PLEMENO

BLONDE D'AQUITAINE

BIO

Jedná se o velmi mladé plemeno vyšlechtěné v padesátých letech minulého století ve Francii. Maso plemene Blonde d´Aquitaine je podobně jako u dalších francouzských plemen velkého rámce jemné, velice libové (málo lojovité) a samozřejmě také chutné a pěkně vybarvené. Je také skvěle stravitelné.

FARMA	ZRÁNÍ
Agrokomplex Vernéřice	60-120 dní

PLEMENO

SALERS

BIO

Salerský skot, Salers, patří mezi masná plemena skotu. Pochází z výše položených oblastí centrální Francie, proto je velmi odolné a nenáročné. Jeho maso je velmi křehké s bohatým mramorováním.

FARMA	ZRÁNÍ
Bio farma Bošina	60-120 dní

NAŠE STEAKY

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaky podáváme s glazovanou červenou cibulkou a omáčkou demi-glace nebo chimichurri.

250 g	300 g	300 g
BIO TENDERLOIN	BIO RIB-EYE	BIO STRIPLOIN
ZRÁNÍ MIN. 40 DNÍ	ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ	ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ
1190,-	1050,-	990,-

STEAKY

300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+ ---------- 2 950,-
Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu

250 g
TENDERLOIN ---------- 940,-
Brazílie, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

300 g
RIB-EYE ---------- 985,-
Brazílie, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.

SPECIALITY

0,33 l
DRŠŤKOVÁ POLÉVKA ---------- 225,-
Z BIO hovězích žaludků sypaná petrželkou podávaná s kváskovým chlebem. 1, 3, 7, 9

130 g
MIX NAŠICH VÝBĚROVÝCH UZENIN ---------- 325,-
Hovězí sušená šunka z nízké roštěné, sušená vepřová šunka, panchetta, fermentovaná zelenina, salsa z pečených paprik, pečivo. 1, 3, 7

80 g
HOVĚZÍ CARPACCIO ---------- 380,-
Z 60 dní vyzrálé roštěné, chimichurri, parmezán a limetka, chléb focaccia. 1, 3, 7

160 g
HOVĚZÍ BIO HRUDÍ ---------- 590,-
Pomalu pečené uzené BIO hovězí hrudí, bramborová kaše s rozmarýnem, chipsy z kořenové zeleniny. 7, 9, 10

PŘÍLOHY

200 g
HRANOLKY ---------- 195,-

300 g
BRAMBOROVÁ KAŠE S ROZMARÝNEM ---------- 195,-
7

300 g
PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE SE SLANINOVÝM DŽEMEM A BYLINKOVOU ZAKYSANOU SMETANOU ---------- 195,-
7

150 g
MIX SALÁT S MEDOVÝM DRESINKEM, SEZAMEM A KYSELÝM JABLÍČKEM ---------- 98,-
11

200 g
RAJČATOVÝ SALÁT S ČERSTVÝM KORIANDREM, ČESNEKEM A CHILI PAPRIČKOU ---------- 98,-

200 g
THAJSKÝ SWEET & CHILLI ZELENINOVÝ SALÁTEK ---------- 98,-
4, 5, 8, 14

200 g
COLESLAW ---------- 85,-
1, 3, 7, 9, 10

200 g
MRKVOVÝ SALÁT ---------- 72,-

200 g
DOMÁCÍ FERMENTOVANÁ ZELENINA ---------- 75,-

200 g
ČERSTVÉ PEČIVO ---------- 72,-
1, 3, 7

DOMÁCÍ OMÁČKY

50 g
PIVNÍ BBQ OMÁČKA. ----- 65,-

50 g
SLADKO-KYSELÁ MAJONÉZA.
3, 7, 10 ---------- 65,-

50 g
MAJONÉZA Z PEČENÉHO ČESNEKU. 3, 7, 10 ----- 65,-

50 g
SALSA Z PEČENÝCH PAPRIK A SUŠENÝCH RAJČAT. ---------- 76,-

50 g
CHIMICHURRI
(bylinky, česnek, chilli paprička, olivový olej, vinný ocet). -------- 72,-

80 g
DEMI-GLACE
3, 7, 9, 10 ---------- 115,-

80 g
OMÁČKA ZE ZELENÉHO PEPŘE 7, 9 ---------- 115,-

80 g
OMÁČKA Z LESNÍCH HUB
7, 9 ---------- 109,-

MENU

SESTAV SI VLASTNÍ MENU



PŘEDKRMY 320,-

100 g
TATARSKÝ BIFTEK
z BIO hovězího, podávaný s červenou cibulí, okurčičkami Cornichons a česnekem, topinky. 1, 3, 10

50 g
ROASTBEEF
z BIO hovězí roštěné, podávaný s thajským sweet & chilli salátkem, mungo klíčky a smaženou cibulkou, chléb focaccia. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14

80 g
LOSOS
uzený studeným kouřem, podavaný se salátkem a koprovým dipem, chléb focaccia. 1, 3, 4, 7, 10

120 g
CIZRNOVÝ HUMMUS
pomazánka z mixované cizrny se sušenými rajčaty, podávaná s červenou cibulí a pečenou cizrnou, chléb focaccia. 1 ,8, 11, 12

50 g
SUŠENÝ TYROLSKÝ SPECK
podávaný se salátkem, melouny Cantaloupe a Galia, sýrem s modrou plísní, chilli papričkou a vlašskými ořechy, chléb focaccia. 1, 7, 8, 10

0,33 l
HOVĚZÍ VÝVAR
Silný hovězí vývar s játrovým knedlíkem a petrželkou. 1, 3, 7, 9

DEZERTY 190,-

150 g
MALINOVÁ PANNA-COTTA 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE
S krémem z pivního karamelu. 1, 3, 7, 8

BURGERY 540,-

180 g
BACON JAM BURGER
Bio hovězí burger grilovaný do růžova se slaninovým džemem, salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

180 g
CHEESEBURGER
Bio hovězí burger grilovaný do růžova, salát, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, vypečená slanina a majonéza, hranolky. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Bio hovězí trhané maso ochucené teriyaki omáčkou, fermentovaná zelenina, sýr ementál, cibulová marmeláda, salát a wasabi majonéza, hranolky. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Trhané krůtí maso pečené na cibuli a bylinkách, salsa z pečených paprik, salát a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10

HLAVNÍ JÍDLA 540,-

220 g
HOVĚZÍ GULÁŠ
BIO hovězí guláš, karlovarský knedlík, červená cibule, salsa z pečených paprik. 1, 3, 7, 9

300 g
VEPŘOVÁ KOTLETA
V úpravě sous-vide na bylinkách a barevném pepři, pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou, omáčka ze zeleného pepře. 7, 9

250 g
KUŘECÍ SUPREME
Kuřecí prso v úpravě sous-vide, bramborová kaše s rozmarýnem, rajčatový salát s koriandrem. 7, 9

300 g
HOUBOVÉ KRUPOTO
Rizoto z krup podávané se smetanovou omáčkou z lesních hub s rukolou a parmezánem. 7, 9

350 g
SALÁT S KOZÍM SÝREM
Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, chléb focaccia. 1, 3, 7, 8

SEZNAM ALERGENŮ ČI DALŠÍ INFORMACE VÁM RÁDA POSKYTNE NAŠE OBSLUHA.

CZ

Výtopna

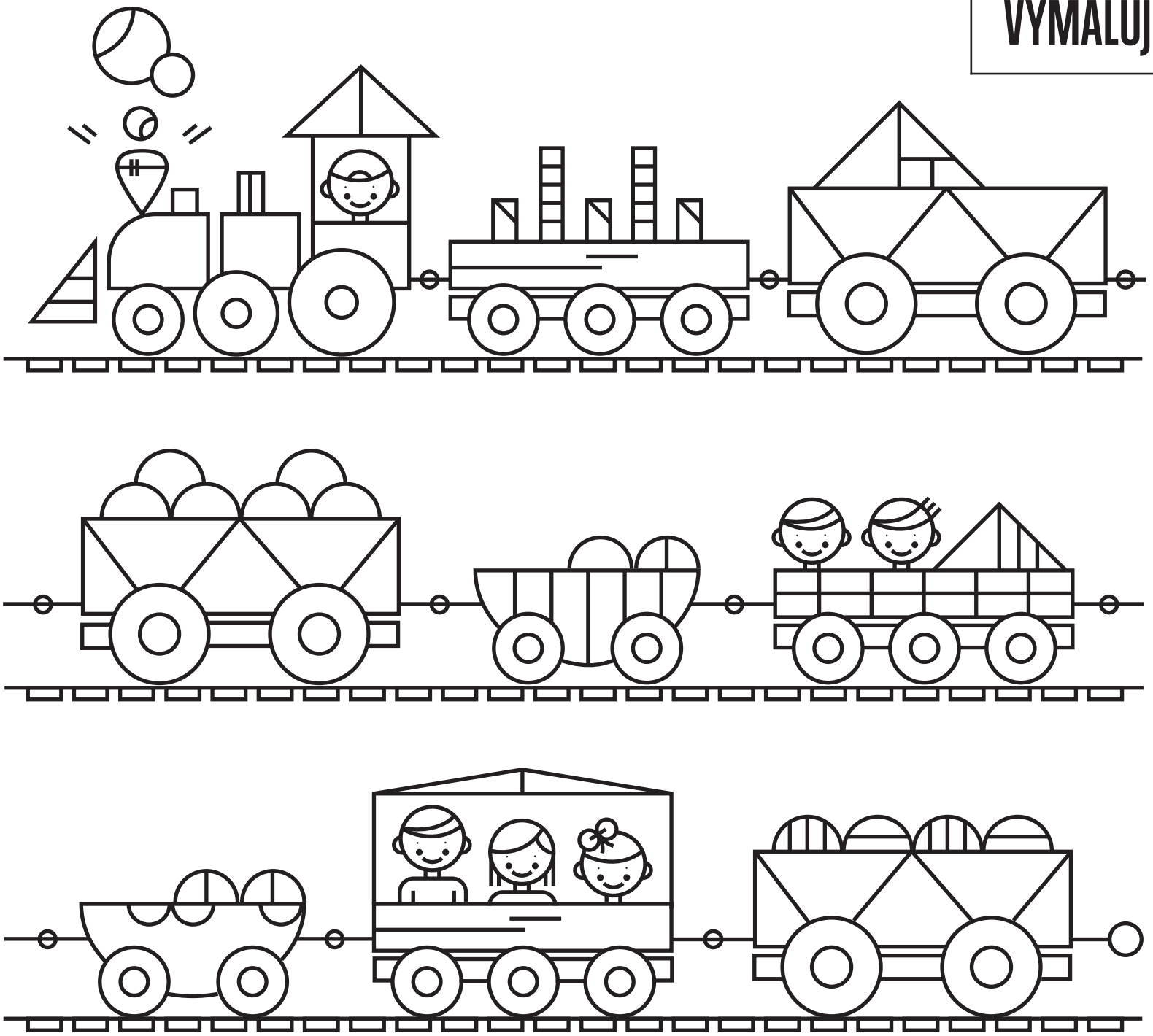
DĚTSKÉ MENU

S DÁRKEM

180 g	KUŘECÍ STRIPSY HRANOLKY + KEČUP 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11
150 g	TRHANÉ KRŮTÍ MASO PEČENÉ NA BYLINKÁCH A CIBULI, BRAMBOROVÁ KAŠE 7, 9
150 g	BIO HOVĚZÍ BURGER, SÝR ČEDAR, SALÁT, KEČUP A HRANOLKY 1, 3, 7

350,-

VYMALUJ



BREED

BLONDE D'AQUITAINE

BIO

This is a very young breed bred in the fifties of the last century in France. The meat of the Blonde d'Aquitaine breed is similar to other large-framed French breeds, tender, very lean (little fatty) and, of course, also tasty and nicely colored. It is also highly digestible.

FARM
Agrokomplex Vernéřice

AGING
60-120 days

BREED

SALERS

BIO

Salers cattle belong to the meat breeds of cattle. It comes from the higher-lying areas of central France, which is why it is very hardy and undemanding. Its meat is very tender with rich marbling.

FARM
Bio farma Bošina

AGING
60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaks are served with glazed red onion and demi-glace or chimichurri sauce.

250 g	300 g	300 g
BIO TENDERLOIN AGING MIN. 40 DAYS	**BIO RIB-EYE** AGING MIN. 60 DAYS	**BIO STRIPLOIN** AGING MIN. 60 DAYS
1190,-	1050,-	990,-

STEAKS

300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+ - - - - - 2 950,-
Japan, aging min. 90 days, Wagyu

250 g
TENDERLOIN - - - - - 940,-
Brazil, aging min. 60 days, Black Angus

300 g
RIB-EYE - - - - - 985,-
Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.

SPECIALS

0,33 l
TRIPE SOUP - - - - - 225,-
Made from organic beef stomachs, sprinkled with parsley, served with sourdough bread. 1, 3, 7, 9

130 g
SELECTION OF OUR FINEST CURED MEATS - - - - 325,-
Dry-aged beef ham from sirloin with pepper, dry-cured pork ham, pork pancetta, fermented vegetables, pastry and roasted pepper salsa. 1, 3, 7

80 g
BEEF CARPACCIO - - - - - 380,-
From 60-day aged beef sirloin, herb chimichurri, parmesan and lime, focaccia bread. 1, 3, 7

160 g
ORGANIC BEEF BRISKET - - - - - 590,-
Smoked, slow-roasted organic beef brisket, rosemary-cream mashed potatoes, root-vegetable chips. 7, 9, 10

SIDES

200 g
FRENCH FRIES - - - - - 195,-

300 g
POTATOE PURÉE WITH ROSEMARY - - - - - 195,-
7

300 g
BAKED GRENAILLE POTATOE WITH BACON JAM AND SOU CREAM WITH HERBS - - - - - 195,-
7

150 g
MIX SALD WITH HONEY DRESSING, SESSAME AND SOUR APPLE - - - - - 98,-
11

200 g
TOMATO SALAD WITH FRESH KORIANDER, GARLIC AND CHILLI PEPPER - - - - - 98,-

200 g
THAI SWEET & CHILLI VEGETABLE SALAD - - - - - 98,-
4, 5, 8, 14

200 g
COLESLAW - - - - - 85,-
1, 3, 7, 9, 10

200 g
CARROT SALAD - - - - - 72,-

200 g
HOMEMADE FERMENTED VEGETABLE - - - - - 75,-

200 g
FRESH PASTRY - - - - - 72,-
1, 3, 7

HOMEMADE SAUCE

50 g
BEER BBQ SAUCE - - - - - 65,-

50 g
SWEET & SOUR MAYONNAISE
3, 7, 10 - - - - - 65,-

50 g
ROASTED GARLIC MAYONNAISE 3, 7, 10 - - - 65,-

50 g
ROASTED PEPPERS AND SUNDRIED TOMATOES SALSA - - - - - 76,-

50 g
CHIMICHURRI - - - - - 72,-
(herbs, garlic, chilli pepper, olive oil, vinegar)

80 g
DEMI-GLACE
3, 7, 9, 10 - - - - - 115,-

80 g
GREEN PEPPER SAUCE
7, 9 - - - - - 115,-

80 g
WILD MUSHROOM SAUCE
7, 9 - - - - - 109,-

MENU

CREATE YOUR MENU



890,-

STARTERS 320,-

100 g
BEEF TARTARE
from organic raw beef served with red onion, pickled cornichons and garlic, fried bread. 1, 3, 10

50 g
ROASTBEEF
from organic beef sirloin, served with thai sweet & chilli salad, mung bean sprouts and fried onion, focaccia bread. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14

80 g
SMOKED SALMON
cold smoked, served with salad and dill dip, focaccia bread. 1, 3, 4, 7, 10

120 g
CHICKPEA HUMMUS
a spread made from blended chickpeas with sun-dried tomatoes, served with red onion and roasted chickpeas, focaccia bread. 1 ,8, 11, 12

50 g
DRIED TYROLL SPECK
served with salad, cantaloupe and galia melon salad with blue cheese, chilli pepper and walnuts, focaccia bread. 1, 7, 8, 10

0,33 l
BEEF BROTH
Strong beef soup with liver dumpling and parsley. 1, 3, 7, 9

DESSERTS 190,-

150 g
RASPBERRY PANNA-COTTA 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE
With beer caramel cream 1, 3, 7, 8

BURGERS 540,-

180 g
BACON JAM BURGER
Organic beef burger grilled to pink, with bacon jam, lettuce and roasted garlic mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 10

180 g
CHEESEBURGER
Organic beef burger grilled to pink, lettuce, cheddar, pickled cucumber, pickled red onion, baked bacon and mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Organic pulled beef seasoned with teriyaki sauce, fermented vegetables, Emmental cheese, onion marmalade, lettuce, and wasabi mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Pulled turkey roasted with onions and herbs, roasted pepper salsa, salad and roasted garlic mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES 540,-

220 g
BEEF GOULASH
Organic beef goulash, Carlsbad dumpling, red onion and rosted pepper salsa. 1, 3, 7, 9

300 g
PORK CHOP
Cooked sous-vide with herbs and mixed pepper, Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs, green pepper sauce. 7, 9

250 g
CHICKEN SUPREME
Grilled chicken breast, potatoe purée with rosemary, tomato salad and strong meat sauce. 7, 9

300 g
MUSHROOM „KRUPOTO"
Barley risotto served with a creamy wild mushroom sauce, arugula and parmesan. 7, 9

350 g
SALAD WITH GOAT CHEESE
Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, focaccia bread. 1, 3, 7, 8

FOR MORE INFORMATIONS ABOUT ALLERGENS OR OUR FOOD, PLEASE ASK THE STAFF.

EN

Výtopna

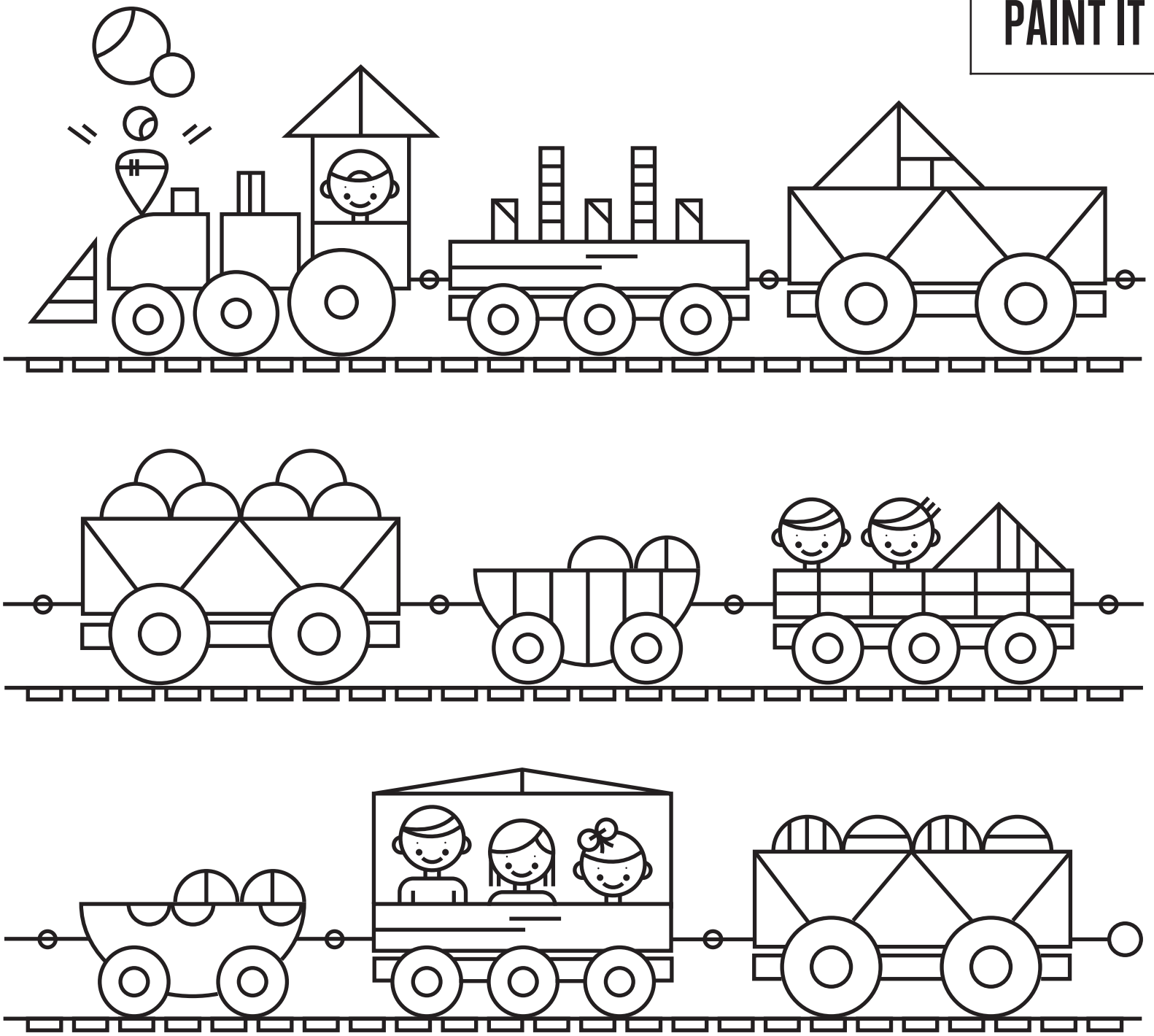
MENU FOR KIDS

WITH GIFT

180 g	CHICKEN STRIPS WITH FRIES + KETCHUP 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11
150 g	PULLED TURKEY MEAT ROASTED WITH HERBS AND ONION, MASHED POTATOES 7, 9
150 g	ORGANIC BEEF BURGER, CHEDDAR CHEESE, SALAD, FRIES + KETCHUP 1, 3, 7

350,-

PAINT IT



ZUCHT

BLONDE D'AQUITAINE

BIO

Dies ist eine sehr junge Rasse, die in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts in Frankreich gezüchtet wurde. Das Fleisch der Rasse Blonde d'Aquitaine ist ähnlich wie bei anderen großrahmigen französischen Rassen zart, sehr mager (wenig Fett) und natürlich auch schmackhaft und schön gefärbt. Es ist auch sehr gut verdaulich.

BAUERNHOF	ALTERN
Agrokomplex Vernéřice	60-120 tage

ZUCHT

SALERS

BIO

Salers-Rinder gehören zu den Fleischrassen der Rinder. Sie stammen aus den höher gelegenen Gebieten Zentralfrankreichs, weshalb sie sehr winterhart und anspruchslos sind. Das Fleisch ist sehr zart mit reicher Marmorierung.

BAUERNHOF	ALTERN
Bio farma Bošina	60-120 tage

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaks werden mit glasierten roten Zwiebeln und Demi-Glace oder Chimichurri-Sauce serviert.

250 g	300 g	300 g
BIO TENDERLOIN	**BIO RIB-EYE**	**BIO STRIPLOIN**
ALTEREN MIN. 40 TAGE	ALTEREN MIN. 60 TAGE	ALTEREN MIN. 60 TAGE
1190,-	1050,-	990,-

STEAKS

300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+ ---------- 2 950,-
Japan, alteren min. 90 tage, Wagyu

250 g
TENDERLOIN ---------- 940,-
Brasil, alteren min. 60 tage, Black Angus

300 g
RIB-EYE ---------- 985,-
Brasil, alteren min. 60 tage, Black Angus

DAS TAGESANGEBOT FÜR STEAKS FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAKTAFELN.

SPECIALS

0,33 l
KUTTELSUPPE ---------- 225,-
Aus Bio-Rindermägen, mit Petersilie bestreut, serviert mit Sauerteigbrot. 1, 3, 7, 9

130 g
AUSWAHL UNSERER WURSTSPEZIALITÄTEN ------ 325,-
Trockengereifter Rinderschinken aus der Rinderlende mit Pfeffer, luftgetrockneter Schweineschinken, Schweinepancetta, fermentiertes Gemüse, Gebäck und geröstete Paprikasalsa. 1, 3, 7

80 g
BEEF CARPACCIO ---------- 380,-
Aus 60 Tage gereiftem Rinderfilet, Kräuter-Chimichurri, Parmesan und Limette, Focaccia Brot. 1, 3, 7

160 g
BIO RINDERBRUST ---------- 590,-
Langsam gebratene, geräucherte Bio-Rinderbrust, Kartoffelpüree mit Rosmarin und Sahne, Wurzelgemüse--Chips. 7, 9, 10

SIDES

200 g
POMMES FRITES ---------- 195,-

300 g
KARTOFFELPÜREE MIT ROSMARIN ---------- 195,-
7

300 g
GEBACKENE GRENAILLE KARTOFFELN MIT SPECKMARMELADE UND SAUERRAHM MIT KRÄUTERN ---------- 195,-
7

150 g
MIX AUS BLATTSALATEN MIT HONIG DRESSING, SESAM UND SAUREM APFEL ---------- 98,-
11

200 g
TOMATENSALAT MIT FRISCHEM KORIANDER, KNOBLAUCH UND CHILI-PFFER ---------- 98,-

200 g
THAILÄNDISCHER GEMÜSE-SALAT MIT SÜSS-CHILI ---------- 98,-
4, 5, 8, 14

200 g
COLESLAW ---------- 85,-
1, 3, 7, 9, 10

200 g
KAROTTENSALAT ---------- 72,-

200 g
HAUSGEMACHTES FERMENTIERTES GEMÜSE ---------- 75,-

200 g
FRISCHES GEBÄCK ---------- 72,-
1, 3, 7

HOMEMADE SAUCE

50 g
BIER-BBQ SAUCE ---------- 65,-

50 g
SÜSS-SAURE MAYONNAISE
3, 7, 10 ---------- 65,-

50 g
MAYONNAISE AUS GERÖSTETEM KNOBLAUCH ---------- 65,-
3, 7, 10

50 g
SALSA AUS GERÖSTETER PAPRIKA UND GETROCKNETEN TOMATEN ---------- 76,-

50 g
CHIMICHURRI ---------- 72,-
(Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig)

80 g
DEMI-GLACE ---------- 115,-
3, 7, 9, 10

80 g
PFEFFERRAHMSAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER ---------- 115,-
7, 9

80 g
WALDPILZSAUCE ---------- 109,-
7, 9

MENU

ERSTELLEN SIE IHR MENÜ

890,-

STARTERS 320,-

100 g
TARTARSTEAK
Aus Bio-Rindfleisch, serviert mit roten Zwiebeln, eingelegten Cornichons und frittiertem Brot.
1, 3, 10

50 g
ROASTBEEF
Aus Bio-Rinderlende, serviert mit süßem Thai-Chili-Gemüsesalat, Mungobohnensprossen und Röstzwiebeln, Focaccia Brot. 1, 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14

80 g
LACHS
Kalt geräucherter Lachs serviert mit Gemüsesalad, Dillsauce, Focaccia Brot. 1, 3, 4, 7, 10

120 g
KICHERERBSEN-HUMMUS
Aufstrich aus pürierten Kichererbsen mit sonnengetrockneten Tomaten, serviert mit roten Zwiebeln, gerösteten Kichererbsen, Focaccia Brot. 1, 8, 11, 12

50 g
GETROCKNETER TIROLER SPECK
Serviert mit einem Salat, Cantaloupe und Galia Melonen, Blauschimmelkäse, Chilischote, Walnüssen, Focaccia Brot.
1, 7, 8, 10

0,33 l
RINDERBRÜHE
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und Petersilie. 1, 3, 7, 9

DESSERTS 190,-

150 g
HIMBEER PANNA-COTTA 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE
mit Biercaramellcreme 1, 3, 7, 8

BURGERS 540,-

180 g
BACON JAM BURGER
Rosa gegrillter Bio-Rindfleischburger, mit Speckmarmelade, Salat, Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, Pommes Frites. 1, 3, 7, 10

180 g
CHEESEBURGER
Rosa gegrillter Bio-Rindfleischburger, Salat, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelete roten Zwiebel, gerösteten Speck und Mayonnaise, Pommes Frites.
1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Bio-Pulled Beef mit Teriyaki-Sauce, fermentiertem Gemüse, Emmentaler, Zwiebelmarmelade, Salat und Wasabi-Mayonnaise, Pommes Frites.
1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Pulled Turkey, mit Zwiebeln und Kräutern gebraten, gerösteter Paprikasalsa, Salat und geröstete Knoblauchmayonnaise, Pommes frites. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES 540,-

220 g
RINDERGULASCH
Bio-Rindsgulasch, Karlsbader Knödel, roten Zwiebeln und gerösteter Paprikasalsa. 1, 3, 7, 9

300 g
SCHWEINEKOTELETT
Schweinekotelett sous-vide mit Kräutern und buntem Pfeffer, geräucherte Grenaille-Kartoffeln, Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer. 7, 9

250 g
CHICKEN SUPREME
Sous-vide Kartoffel-Süßkartoffelpüree, Tomatensalat mit Koriander. 7, 9

300 g
PILZ „KRUPOTO"
Gerstenrisotto serviert mit einer cremigen Waldpilzsauce, Rucola und Parmesan. 7, 9

350 g
SALAT MIT ZIEGENKÄSE
Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, sauren Äpfeln, Walnüssen, Honigdressing, Focaccia Brot.
1, 3, 7, 8

FÜR WEITERE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ODER UNSEREN SPEISEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL.

DE

Výtopna

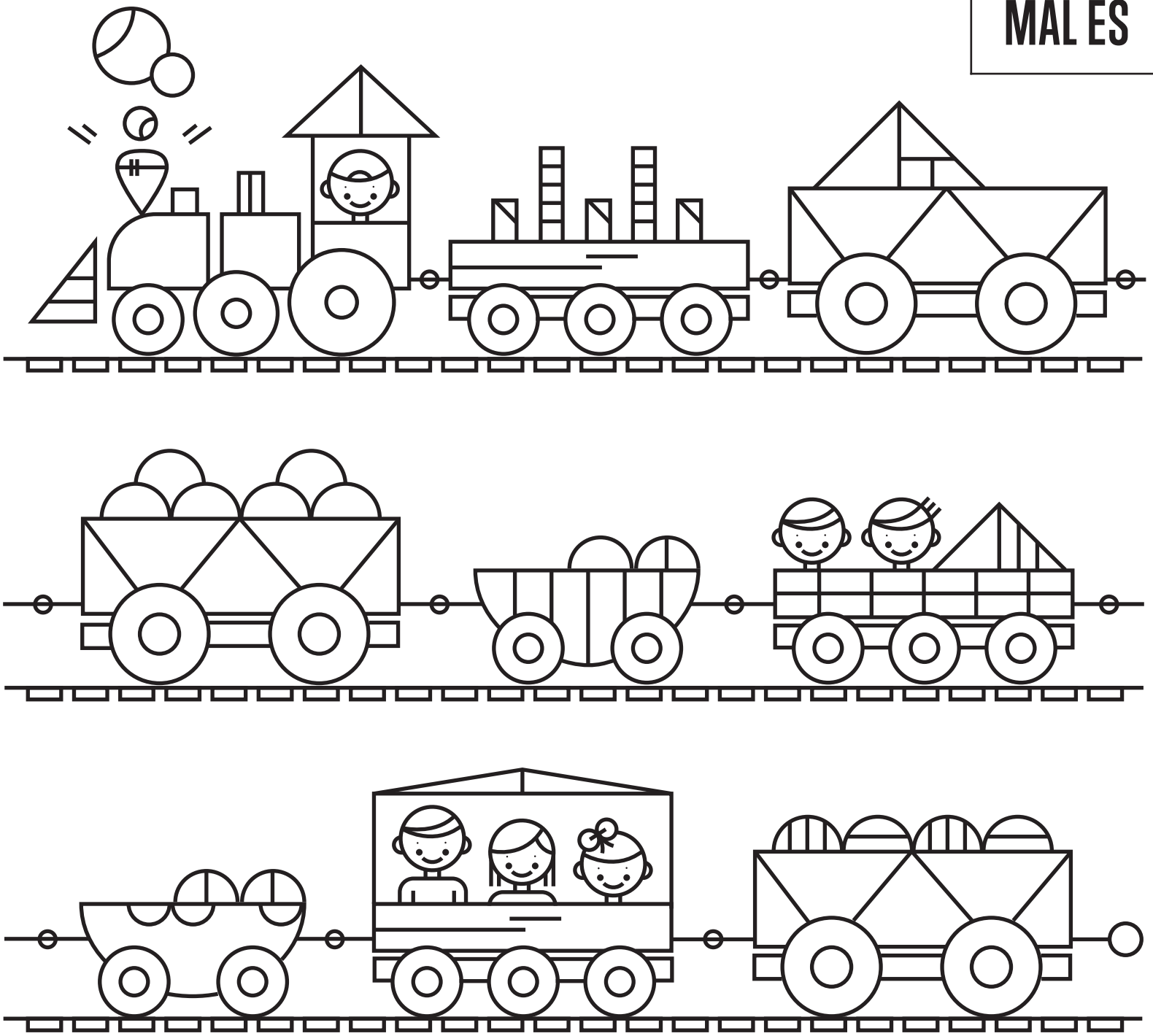
KINDERMENÜ

IT GESCHENK

180 g	HÄHNCHEN STRIPS MIT POMMES + KETCHUP 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11
150 g	ZERRUPFTES PUTEFLEISCH MIT KRÄUTERN UND ZWIEBEL GEBRATEN, KARTOFFELPÜREE 7, 9
150 g	BIO-RINDBURGER, CHEDDAR-KÄSE, SALAT, POMMES + KETCHUP 1, 3, 7

350,-

MAL ES



RAZA

BLONDE D'AQUITAINE

BIO

Es una raza muy joven, criada en la década de 1950 del siglo pasado en Francia.La carne de la raza Blonde d'Aquitaine es similar a la de otras razas francesas de gran tamaño: tierna, muy magra (con poca grasa) y, por supuesto, sabrosa y de bonito color. Además, es altamente digestible.

GRANJA
Agrokomplex Vernéřice

MADURACIÓN
60-120 días

RAZA

SALERS

BIO

El ganado Salers pertenece a las razas cárnicas bovinas. Procede de las zonas más elevadas del centro de Francia, por lo que es muy resistente y poco exigente. Su carne es muy tierna y presenta un marmoleado intenso.

GRANJA
Bio farma Bošina

MADURACIÓN
60-120 días

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Los filetes se sirven con cebolla roja glaseada y salsa demi-glace o chimichurri.

250 g	300 g	300 g
BIO TENDERLOIN	**BIO RIB-EYE**	**BIO STRIPLOIN**
MADURACIÓN MIN. 40 DÍAS	MADURACIÓN MIN. 60 DÍAS	MADURACIÓN MIN. 60 DÍAS
1190,-	1050,-	990,-

STEAKS

300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+ ---------- 2 950,-
Japan, aging min. 90 days, Wagyu

250 g
TENDERLOIN ---------- 940,-
Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

300 g
RIB-EYE ---------- 985,-
Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

LA OFERTA DIARIA DE STEAKS ESTÁ ESCRITA EN NUESTRAS TABLAS DE STEAKS.

SPECIALS

0,33 l
SOPA DE CALLOS ---------- 225,-
Elaborada con estómagos de ternera ecológica, espolvoreada con perejil, servida con pan de masa madre. 1, 3, 7, 9

130 g
SELECCIÓN DE NUESTRAS CARNES CURADAS ------ 325,-
Jamón de ternera madurado en seco de solomillo con pimienta, jamón de cerdo curado en seco, panceta de cerdo, verduras fermentadas, pan y salsa de pimientos asados. 1, 3, 7

80 g
CARPACCIO DE TERNERA ---------- 380,-
De solomillo de ternera madurado 60 días, chimichurri de hierbas, parmesano y lima, pan focaccia. 1, 3, 7

160 g
PECHO DE TERNERA ECOLÓGICA ---------- 590,-
Pecho de ternera ecológica ahumado y asado lentamente, puré de patatas al romero con nata, chips de verduras de raíz. 7, 9, 10

SIDES

200 g
PATATAS FRITAS ---------- 195,-

300 g
PURÉ DE PATATAS CON ROMERO ---------- 195,-
7

300 g
PATATAS GRENAILLE AL HORNOCON MERMELADA DE BEICON Y NATA AGRIA CON HIERBAS ---------- 195,-
7

150 g
MEZCLA DE ENSALADAS DE HOJAS CON ADEREZO DE MIEL, SÉSAMO Y MANZANA ÁCIDA ---------- 98,-
11

200 g
ENSALADA DE TOMATE CON CILANTRO FRESCO, AJO Y CHILE ---------- 98,-

200 g
ENSALADA DE VERDURAS TAILANDESA DULCE Y PICANTE ---------- 98,-
4, 5, 8, 14

200 g
COLESLAW ---------- 85,-
1, 3, 7, 9, 1

200 g
ENSALADA DE ZANAHORIA ---------- 72,-

200 g
VERDURAS FERMENTADAS CASERAS ---------- 75,-

200 g
PAN RECIÉN HORNEADO ---------- 72,-

HOMEMADE SAUCE

50 g
SALSA BBQ DE CERVEZA ------ 65,-

50 g
MAYONESA AGRIDULCE ------ 65,-
3, 7, 10

50 g
MAYONESA DE AJO ASADO ---- 65,-
3, 7, 10

50 g
SALSA DE PIMIENTOS ASADOS Y TOMATES SECOS ---------- 76,-

50 g
CHIMICHURRI ---------- 72,-
(hierbas, ajo, chile, aceite de oliva, vinagre)

80 g
DEMI-GLACE
3, 7, 9, 10
---------- 115,-

80 g
SALSA DE PIMIENTA VERDE
7, 9 ---------- 115,-

80 g
SALSA DE SETAS DEL BOSQUE
7, 9 ---------- 109,-

MENU

CREE SU MENÚ

890,-

STARTERS 320,-

100 g
TARTAR DE TERNERA
de carne de vacuno ecológica, servido con cebolla roja, pepinillos cornichons y ajo, pan frito. 1, 3, 7

50 g
ROASTBEEF
de lomo alto de vacuno ecológico, servido con ensalada tailandesa sweet & chili, brotes de mungo y cebolla frita, con pan focaccia. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14

80 g
SALMÓN AHUMADO
ahumado en frío, servido con ensalada y salsa de eneldo, con pan focaccia. 1, 3, 4, 7, 10

120 g
HUMMUS DE GARBANZOS
crema de garbanzos triturados con tomates secos, servida con cebolla roja y garbanzos tostados, con pan focaccia. 1 ,3, 7, 9

50 g
SPECK TIROLÉS SECO
servido con ensalada, melones cantalupo y galia, queso azul, chile y nueces, con pan focaccia. 1, 3, 7

0,33 l
CALDO DE TERNERA
Caldo de res fuerte con albóndiga de hígado y perejil.
1, 3, 7, 9

DESSERTS 190,-

150 g
PANNA COTTA DE FRAMBUESA

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE
Con crema de caramelo de cerveza. 1, 3, 7, 8

BURGERS 540,-

180 g
BACON JAM BURGER
Hamburguesa de ternera ecológica a la parrilla, jugosa, con mermelada de beicon, lechuga y mayonesa de ajo asado, patatas fritas. 1, 3, 7, 10

180 g
CHEESEBURGER
Hamburguesa de ternera ecológica a la parrilla, jugosa, lechuga, cheddar, pepinillo encurtido, cebolla roja encurtida, beicon al horno y mayonesa, patatas fritas. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Ternera ecológica desmenuzada con salsa teriyaki, verduras fermentadas, queso Emmental, mermelada de cebolla, lechuga y mayonesa de wasabi, patatas fritas. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Pavo desmenuzado asado con cebolla y hierbas, salsa de pimientos asados, ensalada y mayonesa de ajo asado, patatas fritas. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES 540,-

220 g
GOULASH DE TERNERA
Goulash de bœuf bio, boulettes de pain de Carlsbad, oignon rouge, salsa de poivrons rôtis.
1, 3, 7, 9

300 g
CHULETA DE CERDO
Cocinada al sous-vide con hierbas y mezcla de pimientas, patatas Grenaille con mermelada de beicon y nata agria con hierbas, salsa de pimienta verde. 7, 9

250 g
SUPREMA DE POLLO
Pechuga de pollo a la parrilla, puré de patatas con romero, ensalada de tomate y salsa de carne intensa. 7, 9

300 g
„KRUPOTO" DE SETAS
Risotto de cebada servido con cremosa salsa de setas del bosque, rúcula y parmesano. 7, 9

350 g
ENSALADA CON QUESO DE CABRA
Ensalada verde con queso de cabra a la parrilla, manzana ácida, nueces, aderezo de miel y pan focaccia. 1, 3, 7, 8

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOSO NUESTRA COMIDA, POR FAVOR CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

ES

Výtopna

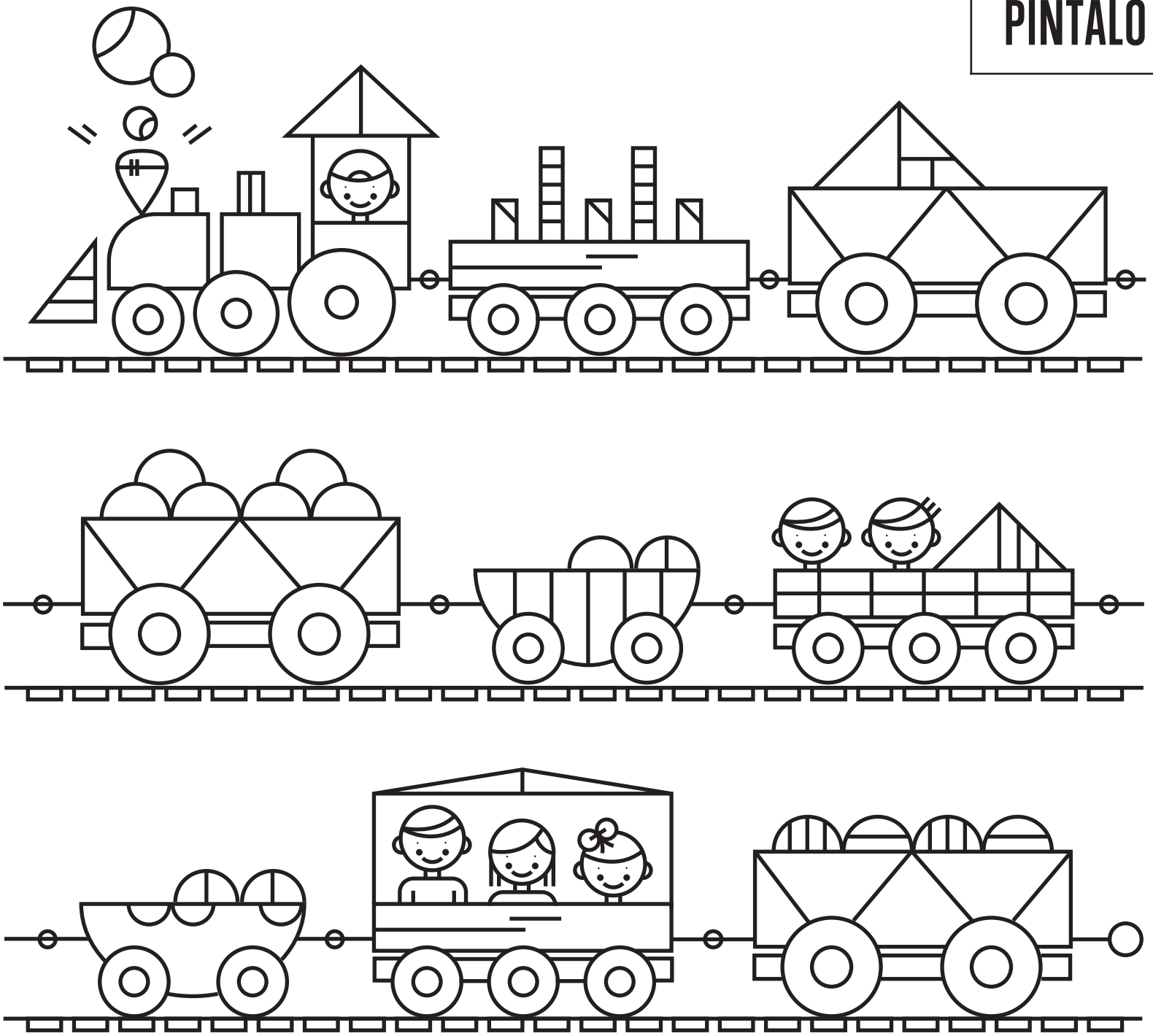
MENÚ INFANTIL

CON REGALO

180 g	TIRAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS + KÉTCHUP 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11
150 g	CARNE DE PAVO DESMENUZADA ASADA CON HIERBAS Y CEBOLLA, PURÉ DE PATATA 7, 9
150 g	HAMBURGUESA DE TERNERA ORGÁNICA, QUESO CHEDDAR, ENSALADA, PAPAS FRITAS + KETCHUP 1, 3, 7

350,-

PÍNTALO



RACE

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Il s'agit d'une race très jeune, élevée dans les années 1950 du siècle dernier en France. La viande de la race Blonde d'Aquitaine est comparable à celle des autres grandes races françaises : tendre, très maigre (pauvre en graisse) et bien sûr savoureuse, avec une belle couleur. Elle est également hautement digestible.

FERME
Agrokomplex Vernéřice

MATURATION
60-120 jours

RACE

SALERS



BIO

Le bétail Salers appartient aux races bovines à viande. Il est originaire des régions d'altitude du centre de la France, ce qui le rend très robuste et peu exigeant. Sa viande est très tendre, avec un persillage riche.

FERME
Bio farma Bošina

MATURATION
60-120 jours

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Les steaks sont servis avec des oignons rouges glacés et une sauce demi-glace ou chimichurri.

250 g	300 g	300 g
BIO TENDERLOIN	**BIO RIB-EYE**	**BIO STRIPLOIN**
MATURATION MIN. 40 JOURS	MATURATION MIN. 60 JOURS	MATURATION MIN. 60 JOURS
1190,-	1050,-	990,-

STEAKS



300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+ ---------- 2 950,-
Japon, maturation min. 90 jours, Wagyu

250 g
TENDERLOIN ---------- 940,-
Brésil, maturation min. 60 jours, Black Angus

300 g
RIB-EYE ---------- 985,-
Brésil, maturation min. 60 jours, Black Angus

L'OFFRE QUOTIDIENNE DE STEAKS EST INDIQUÉE SUR NOS TABLEAUX DE STEAKS.

SPECIALS

0,33 l
SUPE DE TRIPES ---------- 225,-
Préparée à partir de panses de bœuf bio, parsemée de persil, servie avec du pain au levain. 1, 3, 7, 9

130 g
SÉLECTION DE NOS CHARCUTERIES ---------- 325,-
Jambon de bœuf maturé à sec (filet) au poivre, jambon de porc sec, pancetta de porc, légumes fermentés, pâtisserie et salsa de poivrons rôtis. 1, 3, 7

80 g
CARPACCIO DE BŒUF ---------- 380,-
À partir de filet de bœuf maturé 60 jours, chimichurri aux herbes, parmesan et citron vert, pain focaccia.
1, 3, 7

160 g
POITRINE DE BŒUF BIO ---------- 590,-
Poitrine de bœuf bio fumée et rôtie lentement, purée de pommes de terre à la crème et au romarin, chips de légumes-racines. 7, 9, 10

SIDES

200 g
FRITES ---------- 195,-

300 g
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU ROMARIN ---------- 195,-
7

300 g
GRENAILLE AU FOUR AVEC CONFIT DE BACON ET CRÈME AIGRE AUX HERBES ---------- 195,-
7

150 g
SALADE MÉLANGÉE AVEC VINAIGRETTE AU MIEL, SÉSAME ET POMME ACIDULÉE
11 ---------- 98,-

200 g
SALADE DE TOMATES AVEC CORIANDRE FRAÎCHE, AIL ET PIMENT ---------- 98,-

200 g
SALADE DE LÉGUMES THAI DOUCE ET PIQUANTE ---------- 98,-
4, 5, 8, 14

200 g
COLESLAW ---------- 85,-
1, 3, 7, 9, 10

200 g
SALADE DE CAROTTES ---------- 72,-

200 g
LÉGUMES FERMENTÉS MAISON ---------- 75,-

200 g
PAIN FRAIS ---------- 72,-
1, 3, 7

HOMEMADE SAUCE

50 g
SAUCE BBQ À LA BIÈRE ---- 65,-

50 g
MAYONNAISE SUCRÉE-ACIDE
3, 7, 10 ---------- 65,-

50 g
MAYONNAISE À L'AIL RÔTI
3, 7, 10 ---------- 65,-

50 g
SALSA DE POIVRONS RÔTIS ET TOMATES SÉCHÉES ----- 76,-

50 g
CHIMICHURRI ---------- 72,-
(herbes, ail, piment, huile d'olive, vinaigre)

80 g
DEMI-GLACE
3, 7, 9, 10 ---------- 115,-

80 g
SAUCE AU POIVRE VERT
7, 9 ---------- 115,-

80 g
SAUCE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 7, 9 -------- 109,-

MENU

CRÉEZ VOTRE CARTE



890,-

STARTERS 320,-



100 g
TARTARE DE BŒUF
à base de bœuf bio, servi avec oignon rouge, cornichons et ail, avec toaststst. 1, 3, 10

50 g
ROASTBEEF
à base de rumsteck bio, servi avec une petite salade thaï sweet & chili, des pousses de mungo et des oignons frits, avec du pain focaccia. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14

80 g
SAUMON FUMÉ
fumé à froid, servi avec une petite salade et une sauce à l'aneth, avec du pain focaccia. 1, 3, 4, 7, 10

120 g
HUMMUS DE POIS CHICHES
purée de pois chiches mixés avec des tomates séchées, servie avec oignon rouge et pois chiches grillés, avec du pain focaccia. 1 ,8, 11, 12

50 g
SPECK DU TYROL SÉCHÉ
servi avec une petite salade, des melons cantaloup et galia, du fromage bleu, du piment et des noix, avec du pain focaccia. 1, 7, 8, 10

0,33 l
BOUILLON DE BŒUF
Bouillon de bœuf corsé avec quenelle de foie et persil. 1, 3, 7, 9

DESSERTS 190,-



150 g
PANNA COTTA AUX FRAMBOISES 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE
Avec crème caramel à la bière. 1, 3, 7, 8

BURGERS 540,-



180 g
BACON JAM BURGER
Burger de bœuf bio, grillé rosé, avec confit de bacon, laitue et mayonnaise à l'ail rôti, servi avec frites. 1, 3, 7, 10

180 g
CHEESEBURGER
Burger de bœuf bio grillé rosé, laitue, cheddar, concombre mariné, oignon rouge mariné, bacon rôti et mayonnaise, servi avec frites. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Bœuf bio effiloché assaisonné à la sauce teriyaki, légumes fermentés, Emmental, confit d'oignons, laitue et mayonnaise au wasabi, servi avec frites.
1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Dindonneau effiloché rôti avec oignons et herbes, salsa de poivrons rôtis, salade et mayonnaise à l'ail rôti, servi avec frites. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES 540,-

220 g
GOULASH DE BŒUF
Goulash de bœuf bio, quenelle de Carlsbad, oignon rouge, salsa de poivrons rôtis. 1, 3, 7, 9

300 g
CÔTELETTE DE PORC
Cuisson sous-vide aux herbes et poivre mélangé, pommes grenaille avec confit de bacon et crème aigre aux herbes, sauce au poivre vert. 7, 9

250 g
SUPRÊME DE POULET
Blanc de poulet grillé, purée de pommes de terre au romarin, salade de tomates et sauce corsée.
7, 9

300 g
KRUPOTO AUX CHAMPIGNONS
Orge perlée façon risotto, servie avec sauce crémeuse aux champignons sauvages, roquette et parmesan. 7, 9

350 g
SALADE AU CHÈVRE GRILLÉ
Salade verte avec chèvre grillé, pommes acidulées, noix, vinaigrette au miel, pain focaccia.
1, 3, 7, 8

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES OU SUR NOS PLATS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL.

FR

Výtopna

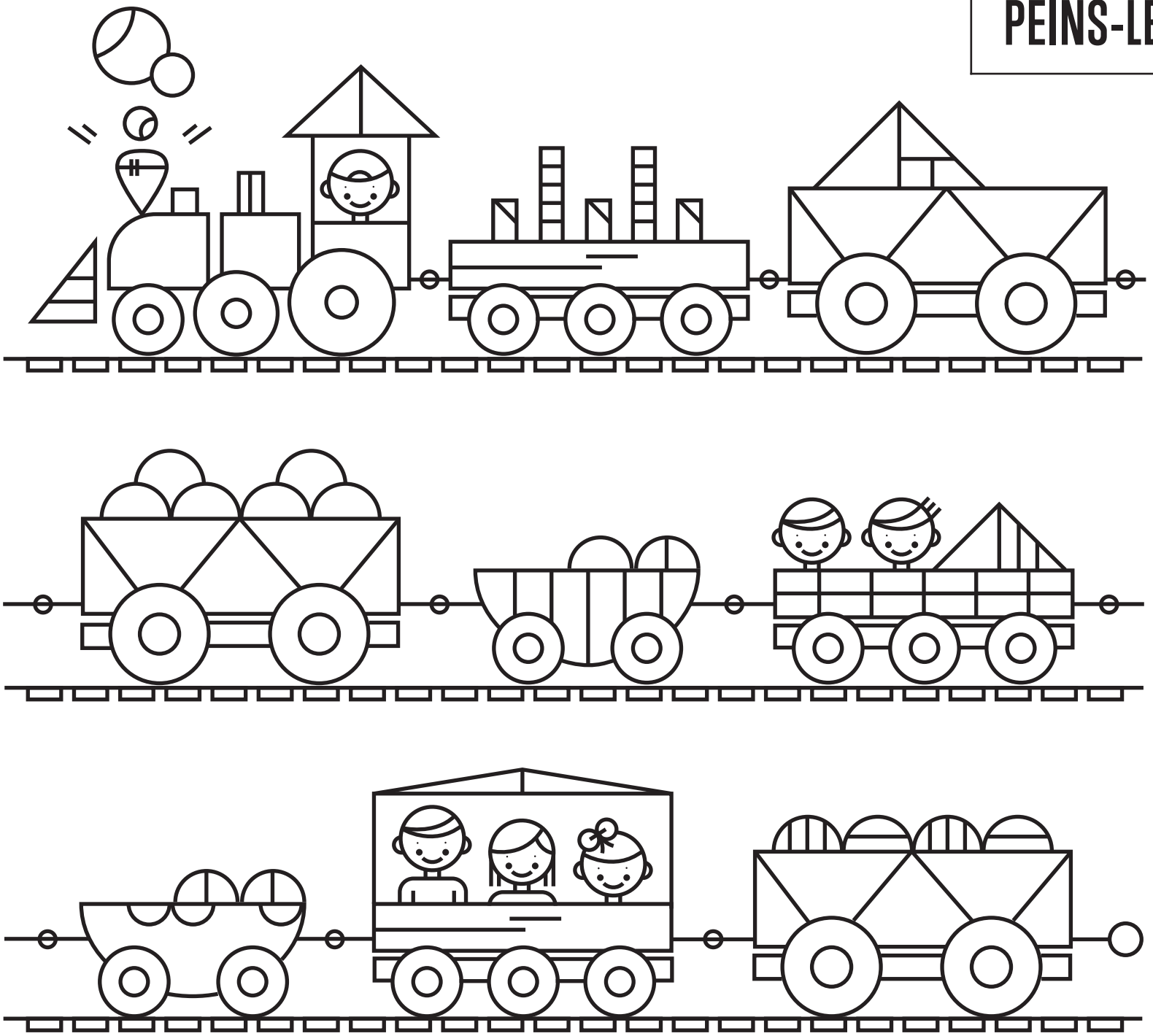
MENU ENFANT

AVEC CADEAU

180 g	AIGUILLETTES DE POULET AVEC FRITES + KETCHUP 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11
150 g	EFFILOCHE DE DINDE RÔTI AUX HERBES ET À L'OIGNON, PURÉE DE POMMES DE TERRE 7, 9
150 g	BURGER DE BOEUF BIO, FROMAGE CHEDDAR, SALADE, FRITES + KETCHUP 1, 3, 7

350,-

PEINS-LE



RAZZA

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

È una razza molto giovane, sviluppata in Francia negli anni '50 del secolo scorso. La carne della Blonde d'Aquitaine è simile a quella di altre grandi razze francesi: tenera, molto magra (con pochissimo grasso) e naturalmente saporita e di colore gradevole. È inoltre altamente digeribile.

FATTORIA
Agrokomplex Vernéřice

MATURAZIONE
60-120 giorni

RAZZA

SALERS



BIO

Proviene dalle zone più elevate della Francia centrale, motivo per cui è molto resistente e poco esigente. La sua carne è estremamente tenera e presenta un ricco marmorizzamento.

FATTORIA
Bio farma Bošina

MATURAZIONE
60-120 giorni

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Le bistecche sono servite con cipolla rossa glassata e salsa demi-glace o chimichurri.

250 g	300 g	300 g
BIO TENDERLOIN	**BIO RIB-EYE**	**BIO STRIPLOIN**
MATURAZIONE MIN. 40 GIORNI	MATURAZIONE MIN. 60 GIORNI	MATURAZIONE MIN. 60 GIORNI
1190,-	1050,-	990,-

STEAKS



300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+ ---------- 2 950,-
Japan, maturazione min. 90 giorni, Wagyu

250 g
TENDERLOIN ---------- 940,-
Brasil, maturazione min. 60 giorni, Black Angus

300 g
RIB-EYE ---------- 985,-
Brasil, maturazione min. 60 giorni, Black Angus

L'OFFERTA GIORNALIERA DI STEAK È SCRITTA SULLE NOSTRE LAVAGNE.

SPECIALS

0,33 l
ZUPPA DI TRIPPA ---------- 225,-
Preparata con stomaci di manzo biologico, con prezzemolo e servita con pane a lievitazione naturale. 1, 3, 7, 9

130 g
SELEZIONE DI CARNI STAGIONATE ---------- 325,-
Prosciutto di manzo stagionato dalla lombata con pepe, prosciutto di maiale stagionato, pancetta di maiale, verdure fermentate, pane e salsa di peperoni arrosto. 1, 3, 7

80 g
CARPACCIO ---------- 380,-
Da lombata di manzo stagionata 60 giorni, chimichurri alle erbe, parmigiano e lime, focaccia. 1, 3, 7

160 g
PUNTA DI PETTO DI MANZO ---------- 590,-
Punta di petto di manzo biologica affumicata e cotta lentamente, purè di patate al rosmarino, chips di verdure a radice. 7, 9, 10

SIDES

200 g
PATATINE FRITTE ---------- 195,-

300 g
PURÈ DI PATATE CON ROSMARINO ---------- 195,-
7

300 g
PATATE GRENAILLE AL FORNO CON MARMELLATA DI BACON E PANNA ACIDA ALLE ERBE ---------- 195,-
7

150 g
INSALATA MISTA CON CONDIMENTO AL MIELE, SESAMO E MELA ACIDA
11 ---------- 98,-

200 g
INSALATA DI POMODORI CON CORIANDOLO FRESCO, AGLIO E PEPERONCINO ---------- 98,-

200 g
INSALATA THAILANDESE DI VERDURE SWEET & CHILLI ---------- 98,-
4, 5, 8, 14

200 g
COLESLAW ---------- 85,-
1, 3, 7, 9, 10

200 g
INSALATA DI CAROTE ---------- 72,-

200 g
VERDURE FERMENTATE FATTE IN CASA ---------- 75,-

200 g
PANE FRESC ---------- 72,-
1, 3, 7,

HOMEMADE SAUCE

50 g
SALSA BBQ ALLA BIRRA --- 65,-

50 g
MAIONESE AGRODOLCE
3, 7, 10 ---------- 65,-

50 g
MAIONESE ALL'AGLIO ARROSTO 3, 7, 10 ------ 65,-

50 g
SALSA DI PEPERONI ARROSTITI E POMODORI SECCHI ---- 76,-

50 g
CHIMICHURRI ---------- 72,-
(erbe, aglio, peperoncino, olio d'oliva, aceto)

80 g
DEMI-GLACE
3, 7, 10 ---------- 115,-

80 g
SALSA AL PEPE VERDE
3, 7, 9, 10 ---------- 115,-

80 g
SALSA AI FUNGHI DI BOSCO
7, 9 ---------- 109,-

MENU

CREA IL TUO MENU



STARTERS 320,-



100 g
TARTARE DI MANZO
di manzo biologico, servito con cipolla rossa, cetriolini cornichons e aglio, con crostini. 1, 3, 10

50 g
ROASTBEEF
di controfiletto di manzo biologico, servito con insalatina thai sweet & chili, germogli di soia mung e cipolla fritta, con pane focaccia. 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 14

80 g
SALMONE AFFUMICATO
affumicato a freddo, servito con insalatina e salsa all'aneto, con pane focaccia. 1, 3, 4, 7, 10

120 g
HUMMUS DI CECI
crema di ceci frullati con pomodori secchi, servita con cipolla rossa e ceci arrostiti, con pane focaccia. 1, 8, 11, 12

50 g
SPECK TIROLESE STAGIONATO
servito con insalatina, meloni cantalupo e galia, formaggio erborinato, peperoncino e noci, con pane focaccia.
1, 7, 8, 10

0,33 l
BRODO DI MANZO
Brodo di manzo forte con canederlo di fegato e prezzemolo. 1, 3, 7, 9

DESSERTS 190,-



150 g
PANNA COTTA AI LAMPONI 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE
Con crema al caramello di birra 1, 3, 7, 8

BURGERS 540,-



180 g
BACON JAM BURGER
Hamburger di manzo biologico alla griglia al punto rosa, con marmellata di bacon, lattuga e maionese all'aglio arrostito, patatine fritte. 1, 3, 7, 10

180 g
CHEESEBURGER
Hamburger di manzo biologico alla griglia al punto rosa, lattuga, cheddar, cetriolo sottaceto, cipolla rossa sottaceto, bacon al forno e maionese, patatine fritte. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Manzo biologico sfilacciato con salsa teriyaki, verdure fermentate, formaggio Emmental, marmellata di cipolle, lattuga e maionese al wasabi, patatine fritte. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Tacchino sfilacciato arrostito con cipolle e erbe, salsa di peperoni arrosto, insalata e maionese all'aglio arrostito, patatine fritte. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES 540,-

220 g
GOULASH DI MANZO
Gulasch di manzo bio, canederlo alla carlovarese, cipolla rossa, salsa di peperoni arrostiti. 1, 3, 7, 9

300 g
BRACIOLA DI MAIALE
Cotta sottovuoto con erbe e pepe misto, patate Grenaille con marmellata di bacon e panna acida alle erbe, salsa al pepe verde. 7, 9

250 g
SUPREME DI POLLO
Petto di pollo alla griglia, purè di patate al rosmarino, insalata di pomodori e salsa di carne intensa.
7, 9

300 g
"KRUPOTO" AI FUNGHI
Risotto d'orzo servitocon salsa cremosa ai funghi di bosco, rucola e parmigiano. 7, 9

350 g
SINSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA
Insalata verde con formaggio di capra alla griglia, mele aspre, noci, condimento al miele e focaccia.
1, 3, 7, 8

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI O SUI NOSTRI PIATTI, RIVOLGETEVI AL PERSONALE.

IT

Výtopna

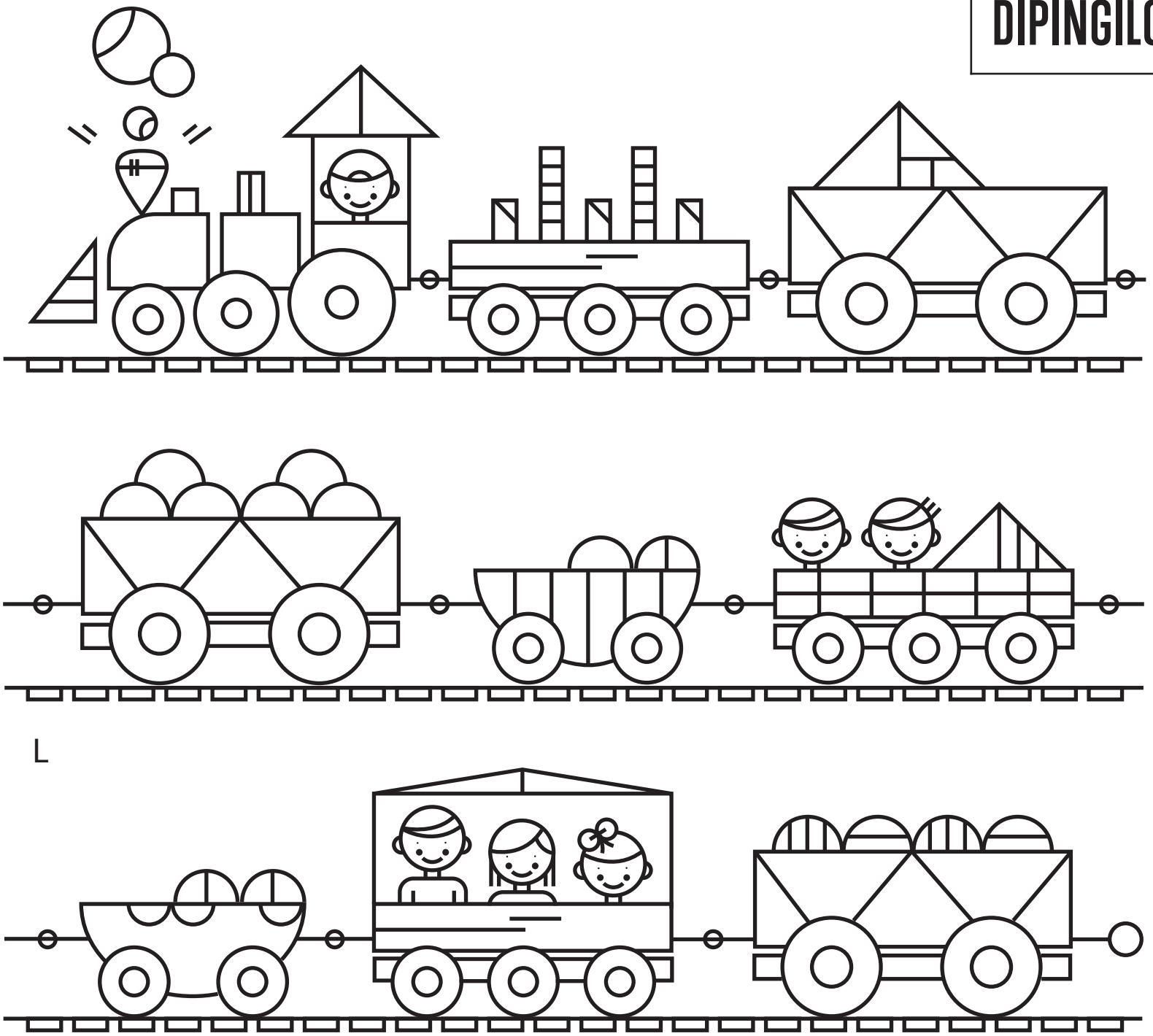
MENU PER BAMBINI

CON REGALO

180 g	STRISCE DI POLLO CON PATATINE FRITTE + KETCHUP 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11
150 g	TACCHINO SFILACCIATO ARROSTO CON ERBE E CIPOLLA, PURÈ DI PATATE 7, 9
150 g	HAMBURGER DI MANZO BIOLOGICO, INSALATA, FORMAGGIO CHEDDAR, PATATINE FRITTE + KETCHUP 1, 3, 7

350,-

DIPINGILO



L

Bílá Vína / White Wine

0,15 / 0,75l

Sauvignon Cibulka **135,-/760,-**

oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, obsah alkoholu 14%, výběr z hroznů, suché. Světle zelenožlutá barva s intenzivní, typickou aromatickou vůní s tóny jarních kopřiv, černého rybízu a bezu. Víno je vhodné jako aperitiv či ke studeným předkrmům, bílým masům, či k uzeným rybám. 13

Moravia region, subregion Velke Pavlovice, alcohol content 14%, late harvest selection (selection of grapes), dry. Light greenish-yellow color with an intense, typical aromatic bouquet featuring notes of young nettles, blackcurrant, and elderflower. The wine is suitable as an aperitif or to accompany cold appetizers, white meats, or smoked fish.

Cuvée Pálava Gala **185,-/920,-**

Pálava 70% Solaris 30%, oblast Mikulovská, podoblast Pálava, obsah alkoholu 12,5 %. Toto suché víno má zlatožlutou barvu se zelenkavými odlesky a dobrou viskozitou. Fermentace v nerezových tancích. Víno je vhodné k salátům nebo burgerům. 13

Pálava 70%, Solaris 30%, Mikulovská region, Pálava subregion, alcohol content 12.5%. It offers a clean, fruity aroma with notes of ripe yellow stone fruit and citrus, a fresh, juicy acidity, and a long finish. Fermented in stainless steel tanks. The wine pairs well with salads or burgers.

Ryzlink vlašský Hermes Gala **255,-/1200,-**

Oblast Mikulovská, podoblast Pálava, obsah alkoholu 13% - pozdní sběr. Toto suché víno je čiré průzračné, zelenožluté barvy s velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, ovocná, nasládlá, s tóny tropického ovoce a s nádechem karamelu a vanilky. Zrání 10 měsíců v použitých dubových sudech. 13

Mikulovská region, Pálava subregion, alcohol content 13% – late harvest. This dry wine is clear and bright, with a greenish-yellow color and very good viscosity. The aroma is clean, fruity, and subtly sweet, with notes of tropical fruit and hints of caramel and vanilla. Aged

Červená Vína / Red Wine

0,15 / 0,75l

Merlot Cibulka **145,-/840,-**

Oblast Morava, podoblast Velkopavlovická. Obsah alkoholu 13,5%. - výběr z hroznů. Rubínově zbarvené víno s vůní třešní a višní, chutí jemně kořeněné s dochutí po lesních plodech a mléčné čokoládě. Skvěle se hodí k masu a rybám. 13

Moravia region, Velkopavlovická subregion. Alcohol content 13.5% – selection of grapes. Ruby-colored wine with aromas of cherries and sour cherries, a gently spicy palate, and a finish featuring forest berries and milk chocolate. It pairs excellently with meat and fish.

Pinot noir Cibulka **165,-/890,-**

Oblast Morava, podoblast Mikulovská. Víno cihlovo-rubínové barvy s karmínovými odlesky, obsah alkoholu 13,5%. Vůně lesního ovoce s praženou kávou. Chuť je sytá, pikantní, jemně kořenitá s dotekem tmavé čokolády. Výborně se hodí ke všem masům, zvláště pak k hovězímu, či zvěřině v jakékoliv úpravě. 13

Moravia region, Mikulovská subregion. A brick-ruby colored wine with crimson highlights, alcohol content 13.5%. The aroma offers forest berries with notes of roasted coffee. The palate is rich and spicy, gently seasoned, with a touch of dark chocolate. It pairs excellently with all types of meat, especially beef or game prepared in any style.

Bodro Stávek **215,-/1050,-**

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot. Suché robustní víno z francouzských odrůd, obsah alkoholu 13,5%. Ve vůni můžeme objevit černý rybíz, tmavé višně, aronii, ale také mátu nebo vanilku. V chuti najdeme marmeládu z lesních plodů, hořkou čokoládu a skořici. Zrání 15 měsíců v kombinaci jednoho velkého a několika malých dubových sudů. Víno je nefiltrované. 13

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot. A dry, robust wine made from French varieties, with an alcohol content of 13.5%.The aroma reveals blackcurrant, dark sour cherries, and aronia, along with notes of mint and vanilla. On the palate, there are flavors of forest fruit jam, bitter chocolate, and cinnamon.

Šumivá Vína / Sparkling Wine

0,15 / 0,75l

Prosecco D.O.C. Itálie **145,-/770,-**

Z oblasti italského Veneta, s obsahem alkoholu 10,5%. 13
From the Italian Veneto region, with an alcohol content of 10.5%

0,75l

Chardonnay - Pinot extra Brut - Gala **1400,-**

Z oblasti jihomoravské Pálavy, s obsahem alkoholu 12,5%. Světle žlutozelená barva. Ovocná vůně s aroma citrusových plodů a oříšků. Chuť je plná a minerální s jemnou kyselinou a s tóny arašídového másla. Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi, doba ležení na kvasnicích v láhvi minimálně 24 měsíců. 13

From the South Moravian Pálava region, with an alcohol content of 12.5%. Light yellow-green color. Fruity aroma with notes of citrus fruits and nuts. The palate is full and mineral, with gentle acidity and hints of peanut butter. Produced using the traditional bottle-fermentation method, with a minimum of 24 months aging on the lees.

Piper Heidsieck Cuvée Code Red Edition Brut . . . **4800,-**

Z oblasti Champagne, Francie. Champagne z odrůd Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier s obsahem alkoholu 12% pochází od proslulého výrobce Piper Heidsieck, z oblasti Reims. Vyniká jiskřivou zlatavou barvou a bohatým perlením. V chuti se objevují tóny hrušek, citrusů a lehký nádech mandlí, doprovázený jemnou minerálností. 13

From the Champagne region, France. This Champagne, made from Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Meunier, with an alcohol content of 12%, comes from the renowned producer Piper-Heidsieck in the Reims area. It stands out with a sparkling golden color and rich effervescence. On the palate, notes of pears and citrus appear, with a light hint of almonds, accompanied by subtle minerality.

BOTTLED BEER

0,33 l Brewdog Elvis Juice **243,-**

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)

IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí. Díky základu z karamelovému sladu jantarové barvy.

Amber in the glass. The aromas of grapefruit and exotic fruits combine in the scent. On the palate, grapefruit with a subtle sweetness and a fruity bitter finish.

0,355 l Samuel Smith Organic Raspberry313,-

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)

Bio malinové pivo. Ve sklenici má toto pivo zakalenou oranžovo-červenou barvu. Vůně je sladkokyslá a dominují maliny. Chuť je mléčná, sladká a ovocná, následovaná suchým závěrem.

Organic Raspberry Ale. In the glass this beer has a cloudy orange-red color. The aroma is sweet and sour and is dominated by raspberries. The palate is lactic, sweet and fruity, followed by a dry finish.

0,355 l Samuel Smith Apricot **313,-**

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)

Světlý ovocný ale s přídavkem meruněk, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825.

Light fruity ale with the addition of apricots, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825.

0,355 l Samuel Smith Chocolate Stout 243,-

(Stout, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5 %)

Pro výrobu byl použit jemně pražený organický čokoládový slad a organické kakao. Lahodný, krémový charkter. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825.

Finely roasted organic chocolate malt and organic cocoa were used for the production. Delicious, creamy character. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825.

0,355 l Brewdog Punk IPA **189,-**

(IPA, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)

Vlajková loď skotského pivovaru, chmelená novými odrůdami chmelů pro získání aroma tropického ovoce, grapefruitu, ananasu či liči, která se skvěle doplňuje s vyšší hořkostí.

Flagship of the Scottish brewery, hopped with new varieties of hops for tropical fruit, grapefruit, pineapple or lychee aroma, which perfectly complements with higher bitterness.

0, 33 l Kirin Ichiban **139,-**

(Ležák, J, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)

Třetí nejprodávanější japonské pivo, které je vařené metodou „ichiban shibori", která umožňuje ze sladu a následně z mladiny extrahovat pouze ty nejlepší ingredience, které následně kvasí v tancích.

The third best-selling Japanese beer, which is brewed using the „ichiban shibori" method, which allows only the best ingredients to be extracted from malt and subsequently from wort, which are then fermented in tanks.

0,33 l Huyghe Delirium Tremens **288,-**

(Trippel, B, Plato: 16°, alc/vol.: 8,5 %)

Ve vůni tóny jablek a pomerančů, na patře je příjemné ovocné a jemně sladké, s krémovitou strukturou. Silné pivo, avšak dobře pitelné.

The aroma tones of apples and oranges, the palate is pleasantly fruity and delicately sweet, with a creamy texture. Strong beer, but drinkable well.

0,355 l Sierra Nevada Pale Ale . . . **228,-**

(Ale, USA, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)

Má hlubokou jantarovou barvu a výjimečně plný, osvěžující a komplexní charakter. Příjemná vůně a pikantní chuť jsou výsledkem použití nejlepšího chmele Cascade.

It has a deep amber color and an exceptionally full, refreshing and complex character. The pleasant aroma and spicy taste are the result of using the best Cascade hops.

0,33 l Schneider Aventinus Eisbock . **226,-**

(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)

Silné vymrazované pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu. / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma with atouch of marzipan.

0,33 l Fullers London Pride **120,-**

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)

DRAFT BEER

0,5l

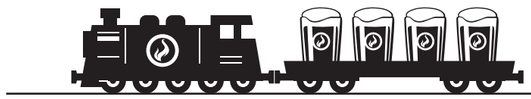
Výtopna KOKS 1 (světlý ležák / lager) **127,-**
Výtopna MAZUT 1 (tmavý ležák / dark lager) **129,-**
Výtopna PANTOGRAPH 1 (IPA) **141,-**
Výtopna HYBRID E3/3 1 (IPL) **141,-**
Krušovice 11° 1 . . . . . **116,-**
Snake Bite (lager&cider) 1 . . . . . **130,-**
Cider **175,-**

BEER TRAIN

0,7l

TASTING SET OF VÝTOPNA BEERS

Degustační set čtyř „Výtopňáckých" piv. 255,-
Tasting set of four Výtopna beers.



SOFT DRINKS

Nealkoholické pivo 0,5l 1 / Non alcoholic beer **116,-**
Kofola 0,5l **116,-**
Royal Crown Cola Classic 0,33l **116,-**
Royal Crown Cola No Sugar 0,33l **116,-**
Targa Florio Tonica Originale 0,33l **116,-**
Targa Florio Tonica Rosa 0,33l **116,-**
Čerstvá pomerančová šťáva 100% 0,3l / orange fresh . . . **169,-**
Bio jablečný mošt 0,3l / Organic apple must **116,-**
Filtrovaná voda perlivá 0,5l / Filtered sparkling water **87,-**
Filtrovaná voda neperlivá 0,5l / Filtered still water **87,-**

HOMEMADE LEMONADES

0,5l | 129,-

Malinová limonáda / Raspberry
Citronáda / Lemon
Zázvorová limonáda / Ginger
Mátová limonáda / Mint
Rakytníková limonáda / Buckthorn
Grepová limonáda s rozmarýnem / Grapefruit with rosemary

HOT DRINKS AND NESPRESSO COFFEE

Čaj - dle výběru (8 g) / tea **88,-**
Čerstvý mátový čaj s medem a citronem
Fresh mint tea with honey and lemon **107,-**
Ristretto (6 g) **88,-**
Espresso (6 g) **88,-**
Lungo (6 g) **88,-**
Espresso Macchiato (6 g) 7 . . . . . **107,-**
Cappuccino (6 g) 7 . . . . . **107,-**
Latte Macchiato (6 g) 7 . . . . . **116,-**

COCKTAILS

Lorem ipsum

„VINDOBONA" COCKTAIL EXPRESS

4x0,2l mix koktejlů / mix cocktails **479,-**

0,3 l Koktejl dle výběru cocktail of your choice **259,-**
- Rakytník, rum, citron / Buckthorn, rum, lemon
- Grapefruit, gin, rozmarýn, citron / grapefruit, gin, rosemary, lemon
- Máta, vodka, citron / Mint, vodka, lemon
- Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips / Beer caramel, whiskey, chili pepper, bacon chips

VODKA

0,4cl / 4x0,4cl

Cryo Vodka / Česko	140,-	445,-
Pravda Vodka / Karpaty	160,-	525,-
Beluga Noble / Černá Hora	210,-	675,-
Belvedere Vodka / Polsko	220,-	705,-
Mamont Vodka / Rusko	280,-	895,-

RUM

0,4cl / 4x0,4cl

Diplomatico Reserva / Venezuela	200,-	640,-
Don Papa Gayuma / Filipíny	420,-	1350,-
Ron Zacapa XO / Guatemala	480,-	1550,-
Dictador Game Changer / Kolumbie	520,-	1690,-
Diplomatico Single Vintage 12y / Venezuela	1050,-	3360,-

WHISKEY

0,4cl / 4x0,4cl

Jameson / Irsko	130,-	440,-
Glenfiddich 18y / Skotsko	450,-	1440,-
Yamazaki Reserva / Japonsko	880,-	2900,-
Laphroaig 18y / Skotsko	950,-	3040,-
Midleton Barry Crockett Legacy / Irsko	1200,-	3840,-

GIN

0,4cl / 4x0,4cl

Bombai Saphire / Velká Británie	140,-	445,-
Tanqueray Gin / Velká Británie	170,-	540,-
OMG Gin Žufánek / Česko	180,-	580,-
Hendrick's Gin / Skotsko	200,-	640,-
Ki No Bi Sei Gin / Japonsko	310,-	990,-

TEQUILA & MEZCAL

0,4cl / 4x0,4cl

Olmeca Silver / Mexiko	140,-	440,-
Patron Silver / Mexiko	290,-	930,-
Don Julio Tequila Reposado / Mexiko	310,-	990,-
X by Xiaman Artisanal Mezcal / Mexico	420,-	1345,-
Tequila Padre Anejo / Mexiko	550,-	1820,-

ABSINTH

0,4cl / 4x0,4cl

Absente Aux Plantes / Francie	145,-	450,-
Amave Absinthe Blanche Žufánek / Česko	165,-	530,-
Absinthe St. Antonie Žufánek/ Česko	190,-	610,-
Jade V.S. 1898 Supérieure / Švýcarsko	310,-	995,-

Servírujeme na ledu s karafou studené vody. Doporučený poměr na 2 cl absintu je 6 cl vody.
Served on ice with carafe of water. It is recommended to add 6 cl of water for 2 cl of absinthe.

DESTILATES

0,4cl / 4x0,4cl

Becherovka / Česko	120,-	
Ořechovka Žufánek / Česko	155,-	
Borovička Žufánek / Česko	155,-	
Slivovica z Dubového Sudu Žufánek / Česko	195,-	
Meruňkovice Sudlička / Česko	185,-	