

## Seznam alergenů

- 1) Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda)
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Arašídy a výrobky z nich
- 6) Sójové boby a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, kešú ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie) a výrobky z nich
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany
- 13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

## Šéfkuchař doporučuje

200g	Kuřecí steak s mozzarellou na peřince ze smetanového špenátu (alergeny: 7)	174,-
200g	Medajlonky z vepřové panenské v kabátku ze slovácké slaniny podávané s trnkovou omáčkou (alergeny: -)	180,-
200g	Steak z vepřové panenské na restovaných liškách (alergeny: 7)	180,-
200g	Steak z vepřové panenské na drceném pepři s bylinkovým máslem (alergeny: 7)	180,-
250g	Rumpsteak s omáčkou z pravých hříbků a vlašských ořechů (alergeny: 7, 8)	209,-
250g	Rumpsteak s bylinkovým máslem z medvědího česneku (alergeny: 7)	193,-

Při objednávce zmenšené porce účtujeme 70% z ceny jídla

Studené předkrmy

100g	Domácí zvěřinová paštika s brusinkami a pečivem (alergeny: 1, 3, 7)	59,-
100g	Nakládáný balkánský sýr s olivami a pečivem (alergeny: 7)	54,-
100g	Konfitované vepřové maso s chlebem (alergeny: 7)	54,-
100g	Nakládáný pikantní hermelín, pečivo (alergeny 7)	54,-

Polévky

	Domácí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky (alergeny: 1, 3, 9) Vaříme pouze mimo pracovní dny	38,-
	Česneková polévka s osmaženým chlebem (alergeny: 1, 3, 9)	22,-
	Česneková polévka special (alergeny: 1, 3, 7, 9) /šunka, sýr, opečený chleba/ - na přání je možno přidat žloutek	31,- 36,-

Teplé předkrmy

100 g	Topinka se šunkou a sýrem (alergeny: 1, 3, 7)	49,-
-------	---	------

Bezmasá jídla

100 g	Smažený sýr (alergeny: 1, 3, 7)	95,-
100 g	Smažený hermelín (alergeny: 1, 3, 7)	105,-
180 g	Bačův mls (alergeny: 1, 3, 7) /smažený hermelín, eidam, plíšňový sýr/	146,-
120 g	Tofu sýr na čínský způsob se žampiony (alergeny: 1, 6)	94,-
200 g	Žampiony na čínský způsob (alergeny: 1, 6)	95,-

Speciality šéfa kuchyně

150 g	<b>Svičkové řezy Bohemia</b> (alergeny: 1, 8, 9) /šunka, mandle, kachní játra/	225,-
150 g	<b>Kuřecí prsíčka Palermo</b> (alergeny: 7, 9) /s kachními játry, mozzarellou a olivami/	162,-
150 g	<b>Kuřecí steak na grilované zelenině s bazalkovým pestem</b> (alergeny: 3, 7)	170,-
150 g	<b>Medailonky z vepřové panenské zapečené</b> (alergeny: 7) s hermelínem	170,-
180 g	<b>Kuřecí maso na železné plotýnce</b> (alergeny: 1, 3, 6) /paprika, zelí, žampiony, soj. omáčka/	160,-
180 g	<b>Vepřové maso na železné plotýnce</b> (alergeny: 1, 3, 6) /paprika, zelí, žampiony, cibule, soj. omáčka/	160,-
180 g	<b>Thajská kuřecí prsíčka</b> (alergeny: 3) /maso na nudličky s ostrou omáčkou a ananasem/	160,-
180 g	<b>Kovbojské maso</b> (alergeny: 3) /vepřové maso, fazole, ostré koření/	160,-

Bifteky z pravé hovězí svíčkové

200 g Pfeffersteak s pepřovou omáčkou (alergeny: -)	330,-
200 g Biftek s omáčkou z pravých hříbků (alergeny: 7)	330,-
200 g Biftek s vejcem (alergeny: 3)	330,-
150 g Tatarský biftek z hovězí svíčkové (alergeny: 3, 10) /2 ks topinek v ceně/ (alergeny: 1, 3)	220,-

Speciality pro dvě osoby

400 g Hodová mísa dle Petra Voka (alergeny: -) /biftek, kachní játra, kuřecí špíz/	430,-
300 g Labužnická jehla (alergeny: -) /kuřecí prsa, vepřová panenská, kachní játra/	320,-

Ryby

150 g Pstruh na roštu s bylinkovým máslem (alergeny: 4, 7)	107,-
200 g Losos na domácí způsob s bylinkovou omáčkou (alergeny: 4, 7)	185,-

U pstruha účtujeme cenu dle váhy 1 dkg/3,- Kč

Slovácké speciality

180 g	Trojitý veselský řízek (alergeny: 1, 3, 7) /kuřecí,vepřová kýta, játra, smažené/	152,-
200 g	Moravská jehla (alergeny: -) /vepř.,kuř.maso, kachní játra,cibule,slanina/	152,-
150 g	Husarská šavle (alergeny: 1) /pravá svíčková,šunka,slanina, pikantní/	220,-
150 g	Biftečky z vepř. panenské na bramboráku (alergeny: 1, 3, 7, 10)	189,-
150 g	Ostrožský plněný řízek (alergeny: 1, 3, 7) /kuřecí maso plněné šunkou a sýrem, smažené v těstíčku /	159,-
150 g	Kachní játra na grilu se slaninou (alergeny: -)	149,-
150 g	Kuřecí steak na fazolových luscích se špekem a cherry rajčátky	150,-

Jídla na objednávku

150 g	Smažený vepřový řízek /kuřecí/ (alergeny: 1, 3, 7)	99,-
150 g	Smažené řízečky z vepřové panenské (alergeny: 1, 3, 7)	139,-
200 g	Grilované kuřecí kousky se třemi druhy omáček (alergeny: 3,10)	149,-

Burger dle tradiční receptury

200 g	Burger z hovězího plemene Black Angus, hranolky (alergeny: 1,3,7)	197,-
150 g	Burger s kuřecím masem, hranolky (1,3,7)	165,-
150 g	Burger zeleninový /vegetariánský/, hranolky (1,3,7)	165,-
	Možno přibjedenat salát Coleslaw (4)	45,-

Dětské porce

100 g	Smažený kuřecí řízek, příloha (alergeny: 1, 3, 7)	90,-
100 g	Kuřecí plátek, příloha	90,-

Moučníky

	Banán v čokoládě s vaj.likérem a šlehačkou (alergeny: 3, 7)	54,-
	Marlenka (alergeny: 1, 3, 7)	45,-
	2 ks Palačinky s čerstvým ovocem a šlehačkou (alergeny: 1, 3, 7)	59,-

Přílohy /jsou podávány pouze k jídlům/

200 g Šťouchané brambory (alergeny: -)	35,-
200 g Grilovaná zelenina (alergeny: 7)	45,-
200 g Zámecké brambory (alergeny: -)	35,-
150 g Hranolky smažené (alergeny: -)	35,-
150 g Opečené brambory (alergeny: -)	35,-
150 g Americké brambory (alergeny: -)	35,-
150 g Bramborové krokety (alergeny: 1)	35,-
1 ks Bramboráky (alergeny: 1, 3, 7)	10,-
200 g Vařené brambory (alergeny: 7)	35,-
160 g Rýže dušená (alergeny:)	35,-
1 ks Pečivo (alergeny: 1, 3, 7)	6,-
1 ks Topinka (alergeny: 1, 3, 7)	8,-
1 ks Obloha	20,-

Saláty

Řecký salát s olivami a balkánským sýrem (alergeny: 7)	49,-
Šopský salát (alergeny: 7)	45,-
Zeleninový salát s kuř. masem /15 dkg/ (alergeny: 3, 10)	149,-
Směs listových salátů s dressingem, grilovaným kuřecím prsem a hoblinami parmezánu (alergeny: 3, 7, 10)	159,-
Okurkový nebo rajčatový salát	40,-
Dressing k salátu (alergeny: 3, 10)	10,-

Omáčky

50 g Tatarská omáčka (alergeny: 3, 10)	15,-
50 g Česneková omáčka (alergeny: 3, 10)	15,-
50 g Ďábelská omáčka (alergeny: 3, 10)	15,-
50 g Kečup (alergeny: -)	13,-
50 g Bylinkový dip (alergeny: 7)	20,-



Aperitivy

Garone Bianco	10 cl	36,-
Garone Rosso	10 cl	36,-
Garone Cherry	10 cl	36,-
Martini Dry /12/	10 cl	45,-
Martini Dry s olivou /12/	10 cl	47,-
Campari	10 cl	70,-

Likéry

Karlovarská Becherovka	4 cl	30,-
Malibu	4 cl	35,-
Bols dle nabídky	4 cl	35,-
Baileys	4 cl	50,-
Vaječný koňak	4 cl	20,-

Pivo

Plzeňský Prazdroj - lahvové	12° 0,50 l	40,-
Krušovice	11° 0,50 l	32,-
Krušovice	11° 0,30 l	19,-
Nealkoholické pivo Zlatopramen	0,50 l	29,-
Nealkoholické pivo Zlatopramen	0,30 l	18,-

Alergeny: 1

Destiláty

Slivovice	4 cl	45,-
Fernet citrus	4 cl	30,-
Fernet Stock	4 cl	30,-
Vodka Jelcin	4 cl	30,-
Finská vodka	4 cl	35,-
Gin Beefeater	4 cl	40,-
Johnie Walker	4 cl	45,-
Ballantines	4 cl	45,-
Tullamore dew	4 cl	50,-
Jim Beam	4 cl	50,-
Jack Daniels	4 cl	65,-
Jägermeister	4 cl	50,-
Henessy	4 cl	90,-
Metaxa	4 cl	45,-
Tequila	4 cl	45,-
Broskvová vodka	4 cl	30,-
Tuzemský Božkov	4 cl	25,-

Rozlévaná vína (alergeny: 12)

Dle nabídky 0,2 l 34,-

Sekty (alergeny: 12)

Bohemia Demi Sect	0,75 l	250,-
Bohemia Brut	0,75 l	250,-
Bohemia Nealko sect	0,75 l	250,-

Nealkoholické nápoje

Coca Cola	0,33 l	35,-
Coca Cola light	0,33 l	35,-
Fanta	0,33 l	35,-
Sprite	0,33 l	35,-
Bonaqua	0,33 l	25,-
Čepovaná limokola	0,10 l	5,-
Cappy	0,20 l	38,-
Tonic Mojito	0,25 l	35,-
Tonic	0,25 l	35,-
Tonic Ginger Ale /zázvor/	0,25 l	35,-
Voda s citronem	1 l	39,-
Voda s citronem	0,5 l	20,-

Teplé nápoje

Espresso	5 g	35,-
Latte macchiato (alergeny: 7)	5 g	42,-
Vídeňská káva (alergeny: 3, 7)	5 g	39,-
Alžírská káva (alergeny: 7)	5 g	42,-
Turecká káva	5 g	35,-
Čaj s citronem	1 ks	30,-
Grog	4 cl	40,-
Svařené víno	0,2 l	40,-
Mléčko ke kávě (alergeny: 7)	1 ks	5,-
Ledová káva (alergeny:7)	5 g	55,-
Jablečný grog	1 ks	39,-

Víno (alergeny: 12)

## Vinařství Chateau Lednice – Moravská oblast

Obnovilo tradiční výrobu vína v Lednici na Moravě. Celkem zpracovává hrozny na 200ha vinic ve Valticích a Lednici. Vinařství získalo mnohá ocenění: „Nejlepší vinařství ČR za rok 2012“ či „Vin-demia Publica 2012“

**Rulandské Bílé 2013, pozdní sběr 0,75l, 260,-** – polosuché víno světle žluté barvy s odstínem žlutého melounu. Ovocná vůně citrusových plodů a cukrového melounu je v chuti doplněna příjemnou svěží kyselinou, mírným zbytkem cukru a jemným, sladkým tříslem.

**Chardonnay 2013, pozdní sběr 0,75l, 260,-** – polosuché světlejší žlutozelené víno s odstínem slonoviny. Ve vůni se objevuje i vůně rozkvétajícího kosatce sibiřského, kterou doplňuje vůně zralého banánu. Plná, výrazná chuť připomíná chuť lískového oříšku, žlutého melounu a banánu. Velmi se hodí k našim steakům.

**Tramín červený 2013, pozdní sběr 0,75l, 260,-** – polosladké víno světle žluté barvy s odstínem citronu. Medově kořenitá vůně odkvétající čajové růže je v dochuti doplněna vyšším zbytkovým cukrem, příjemnou šťavnatou kyselinou a dlouhou dochutí, připomínající perník v čokoládě.

## Rodinné vinařství Vinopa Rakvice – Velkopavlovická oblast

Velkopavlovické viniční tratě mají jihozápadní a jižní svahy omývané na podzim teplými větry, urychlujícími zrání hroznů na keřích dobře živěných na hlinitých půdách. Vhodné klimatické podmínky, ale i půdní složení umožňují docílit velmi dobré cukernatosti a aroma hroznů.

**Ryzlink Rýnský 2012, pozdní sběr 0,75l, 200,-** – zlatavá barva, vůně rozkvetlé lípy a akátu, v chuti plno koření a medu s tóny svěží meruňky. Krásné víno s jemnou kyselinkou a dlouhou dochutí.

**Chardonnay 2012, pozdní sběr 0,75l, 200,-** – zlatavá barva, vůně žlutého tropického ovoce s jemným nádechem lískových oříšků, v chuti medově vyžrálý ananas a hruška. Krásné víno s dlouhou dochutí.

**Sauvignon Blanc 2011, pozdní sběr 0,75l, 200,-** – víno zlatavě zelenkavé barvy, ve vůni dominují sladké medové tóny hrozinek, bezového květu a citrusových plodů. Vyžrálá a vyvážená chuť koresponduje s vůní vína.

## Vinné sklepy Lechovice – Moravská oblast

patří k tradičním výrobcům kvalitních přírodních vín ve Znojemské vinařské podoblasti, kde pěstování révy má hluboké kořeny. V této oblasti jsou v popředí především bílá aromatická vína. Hrozny díky pomalému zrání a redukované sklizni hroznů dosahují vysoké kvality a aromatickosti typickou pro severní vinařské oblasti. Zvláště vysoce ceněn je tramín červený, který je pravidelně oceňován na různých výstavách.

**Tramín červený, odrůdové víno 0,75l, 200,-** – polosuché víno s výraznou, plnou, kořeněnou chutí a zlatožlutou barvou. Víno má vysoký obsah kořenitých a vonných látek. Velmi se hodí ke kuřecímu masu.

## Pavlovín – vinařství Velké Pavlovice

Důkazem výjimečné kvality vín z Pavlovína jsou ocenění, která získali na tuzemských i zahraničních soutěžích. Každý rok navíc přibývají další – stejně jako spokojená uznání od příznivců vína. V posledních měsících se vinařství Pavlovín podařilo získat hned několik uznávaných ocenění.

**Müller Thurgau 2013, zemské víno 0,75l, 170,-** – jedná se o velmi lehké víno s nízkým obsahem kyselin, které se hodí pro běžné pití, k zeleninovým salátům a drůbežímu masu.

**Veltlínské zelené 2013, zemské víno 0,75l, 170,-** – ve vůni a chuti můžeme hledat pepř, chřest, zelený hrášek, lipový květ, jemně hořké mandle, je vhodné k rybám a našim předkrmům.

**Ryzlink vlašský 2013, zemské víno 0,75l, 170,-** – jedná se o víno s příjemnou kyselinkou. Ve vůni a chuti můžeme hledat grapefruit, červený rybíz, angrešt, hrozinky, sladký citron, med a luční květiny. Hodí se k rybám, paštice, sýrům a jemnému vepřovému masu.

## Templářské sklepy Čejkovice – Moravská oblast

Vinice, ze kterých firma zpracovává hrozny, se nachází ve 2 vinařských podoblastech Moravy – velkopavlovické a slovácko. Díky různorodosti podloží, odlišným polohám i klimatu dostává zákazník široké portfolio nejkvalitnějších partií odrůd od daných pěstitelů. Firma sama hospodaří na 100 ha vinic, na kterých dozrávají hrozny pro nejvyšší partie ročníkových a přívlastkových vín. V oblasti Čejkovic (vinařská podoblast Velkopavlovická), odkud pochází stěžejní část hroznů, se daří vzhledem k půdám a podloží především červeným vínům.

**Svatovavřínecké, 0,75 l, 150,-** – Tmavě granátová barva s fialovými odstíny. Projev tříslovin i kyselin doprovázejí vůně višně a někdy i černého rybízu. Víno je středně plné až plné, v době láhvové zralosti se jeho výrazný charakter mění v říznou a nakonec sametovou plnost

**Frankovka 0,75 l, 150,-** – Barva bývá tmavě třešňová až fialová. Vůně výrazně ovocná po švestkách a černém ovoci, dřevitá, v mládí až divoká. V chuti je dřevitě ovocná s příchutí sušeného černého ovoce, s výraznější tříslovinou, vysoce extraktivní. Většinou středně plné, v koncovce chuti dřevitě kořenitě a jemně adstringentní.

**Modrý Portugal 0,75 l, 170,-** – méně intenzivní červená barva a květinová vůně, která je nesmírně příjemná. Mohou se však objevit i lehké vůně sena.

**Rulandské modré 0,75 l, 170,-** – Bledě rubínová až cihlově červená barva. Vůně mladých vín připomíná ostružiny, jahody, z vyzrálých hroznů spíše černé třešně. Ve vyzrálých vínech se objevuje vůně kůže, kouře hořícího dřeva, sušených švestek. Kyseliny jsou jemné, stejně tak i méně zastoupené tříslovinou.

**Cabernet Sauvignon 0,75 l, 170,-** – Tmavě granátová barva. Typickou vůni černého rybízu doprovázejí v závislosti na zralosti hroznů vůně třešní, ostružin, tabáku, cedrového dřeva či marmelády. Víno je mohutné, s velmi dlouho trvajícím dojmem a při vyvinuté láhvové zralosti je hebcé sametové. Vhodné pro delší uchovávání.

### Rozlévaná vína (alergeny: 12)

Dle nabídky	0,2 l	30,-
-------------	-------	------

### Sekty (alergeny: 12)

Bohemia Demi Sect	0,75 l	250,-
Bohemia Brut	0,75 l	250,-

