04l **70,-** Hruškovice 42,5% 0,02l **42,-** Ze zralých hrušek 40% 0,02l **48,-**  
 Liqvére Tuzemský 0,04l **45,-**  
 Liqvére Pepermint 0,04l **45,-**  
 Beefeater Gin 0,04l **50,-**  
 Becherovka 0,04l **45,-**  
 Jägermeister 0,04l **55,-**  
 Alt Fernet 0,04l **45,-**  
 Baileys 7 0,04l **60,-**

### BRANDY, COGNAC, METAXA

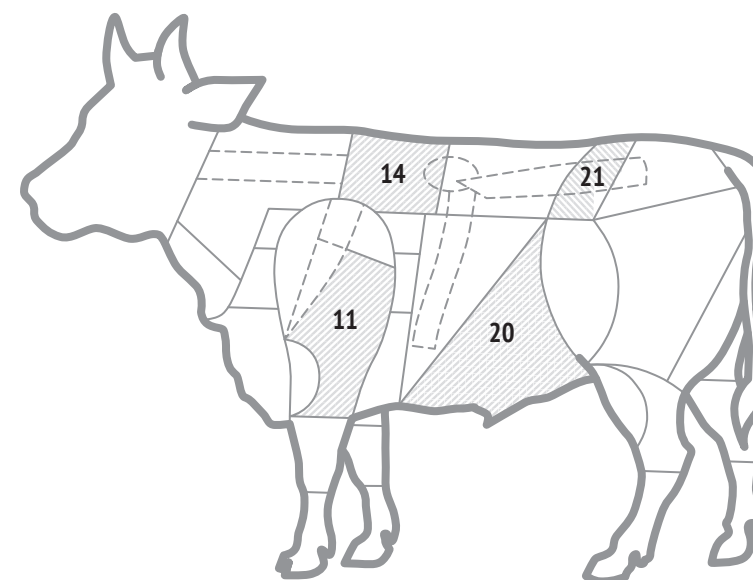
Metaxa 7\* 0,04l **75,-**  
 Metaxa G. O. R. 12\* 0,04l **95,-**  
 Martel XO 0,04l **335,-**

## 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 385,-**  
 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.
- 20 PUPEK (flap) 250g 325,-**  
 Plochý sval grilovaný po vláknech, zraje 45 dní ve vakuu, podáváme filírovaný.
- 21 MALÝ OŘECH 250g 325,-**  
 Nejjemnější část z kýty, zraje 10 dní ve vakuu
- 11 PLEC STEAKOVÁ 250g 325,-**  
 Plec loupaná zraje 33 dní ve vakuu. Maso je výrazné chuti s krátkým vláknem.



## OMÁČKY KE STEAKŮM

Krémová pepřová  
 7,9 **50,-**

Z portského vína  
 9,12 **50,-**

Omáčka z foie gras  
 7,9,12 **70,-**

Omáčka z medového Jacka Danielse  
 9 **55,-**

## STEAKY Z VEPŘOVÉHO MASA

- VEPŘOVÁ KRKOVICE 300g 205,-**
- SECRETO 300g 205,-**  
 filírované  
 /zádový sval nacházející se pod hřbetním sádlem/



## SALÁTY

Rukolový salát, cherry rajče, balsamico glazé, trhaná mozzarella

125,-

Caesar salát s kuřecím masem /římský salát, krutony z bílého pečiva, ančovičkový dresink, permezán/

168,-

Variace trhaných listů, marinovaná červená řepa, krevety, pražená semínka, pikantní cizrna, jogurtový dresing

168,-

## DĚTSKÁ JÍDLA

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší nebo hranolkami

100,-

Dukátové buchtičky přelitě vanilkovým krémem, zdobené strouhanou hořkou čokoládou

100,-

Přírodní kuřecí plátek s bramborovou kaší nebo hranolkami

100,-

## DEZERTY

Panna cotta s mačkanými oSTRUŽINAMI, sněhové bezé

95,-

Barevný čokoládový řez s malinovými křupinkami a malinovým crumble

102,-

Tvarohový knedlíček plněný nugátem, hrušková omáčka s nádechem svařáku

95,-

## PŘÍLOHY A DIPY

Steakové hranolky

45,-

Bageta s česnekovým máslem

35,-

BBQ omáčka

30,-

Opečené brambory s jarní cibulkou a slaninou

45,-

Krajíc chleba

10,-

Zeleninová salsa

30,-

Pečený brambor s česnekovým dipem

45,-

Krajíc topinky na sádle

20,-

Chipotle majonéza

30,-

Česnekový dip

30,-

Naše tatarská omáčka

20,-

Grilovaná zelenina

50,-

Koriandrová majonéza

30,-

Kečup

20,-

Fazolky se slaninou

40,-

Pikantní strouhaný křen

30,-

Hořčice

15,-

Bramborová kaše

40,-

## APERITIVY

Martini Bianco

0,04l 55,-

Campari Bitter

0,1l 45,-

Martini Rosso

0,1l 55,-

Prosecco Tavernello D.O.C.

0,1l 55,-

Martini Extra Dry

0,1l 55,-

Crodino na ledu s pomeranči – nealkoholické

0,1l 55,-

## ROZLÉVANÁ VÍNA Z VINAŘSTVÍ VAJBAR

Bílé – Chardonnay – polosuché, Tramín červený – polosuché

Červené – Modrý Portugal – polosuché

Růžové – Zweigeltrebe – polosuché

Džbánek 12 0,25l 38,-

Džbánek 12 0,5l 76,-

Džbánek 12 1,0l 152,-

## SEKTY

Bohemia Sekt Demi sec

0,75l 350,-

Bohemia Sekt Brut

0,75l 350,-

Bohemia Sekt nealko

0,75l 350,-

## PIVO

ČEPOVANÉ PIVO

Gambrinus 11° nepasterizovaný<sup>1</sup>

Velká hladinka 0,5l 36,-

Malá hladinka 0,3l 25,-

Šnyt 0,3l 26,-

Mlíko 0,3l 26,-

Gambrinus 12° nefiltrovaný<sup>1</sup>

Velká hladinka 0,5l 41,-

Malá hladinka 0,3l 27,-

Šnyt 0,3l 28,-

Mlíko 0,3l 28,-

Pilsner Urquell 12°<sup>1</sup>

Velká hladinka 0,5l 49,-

Malá hladinka 0,3l 30,-

Šnyt 0,3l 32,-

Mlíko 0,3l 32,-

Kozel tmavý 10°<sup>1</sup>

Velká hladinka 0,5l 36,-

Malá hladinka 0,3l 25,-

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

0,4l 40,-

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

NEALKOHOLICKÉ PIVO LAHVOVÉ

NEALKOHOLICKÉ PIVO

Birell světlý<sup>1</sup> 0,5l 30,-

0,3l 20,-

Birell pomelo-grep<sup>1</sup>

0,33l 35,-

Birell polotmavý<sup>1</sup>

0,33l 35,-

Frisco - jablko citron, brusinka

0,33l 45,-

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

tel.: 472 717 919  
www.restauracekocanda.cz



#kocandaul  
facebook.com/RestauraceKocandaUsti

tel.: 472 717 919  
www.restauracekocanda.cz



#kocandaul  
facebook.com/RestauraceKocandaUsti