

PŘEDKRMY A CHUŤOVKY K PIVU

505	Polévka dle denní nabídky, pečivo 1, 3, 7, 9	0,25l	45 Kč
506	Selský vepřový výpek s chlebem, červenou cibulkou a znojemskou okurkou 1, 10	100 g	89 Kč
483	Naložený hermelín s feferonkou, česnekem a kořením, chléb 1, 7	1 ks	79 Kč
495	Tradiční topinka s pikantní kuřecí směsí sypaná strouhaným sýrem 1, 7	1 ks	86 Kč
563	Tatarák z mladého býka s ingrediencemi pro namíchání dle vlastní chuti, 4 ks topinek 1, 3, 10	200 g	249 Kč
497	Buřty na černém pivě s ostrým kečupem a cibulí, B:dark, chléb 1, 10	150g	99 Kč
498	Pikantní vepřové Chilli nudličky s opečeným toastem podávané na pánvi 1, 3, 7	100 g	119 Kč

TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ

1604	Hovězí libový chilli guláš z mladého býka s naším houskovým knedlíkem 1, 3, 7	200 g	169 Kč
1605	Vepřové výpečky s bramborovým knedlíkem a dušeným zelím 1, 3, 7	200 g	169 Kč
1607	Kachní prsa „Sous-vide“ s variací knedlíků a dušeným zelím 1, 3, 7	200 g	189 Kč

SPECIALITY

556	Gurmánská bašta z vepřového a hovězího masa se slaninou, klobásou a feferonkou na pánvi s bramboráčky 1, 3, 7	200 g	259 Kč
515	Pečená marinovaná vepřová žebra BBQ na prkénku s hořčicí, čerstvě strouhaným křenem a chlebem 1, 3, 7, 10	600 g	189 Kč
514	Pečené vepřové koleno po staročesku na prkénku 1, 3, 7, 10 s hořčicí, čerstvým křenem a chlebem (pro velké jedlíky cca 1500g)	1 ks	229 Kč
1611	Kuřecí prso Supreme „Sous-vide“ plněné sušenými rajčaty a bazalkovým pestem, baby brambůrky s bylinkovým dipem 1, 3, 7	200 g	229 Kč
1613	Vepřová panenka „Sous-vide“ balená v anglické slanině s omáčkou z dijonské hořčice se stříbrnými cibulkami a česnekovým opečeným bramborem 1, 3, 7	200 g	219 Kč
479	Závitok z vykostěného králíka „Sous Vide“ plněný česnekem a schwarzwaldskou šunkou 1, 3, 7	250 g	189 Kč
1612	Kuřecí nudličky smažené v červeném těstíčku se šťouchanými brambory s cibulkou 1, 3, 7	150 g	199 Kč

HLAVNÍ MENU

540	Nadívaný kuřecí řízek se šunkou a vejcem smažený v trojobalu sypaný strouhaným sýrem 1, 3, 7	150 g	159 Kč
632	Grilované kuřecí paličky se sladkou chilli omáčkou a čerstvým pečivem 1, 3, 7	5 ks	129 Kč
539	Kuřecí prsíčka se smetanou, hermelínem a kapkou Tuzemského rumu 1, 3, 7	150 g	159 Kč
532	Kuřecí směs s pórkem, žampiony a smetanovou omáčkou 1, 3, 7	150 g	159 Kč
870	Gnocchi s restovaným kuřecím masem a smetanovou omáčkou s nivou 1, 3, 7	240 g	159 Kč
545	Rautové řízečky 20 ks smažených kuřecích řízečků se zeleninovou oblohou a chlebem 1, 3, 7	1000 g	399 Kč
530	Šťavnatý řízek z vepřové kotlety smažený dozlatova v trojobalu podávaný s vařeným bramborem a citronem 1, 3, 7	150 g	179 Kč
499	Burger s trhaným vepřovým masem s karamelizovanou cibulkou, listovým salátem a dressingem, steakové hranolky, Mississippi Sauce 1, 3, 7	150 g	169 Kč
1609	Hovězí Burger s plátky opečené slaniny a sýrem čedar, s karamelizovanou cibulkou, steakové hranolky, Mississippi Sauce 1, 3, 7	200 g	179 Kč
560	Vídeňská roštěná z mladého býka z farmy Antonína Šťastného plemeno „Blonde“ s karamelizovanou cibulkou 1, 3, 7	200 g	249 Kč
550	Bítek z pravé svíčkové z mladého býka z farmy Antonína Šťastného plemeno „Blonde“ se sázeným vejcem a restovanou anglickou slaninou 1, 3, 7	200 g	345 Kč
1614	Filet lososa grilovaný v kořeněné krustě 1, 3, 4	150 g	199 Kč

740	Tagliatelle s restovaným kuřecím masem, se sušenými rajčaty, bazalkovým pestem a strouhaným parmezánem 1, 3, 7	240 g	159 Kč
660	Míchaný těstovinový salát s kuřecím masem, zeleninou a sýrovou omáčkou z nivy 1, 3, 7	240 g	159 Kč
1617	Šopský salát z čerstvé míchané zeleniny s balkánským sýrem a kapkou olivového oleje 1, 3, 7	250 g	109 Kč
1618	CAESAR salát s listy římského salátu, s grilovaným kuřecím prsem, ančovičkou, dresinkem, sýrem Grano Padano a česnekovými krutony 1, 3, 4,	200 g	179 Kč
1616	Smažený sýr Edamer 40 % slámové hranolky a tatarská omáčka 1, 3, 7	150 g	159 Kč
606	Sýrová jehla - 3 druhy sýrů (eidam, hermelín, niva) smažené v trojbalu, slámové hranolky a tatarská omáčka 1, 3, 7	150 g	189 Kč

DĚTSKÁ JÍDLA

700	Smažený kuřecí řízek a slámové hranolky 1, 3, 7	100 g	109 Kč
705	Tagliatelle s kečupem a strouhaným sýrem Edamer 1, 3, 7	150 g	109 Kč

DEZERTY

638	Medový lotus – smetanový dezert zdobený pravou šlehačkou 1, 3, 7	1 ks	59 Kč
639	Tradiční jablečný štrúdl se šlehačkou 1, 3, 7, 8	2 ks	59 Kč
794	Rakvičky s pravou šlehačkou 1, 3, 7	2 ks	49 Kč
641	Zmrzlinový pohár s ovocem, pravou šlehačkou a karamellem 7	1 ks	89 Kč

PŘÍLOHY A DIPY

Knedlík houskový, bramborový ^{1, 3, 7}	1 ks	5 Kč
Opečené brambory	200 g	33 Kč
Vařené brambory	200 g	28 Kč
Šťouchané brambory s cibulkou ⁷	250 g	39 Kč
Baby brambůrky	200 g	39 Kč
Bramborové hranolky slámové	200 g	38 Kč
Bramborové hranolky steakové	200 g	38 Kč
Domácí bramboráčky ^{1, 3, 7}	3 ks	39 Kč
Dušená rýže	200 g	32 Kč
Zelenina restovaná na másle (baby karotka, brokolice, fazolky, hrášek) ⁷	150 g	49 Kč
Dlouhé zelené fazolky restované s anglickou slaninou	150g	69 Kč
Domácí tatarská omáčka ⁷	50 g	25 Kč
Bylinkový dresink ze zakysané smetany ⁷	50 g	25 Kč
Česnekový dresink ze zakysané smetany ⁷	50 g	25 Kč
Bretaňský apetit dresink	50 g	25 Kč
BBQ – Barbecue sladká omáčka s kouřovým aroma Uncle Ben's	50 g	25 Kč
Hořčice pálivá Bautz'ner Senf ¹⁰	20 g	25 Kč
Kečup	20 g	25 Kč
Strouhaný křen	20 g	25 Kč
Česneková bagetka čerstvě rozpečená ^{1, 3, 7}	1 ks	30 Kč
Rohlík, houska ^{1, 3, 7}	1 ks	4 Kč
Chléb ^{1, 3, 7}	1 ks	4 Kč

Technologie Sous-vide

Kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni. Vakuované potraviny (maso, ryby, zelenina nebo ovoce) se pošírují po různé dlouhou dobu 2 až 24 hodin v určené teplotě pro daný druh potraviny, nejčastěji při teplotě v rozmezí 55–60 °C. Záměrem je zachovat přirozenou barvu masa, chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v teplotně kontrolované vodní lázni.

Farma Antonína Šťastného

Rodinná farma Antonína Šťastného začala s chovem masného skotu plemene Blonde d'Aquitaine v roce 1992. V současné době je farma největším chovatelem tohoto plemene v České republice se stádem cca 500 ks. Blonde d'Aquitaine je třetí nejvýznamnější francouzské masné plemeno plavého a má nízký obsah tuku v mase. Stádo je od jara do podzimu na pastvinách a v zimě ve volném ustájení. www.maso-blonde.cz

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu.

Vzhledem k tomu, že jsou v našem provozu zpracovávány suroviny, které obsahují všechny alergeny, nelze vyloučit stopy těchto přísad ve všech našich jídlech.