

**CZ**

# MENU



## SESTAV SI SVÉ MENU



### STARTERS

**290,-**

#### 100 g TATARSKÝ BIFTEK

BIO hovězí tatarský biftek s česnekem, topinka. 1, 3, 7

#### 100 g LOSOS GRAVLAX

Marinovaný losos v soli, ginu, cukru a bylinkách, pečivo. 1, 3, 4, 7

#### 120 g TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY

S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, topinka. 1, 3, 7, 9

#### 50 g SUŠENÁ ŠUNKA

Španělská sušená šunka Iberico de CEBO s melounem a jablečným balsamikem, pečivo. 1

#### 0,33 l HOVĚZÍ VÝVAR

Silný hovězí vývar s domácím játrovým knedlíčkem. 1, 3, 7, 9

### MAIN DISH

**490,-**

#### 180 g BACON JAM BURGER

Bio hovězí burger se slaninovým džemem, salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

#### 180 g CHEESEBURGER

Bio hovězí burger, salát, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, vypečená slanina a majonéza, hranolky. 1, 3, 7, 10

#### 180 g PULLED BEEF BURGER

Bio hovězí burger s trhaným hovězím masem, salát, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

#### 100 g HALLOUMI BURGER

Grilovaný sýr halloumi, salát, nakládaná okurka, majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

#### 350 g SALÁT S KOZÍM SÝREM

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, pečivo. 1, 3, 7, 8

#### 300 g KUŘECÍ SUPREME

Kuřecí prso v úpravě sous-vide, zeleninovo-batátové pyré, rajčatový salát s koriandrem. 1, 7, 9

#### 450 g KUŘE TERIYAKI

Kuře marinované v podmáslí s teriyaki omáčkou se salátem coleslaw a hranolky. 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

#### 220 g HOVĚZÍ GULÁŠ

BIO hovězí guláš, karlovarský knedlík s restovanou cibulkou. 1, 3, 7, 9

#### 200 g SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

z BIO hovězí kýty s karlovarským knedlíkem a brusinkami. 1, 3, 7, 9, 10

#### 420 g PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA

12 hodin pomalu pečená masitá žebra v chilli a medu s lněným semínkem, podávaná s fermentovanou zeleninou, dijonskou horčicí a pečivem 1, 9, 10

### DESSERTS

**170,-**

#### 150 g MALINOVÁ PANNA-COTTA 7

#### 120 g TIRAMISU 1, 3, 7, 8

#### 120 g CHOCOMOUSSE 3, 7, 8

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.



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.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

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.

FARMS	AGING
Bio farma Bošina	60-120 days

## OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

250 g

## BIO TENDERLOIN

AGING MIN. 40 DAYS 990,-

300 g

## BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS 950,-

300 g

## BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS 890,-

## STEAKS

300 g

## TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

2750,-

Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu

250 g

## TENDERLOIN

850,-

Česko, doba zrání min. 40 dní, Čestr

300 g

## RIB-EYE

895,-

Uruguay, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

## SIDES

200 g

## Hranolky

189,-

300 g

## Pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou. 7

150 g

## Mix salát s hořčičným dresinkem, sezamem a kyselým jablíčkem. 10, 11

200 g

## Rajčatový salát s čerstvým koriandrem, česnekem a chili papříčkou.

89,-

200 g

## Coleslaw. 1, 3, 7, 9, 10

200 g

## Domácí fermentovaná zelenina.

65,-

200 g

## Čerstvé pečivo. 1

## SPECIAL

950,-

300 g

## BIO STRIPLOIN

Hovězí roštěná zauzená studeným kouřem na ovocném dřevě, podávaná s glazovanou cibulí a švestkovou omáčkou. 9

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



## HOMEMADE SAUCE

50 g

## Pivní BBQ omáčka.

59,-

50 g

## Sladko-kyselá majonéza. 3, 7, 10

50 g

## Majonéza z pečeného česneku. 3, 7, 10

50 g

## Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.

69,-

50 g

## Chimichurri (bylinky, česnek, chili paprička, olivový olej, vinný ocet).

65,-

80 g

## Silná masová šťáva. 3, 7, 10

75,-

DE

# MENU



## ERSTELLEN SIE IHR MENÜ



### STARTERS



290,-

100 g  
**TATARSTEAK**  
BIO-Rindertatarsteak mit Knoblauch und frittiertem Brot. 1,3,7

100 g  
**LACHS GRAVLAX**  
In Salz, Gin, Zucker Kräutern marinierter Lachs,  
Gebäck. 1,3,4,7

120 g  
**GEBACKENES GEMÜSE-TARTARSTEAK**  
mit Kürbiskernen, Kräuteröl und frittiertem Brot. 1,3,7,9

50 g  
**GETROCKNETER SCHINKEN**  
Spanischer luftgetrockneter Schinken Iberico de CEBO  
mit Melone und Apfel-Balsamico, Gebäck. 1

0,33 l  
**RINDERBRÜHE**  
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel. 1,3,7,9

### MAIN DISH



490,-

180 g  
**BACON JAM BURGER**  
Bio-Rinderhackfleisch mit Speckmarmelade, Salad und gerösteter Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites. 1,3,7,10

180 g  
**CHEESEBURGER**  
Bio-Rindfleischburger, Salad, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelegtes Rot Zwiebeln, gerösteten Speck und Mayonnaise, Pommes Frites.. 1,3,7,10

180 g  
**PULLED BEEF BURGER**  
Bio-Pulled Beef, Salad, eingelegte Gurke, eingelegte rote Zwiebel, gerösteter Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites 1,3,7,10

100 g  
**HALLOUMI BURGER**  
Gegrillter Halloumi-Käse, Salad, eingelegte Gurke, geröstete Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites. 1,3,7,10

350 g  
**SALAT MIT ZIEGENKÄSE**  
Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, sauren Äpfeln, Walnüssen, Honig dressing, Gebäck 1,3,7,8

300 g  
**CHICKEN SUPREME**  
Sous-vide Gemüse-Süßkartoffelpüree, Tomatensalat mit Koriander 1,7,9

450 g  
**TERYIAKI CHICKEN**  
In Buttermilch mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Sauce, Coleslaw und Pommes Frites. 1,3,6,7,8,9,10,12

220 g  
**RINDERGULASCH**  
Bio-Rindsgulasch, Karlsbader Knödel mit Röstzwiebeln. 1,3,7,9

200 g  
**LENDENBRATEN**  
aus Rindfleisch mit Karlsbader Knödeln und Preiselbeeren. 1,3,7,9,10

420 g  
**LANGSAM GERÖSTETE RIPPCHEN**  
12 Stunden lang langsam gebratene Rippchen in Chili und Honig mit Leinsamen, serviert mit fermentiertem Gemüse, Dijon-Senf und Gebäck 1,9,10

### DESSERTS



170,-

150 g  
**HIMBEER-PANNA COTTA** 7

120 g  
**TIRAMISU** 1,3,7,8

120 g  
**CHOCOMOUSSE** 3,7,8

Gerne stellen Ihnen unsere Mitarbeiter eine Allergenliste oder weitere Informationen zur Verfügung.



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.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

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.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

## OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks werden mit glasierten roten Zwiebeln und Chimichurri serviert.

250 g

## BIO TENDERLOIN

AGING MIN. 40 DAYS 990,-

300 g

## BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS 950,-

300 g

## BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS 890,-

## STEAKS

300 g

## TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, Reifezeit min. 90 Tage, Wagyu

2750,-

250 g

## TENDERLOIN

Tschechien, Reifezeit min. 40 Tage, Čestr

850,-

300 g

## RIB-EYE

Uruguay, Reifezeit min. 60 Tage, Black Angus

895,-

## SPECIAL

950,-

300 g

## BIO STRIPLOIN

Mit Kaltrauch auf Obstholz geräuchertes Roastbeef, serviert mit glasierten Zwiebeln und Pflaumensauce. 9

## SIDES

200 g

## Pommes Frites.

300 g

## Gebackene Grenaille-Kartoffeln mit Speckmarmelade undn Sauerrahm mit Kräutern. 7

189,-

150 g

## Mix aus Blattsalaten mit Senf-Dressing, Sesam und saurem Apfel. 10, 11

200 g

## Tomatensalat mit frischem Koriander, Knoblauch und Chili-Pfeffer

89,-

200 g

## Coleslaw 1, 3, 7, 9, 10

200 g

## Hausgemachtes fermentiertes Gemüse.

65,-

200 g

## Frisches Gebäck 1

## HOMEMADE SAUCE

50 g

## Bier-BBQ-Sauce

50 g

## Süß-saure Mayonnaise 3, 7, 10

59,-

50 g

## Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch 3, 7, 10

50 g

## Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten

69,-

50 g

## Chimichurri (Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig)

65,-

80 g

## Starke Fleischsoße 3, 7, 10

75,-

DAS TAGESANGEBOT FÜR STEAKS FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAKTAFELN.



**EN**

# MENU

**CREATE YOUR MENU****STARTERS****290,-****100 g  
TARTARE STEAK**

ORGANIC beef tartare steak with garlic, fried bread. 1,3,7

**100 g  
LOSOS GRAVLAX**

Salmon marinated in salt, gin, sugar and herbs, pastry. 1,3,4,7

**120 g  
VEGGIE TARTARE**

Baked vegetable tartar steak with pumpkin seeds, herb oil and fried bread. 1,3,7,9

**50 g  
DRIED HAM**

Spanish air dried ham Iberico de CEBO with melon and apple balsamico, pastry. 1

**0,33 l  
BEEF BROTH**

Strong beef broth with homemade liver dumpling. 1,3,7,9

**MAIN DISH****490,-****180 g  
BACON JAM BURGER**

Organic beef burger with bacon jam, lettuce and roasted garlic mayonnaise, french fries. 1,3,7,10

**180 g  
CHEESEBURGER**

Organic beef burger, lettuce, cheddar, pickled cucumber, pickled red onions, baked bacon and mayonnaise, french fries. 1,3,7,10

**180 g  
PULLED BEEF BURGER**

Organic pulled beef, lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, roasted garlic mayonnaise, french fries 1,3,7,10

**100 g  
HALLOUMI BURGER**

Grilled halloumi cheese, lettuce, pickled cucumber, roasted garlic mayonnaise, french fries. 1,3,7,10

**350 g  
SALAD WITH GOAT CHEESE**

Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, pastry. 1,3,7,8

**300 g  
CHICKEN SUPREME**

Sous-vide chicken breast vegetable-sweet potato puree, tomato salad with coriander 1,7,9

**450 g  
TERIYAKI CHICKEN**

Chicken marinated in buttermilk with teriyaki sauce, coleslaw and sauce and french fries. 1,3,6,7,8,9,10,12

**220 g  
BEEF GOULASH**

Organic beef goulash, Carlsbad dumpling with roasted onion. 1,3,7,9

**200 g  
„SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ“**

Roasted organic beef with Carlsbad dumpling and cranberries 1,3,7,9,10

**420 g  
ROASTED PORK RIBS**

12-hour slow-roasted beef ribs in chilli and honey with linseed, served with fermented vegetables, Dijon mustard and pastry 1,9,10

**DESSERTS****170,-****150 g  
RASPBERRY PANNA-COTTA** 7**120 g  
TIRAMISU** 1,3,7,8**120 g  
CHOCOMOUSSE** 3,7,8For informations about allergens or our food,  
please ask the staff.

PLEMENO

# 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.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

PLEMENO

# 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.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

## OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

250 g

### BIO TENDERLOIN

AGING MIN. 40 DAYS **990,-**

300 g

### BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS **950,-**

300 g

### BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS **890,-**

## STEAKS

300 g

### TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, aging min. 90 days, Wagyu

**2750,-**

250 g

### TENDERLOIN

Czechia, aging min. 40 days, Čestr

**850,-**

300 g

### RIB-EYE

Uruguay, aging min. 60 days, Black Angus

**895,-**

## SPECIAL

**950,-**

300 g

### BIO STRIPLOIN

Roast striploin smoked with cold smoke on fruit wood, served with glazed onions and plum sauce. 9

## SIDES

200 g

### French Fries

300 g

### Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs. 7

**189,-**

150 g

### Mix salad with mustard dressing, sesame and sour apple. 10, 11

200 g

### Tomato salad with fresh coriander, garlic and chili pepper.

**89,-**

200 g

### Coleslaw. 1, 3, 7, 9, 10

200 g

### Homemade fermented vegetable.

**65,-**

200 g

### Fresh pastry 1

## HOMEMADE SAUCE

50 g

### Beer BBQ sauce

50 g

### Sweet&Sour mayonnaise 3, 7, 10

**59,-**

50 g

### Roasted garlic mayonnaise 3, 7, 10

50 g

### Roasted peppers and sundried tomatoes salsa

**69,-**

50 g

### Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, vinegar)

**65,-**

80 g

### Strong beef sauce 3, 7, 10

**75,-**

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.





## DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS 1 (světlý ležák / lager) . . . . .	115,-
Výtopna MAZUT 1 (tmavý ležák / dark lager) . . . . .	117,-
Výtopna PANTOGRAPH 1 (IPA) . . . . .	128,-
Výtopna HYBRID E3/3 1 (IPL) . . . . .	128,-
Krušovice 11° 1 . . . . .	105,-
Beránek Weizenbier 1 . . . . .	117,-
Snake Bite (lager&cider) 1 . . . . .	118,-
Cider . . . . .	159,-

Více na beer boardech. More on beer boards.

## PIVNÍ VLAK (BEER TRAIN)

0,7 L

degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv. . . . .	232,-
---	-------

Tasting set of four Výtopna beers.



## NON ALCOHOLIC BEER

0,5 L

Nealkoholické pivo 1 / Non alcoholic beer . . . . .	105,-
---	-------

## SOFT DRINKS

Kofola 0,5l . . . . .	105,-
Royal Crown Cola Classic 0,33l . . . . .	105,-
Royal Crown Cola No Sugar 0,33l . . . . .	105,-
Targa Florio Tonica Originale 0,33l . . . . .	105,-
Targa Florio Tonica Rosa 0,33l . . . . .	105,-
Happy Day pomeranč 100% 0,33l / orange juice . . . . .	105,-
Bio jablečný mošt 0,3l / Organic apple must . . . . .	105,-
Filtrovaná voda perlivá 0,5l / filtered sparkling water . . . . .	79,-
Filtrovaná voda neperlivá 0,5l / filtered still water . . . . .	79,-

## HOMEMADE LEMONADES

0,5 L | 117,-

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

Více na limo boardech. More on limo boards

## HOT DRINKS AND COFFEE NESPRESSO

Čaj - dle výběru (8 g) / tea / чай . . . . .	80,-
Čerstvý mátový čaj s medem a citronem	
Fresh mint tea with honey and lemon . . . . .	97,-
Ristretto (6 g) . . . . .	80,-
Espresso (6 g) . . . . .	80,-
Lungo (6 g) . . . . .	80,-
Espresso Macchiato (6 g) 7 . . . . .	97,-
Cappuccino (6 g) 7 . . . . .	97,-
Latte Macchiato (6 g) 7 . . . . .	105,-

## COCKTAILS

0,3 L

## „VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESS

4x0,2 l mix koktejlů / mix cocktails . . . . .	435,-
--	-------

0,3 l Koktejl dle výběru cocktail of your choice . 235,-

- Rakytňák, 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, whisky, chili pepper, bacon chips
- Gin a růžový tonic / Gin and pink tonic . . . . . 199,-



## DRINKS

## SPIRITS

4 CL

## DESTILÉRKA MARTIN ŽUFÁNEK

Slivovica / plum distillate . . . . .	149,-
Ořechovka / liquor from immature walnuts . . . . .	138,-
Borovička / distillate infused with juniper . . . . .	138,-
Kontušovka / anise-flavored liquor . . . . .	138,-
OMG Gin . . . . .	160,-

## DESTILÉRKA SVACHOVKA

Přívovice / beer distillate . . . . .	132,-
Šípkovica / brier distillate . . . . .	140,-
Rakytňákový likér / Buckthorn liquor . . . . .	132,-

## DESTILÉRKA PETR ŠVEC

Premium Cryo Vodka . . . . .	127,-
------------------------------	-------

## ZÁMECKÁ PALÍRNA BLATNÁ

Alfernet original . . . . .	108,-
Alfernet Spiced . . . . .	108,-
Liquére Pepermint . . . . .	84,-

## LITTLE URBAN

London Dry Gin . . . . .	151,-
Sloe Gin (likér na ginovém základu / gin based liquor) . . . . .	170,-

## CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka . . . . .	115,-
Becherovka Lemond . . . . .	115,-
Božkov Republika . . . . .	115,-

## RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial . . . . .	424,-
Dictador Platinum Rum XO . . . . .	347,-
Hell or High Water XO Rum . . . . .	215,-

## WHISKEY

Yamazaki Single Malt Whisky Distiller's Reserve . . . . .	795,-
Laphroaig 10y . . . . .	281,-

## ABSINTERIE

2 CL

Amave Absinthe Blanche (Žufánek) . . . . .	120,-
Absinthe St. Antonie (Žufánek) . . . . .	120,-

\* 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

**Sauvignon 2022** . . . . . 169,-/815,-

12,5 % alk., víno dělané na nerez, suché, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům / wine made on stainless steel, dry, fruity, mineral, goes well with salads or burgers.

**Cuvée Pálava 2021** . . . . . 169,-/815,-

Pálava 70% + Solaris 30 %, 12,5 % alk.  
víno dělané na narezu, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům / wine made on stainless steel, dry, aromatic, fruity, mineral, goes well with salads or burgers.

**Ryzlink vlašský Hermes 2021** . . . . . 225,-/1084,-

13,5 % alk., zráló 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům / matured for 11 months in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or our sandwiches.

**Pinot noir - Merlot Bergus 2021** . . . . . 245,-/1180,-

50% Pinot noir, 50 % Merlot, 14 % alk.  
zráló 12 měsíců v sudech barrique (francouzský dub), víno vhodné ke steakům / matured for 12 months in barrique barrels (French oak), wine goes well with steaks

**Chardonnay - Pinot extra Brut 2019** . . . . . 1150,-

12,5 % alk.  
sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi. Doba ležení na kvasnicích v láhvi 36 měsíců. / Sparkling wine made by traditional method of fermentation in the bottle. The aging time in the bottle in the yeast is 36 months.

**Bodro 2019** . . . . . 195,-/942,-

Merlot + Cabernet Sauvignon, 12,5 % alk.  
víno zráló 15 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, velmi intenzivní aroma, ovocné, víno vhodné ke steakům / wine matured for 15 months in french oak barrels, dry, fruity, very intense aroma, goes well with steaks.

BOTTLED BEER AND CIDERS <sup>1</sup>

**Do našich lednic vybíráme zajímavá ochutnávková piva z celého světa. Aktuální nabídku Vám ráda upřesní naše obsluha.**

We select interesting beers from all over the world to fill our fridges. Do not hesitate to ask the staff about what we offer.

**0,33 l Brewdog Punk IPA.** . . . . . 172,-

(IPA, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)  
Vlajkovou lodí pivovaru je jantarově zbarvená IPA. Ve vůni dominují ovocné tóny, jako je mango a mučenka. Punk IPA má charakteristickou hořkou notu, která je doprovázena ovocnými vůněmi. / The brewery's flagship is an amber colored IPA. The aroma is dominated by fruity notes such as mango and passion fruit. The Punk IPA has a character-typical bitter note, which is accompanied by fruity aromas.

**0,33 l Brewdog Elvis Juice** . . . . . 221,-

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)  
IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí. Díky základu z karamelového 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 Raspberry** . . . . . 283,-

(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.** . . . . . 283,-

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)  
Světly ovocný ale s přidavkem 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.** . . . . . 221,-

(Stout, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5 %)  
Pro výrobu byl použit jemně pražený organický čokoládový slad a organické kakao. Lahodný, krémový charakter. 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 Stone Brewing IPA** . . . . . 209,-

(IPA, USA, Plato: 16°, alc/vol.: 6,9 %)  
Ikona amerických IPA. Toto pivo má oranžovou barvu. Chmelové odrůdy Magnum, Chinook a Centennial přinášejí exotické ovoce a citrusové aroma. Sladké, ovocné, travnaté pivo. / American IPA icon. This beer has an orange color. Magnum, Chinook and Centennial hops bring exotic fruits and citrus aromas. Sweet, fruity, grassy beer.

**0,33 l Kirin Ichiban** . . . . . 126,-

(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** . . . . . 262,-

(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.

**0,33 l Birra Del Borgo ReAle** . . . . . 220,-

(APA, IT, Plato: 14,7°, alc/vol.: 6,4 %)  
První, nejoblíbenější a nejuznávanější pivo z Borgorose. Jantarové, s citrusovými tóny, peprné a s intenzivní hořkostí. / The first, most popular and most respected beer from Borgoros. Amber, with citrus tones, peppery and with intense bitterness.

**0,355 l Sierra Nevada Pale Ale** . . . . . 207,-

(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** . . . . . 205,-

(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)  
Silné vymražené pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu. / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma with a touch of marzipan.

**0,33 l Fullers London Pride** . . . . . 109,-

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



CZ



Výtopna

## DĚTSKÉ MENU

S DÁRKEM

180 g

**KUŘECÍ STRIPSY  
HRANOLKY + KEČUP**

1, 3, 5, 6, 7, 10, 11

100 g

**SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S  
KARLOVARSKÝM  
KNEDLÍKEM**

1, 3, 7, 9, 10

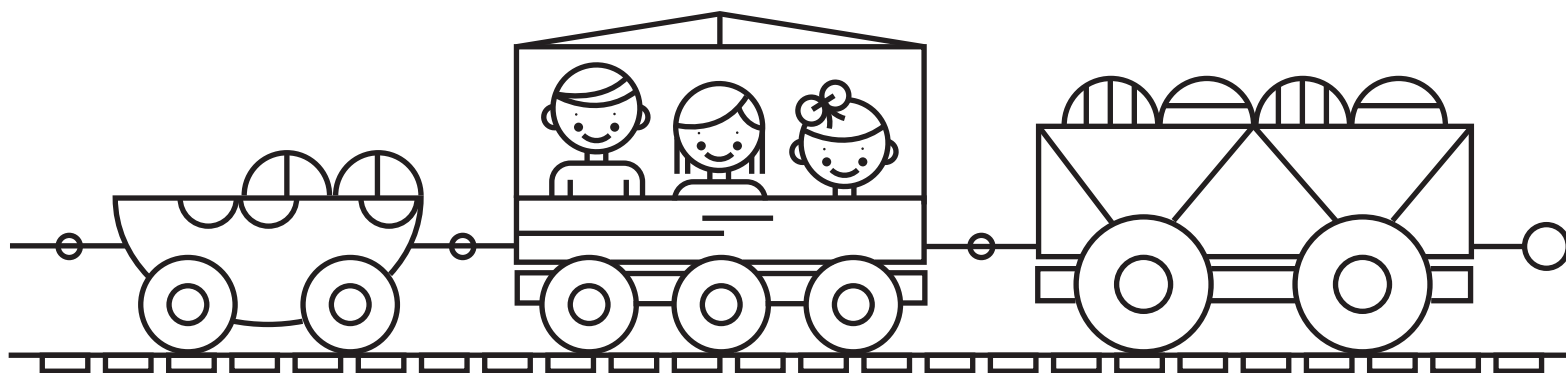
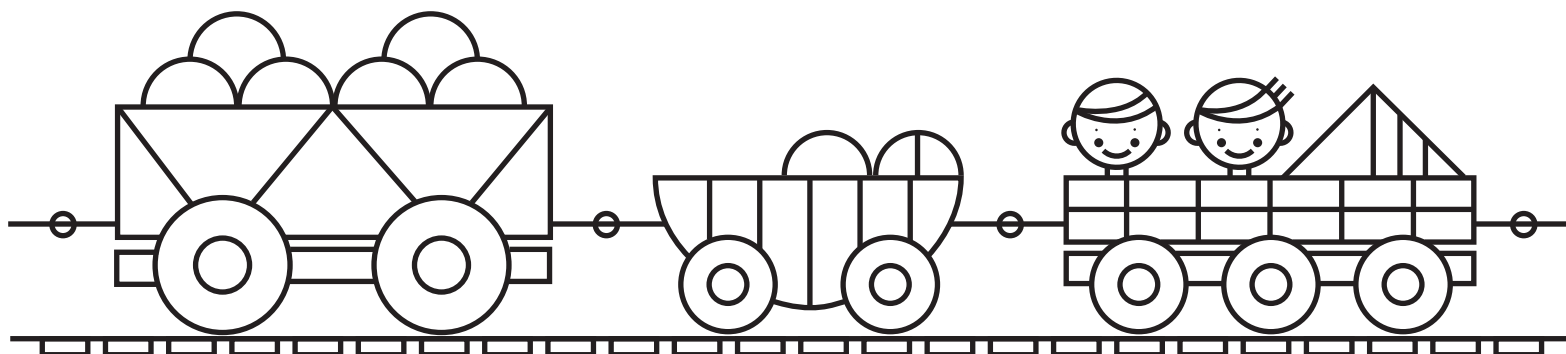
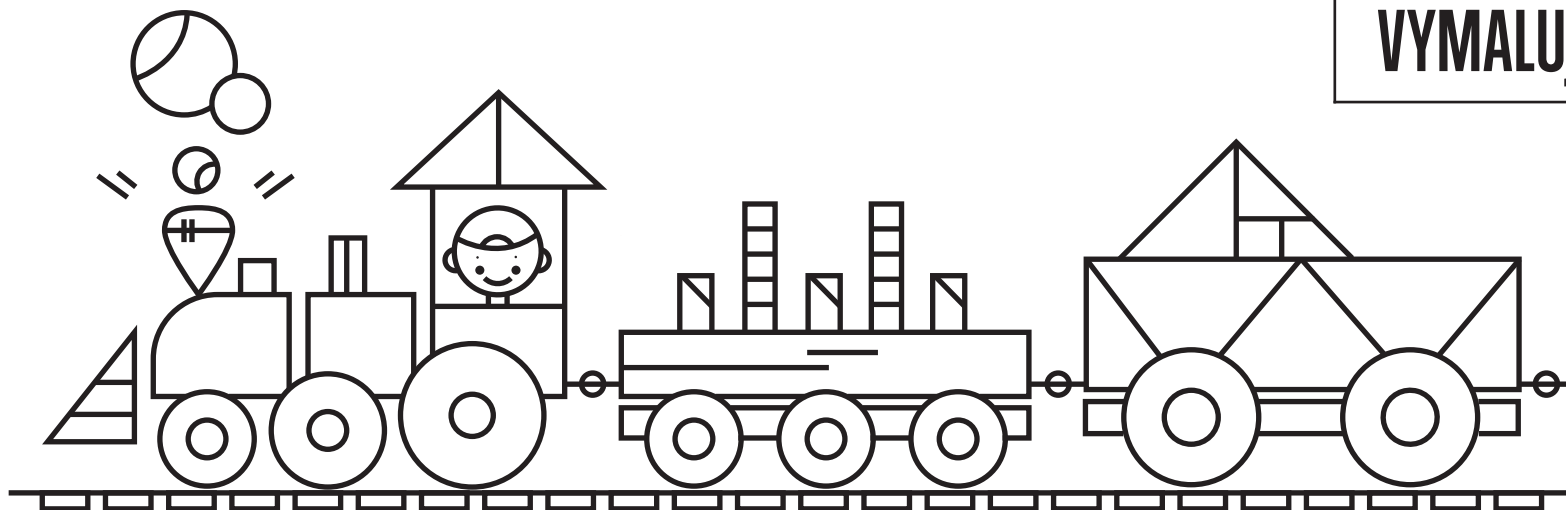
180 g

**BIO HOVĚZÍ BURGER  
SÝR ČEDAR  
KEČUP**

1, 3, 7

# 290,-

# VYMALUJ



EN



Výtopna

## MENU FOR KIDS

WITH GIFT

180 g

**CHICKEN STRIPS**  
**FRENCH FRIES**  
**KETCHUP**

1, 3, 5, 6, 7, 10, 11

100 g

**„SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ“**  
**Roasted beef with**  
**Carlsbad dumpling**

1, 3, 7, 9, 10

180 g

**ORGANIC BEEF BURGER**  
**CHEDDAR + KETCHUP**

1, 3, 7

# 290,-

## PAINT IT

