

CZ

MENU



SESTAV SI SVÉ MENU



PŘEDKRMY

**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, opečená máslová bagetka. 1, 3, 4, 7
- 120 g
TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY
S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, opečená máslová bagetka. 1, 3, 7, 9
- 50 g
SUŠENÁ ŠUNKA
Španělská sušená šunka Iberico de CEBO se salátkem z melounu Cantaloupe, sýru s modrou plísní, rukoly, chilli papričky a jablečného balsamica s opečenou máslovou bagetkou.. 1, 7
- 0,33 l
HOVĚZÍ VÝVAR
Silný hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi. 1, 3, 7, 9

HLAVNÍ JÍDLA

**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, glazovaná červená cibule, 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
- 350 g
AVOKÁDOVÝ SALÁT SE SLANINOVÝMI CHIPSY
fazolemi, sezamem, hořčičným dresinkem a rozpečenou bagetkou. 1, 3, 10, 11
- 300 g
KUŘECÍ SUPREME
Kuřecí prso v úpravě sous-vide, bramborovo-batátové pyrě, rajčatový salát s koriandrem. 1, 7, 9
- 450 g
KUŘE TERIYAKI
Kuře marinované v podmásli 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

DEZERTY

**170,-**

- 150 g
MALINOVÁ PANNA-COTTA 7
- 120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8
- 120 g
CHOCOMOUSSE
s krémem z pivního karamelu 3, 7, 8

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.



- 420 g
PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA
12 hodin pomalu pečená masitá žebra v chilli a medu s lněným semínkem, podávaná s fementovanou zeleninou, dijonskou hořčicí a pečivem 1, 9, 10

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

BIO TENDERLOIN

ZRÁNÍ MIN. 40 DNÍ 990,-

300 g

BIO RIB-EYE

ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ 950,-

300 g

BIO STRIPLOIN

ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ 890,-

STEAKY

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,-

Brazílie, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

SPECIALITA

850,-

250 g

BIO STRIPLOIN

Hovězí roštěná zauzená studeným kouřem na ovocném dřevě, podávaná s edamame fazolkami a bramborami Grenaille na slanině a česneku a omáčkou demi-glace. 9

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



PŘÍLOHY

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 papričkou.

89,-

200 g

Coleslaw. 1, 3, 7, 9, 10

200 g

Domácí fermentovaná zelenina.

65,-

200 g

Opečená máslová bagetka. 1

200 g

Čerstvé pečivo. 1

DOMÁCÍ OMÁČKY

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,-

EN

MENU

**CREATE YOUR MENU****STARTERS****290,-****TARTARE STEAK**100 g
ORGANIC beef tartare steak with garlic, fried bread. 1,3,7**LOSOS GRAVLAX**100 g
Salmon marinated in salt, gin, sugar and herbs, toasted butter baguette 1,3,4,7**VEGGIE TARTARE**120 g
Baked vegetable tartar steak with pumpkin seeds, herb oil and toasted butter baguette. 1,3,7,9**DRIED HAM**50 g
Spanish Iberico de CEBO cured ham with cantaloupe, blue cheese, arugula, chilli and apple balsamic vinegar salad with toasted butter baguette. 1,7**BEEF BROTH**0,33 l
Strong beef broth with meat, vegetable and noodles. 1,3,7,9**MAIN DISH****490,-****BACON JAM BURGER**180 g
Organic beef burger with bacon jam, lettuce and roasted garlic mayonnaise, french fries. 1,3,7,10**CHEESEBURGER**180 g
Organic beef burger, lettuce, cheddar, pickled cucumber, pickled red onions, baked bacon and mayonnaise, french fries. 1,3,7,10**PULLED BEEF BURGER**180 g
Organic pulled beef, lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, roasted garlic mayonnaise, french fries 1,3,7,10**HALLOUMI BURGER**100 g
Grilled halloumi cheese, lettuce, pickled cucumber, roasted garlic mayonnaise, glazed red onion, french fries. 1,3,7,10**SALAD WITH GOAT CHEESE**350 g
Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, pastry. 1,3,7,8**AVOCADO SALAD WITH BACON CHIPS**350 g
edamame beans, sesame, mustard dressing and a toasted butter baguette. 1,3,10,11**CHICKEN SUPREME**300 g
Sous-vide chicken breast potato-sweet potato puree, tomato salad with coriander 1,7,9**TERIYAKI CHICKEN**450 g
Chicken marinated in buttermilk with teriyaki sauce, coleslaw and french fries. 1,3,6,7,8,9,10,12**BEEF GOULASH**220 g
Organic beef goulash, Carlsbad dumpling with roasted onion. 1,3,7,9**„SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ“**200 g
Roasted organic beef with Carlsbad dumpling and cranberries 1,3,7,9,10**ROASTED PORK RIBS**420 g
12-hour slow-roasted pork ribs in chilli and honey with linseed, served with fermented vegetables, Dijon mustard and pastry 1,9,10**DESSERTS****170,-****RASPBERRY PANNA-COTTA**150 g
7**TIRAMISU**120 g
1,3,7,8**CHOCOMOUSSE**120 g
with beer caramel cream 3,7,8

For informations about allergens or our food,
please ask the staff.



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.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	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.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	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

BIO TENDERLOIN

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

300 g

BIO RIB-EYE

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

300 g

BIO STRIPLON

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

Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

895,-

SPECIAL

850,-

250 g

BIO STRIPLON

Cold smoked striploin served with edamame beans and Grenaille potatoes on bacon and garlic with demi-glace sauce 9

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.



SIDES

200 g

French Fries

189,-

300 g

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

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.

200 g

Toasted butter baguette. 1

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,-

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 / liqueur from immature walnuts	138,-
Borovička / distillate infused with juniper	138,-
Kontušovka / anise-flavored liqueur	138,-
OMG Gin	160,-

DESTILÉRKA SVACHOVKA

Pivovnice / beer distillate	132,-
Šípkovnice / brier distillate	140,-
Rakytňákový likér / Buckthorn liqueur	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 liqueur)	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., zrál 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.
zrál 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 zrál 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 ¹

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 %)
Světlý 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, pepřné 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

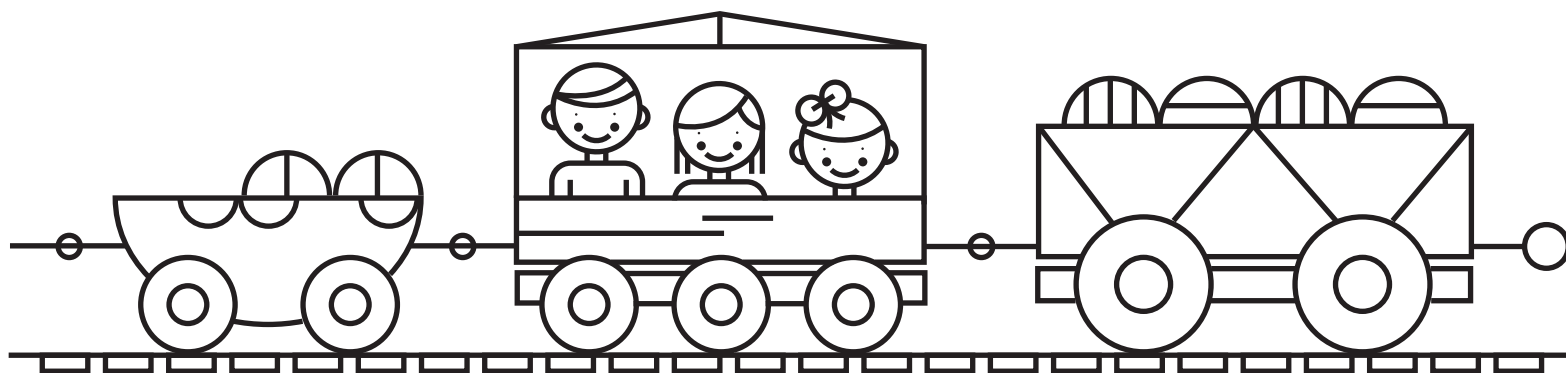
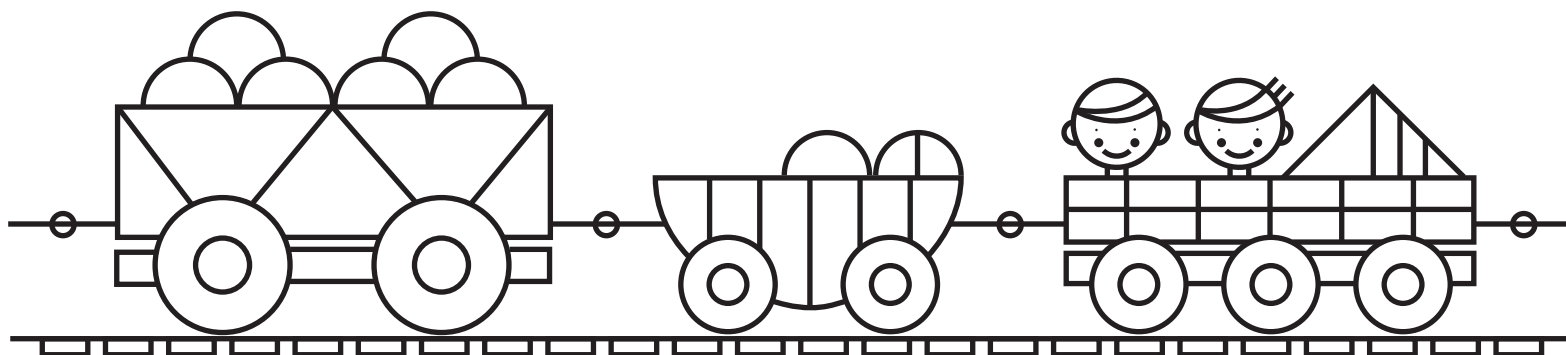
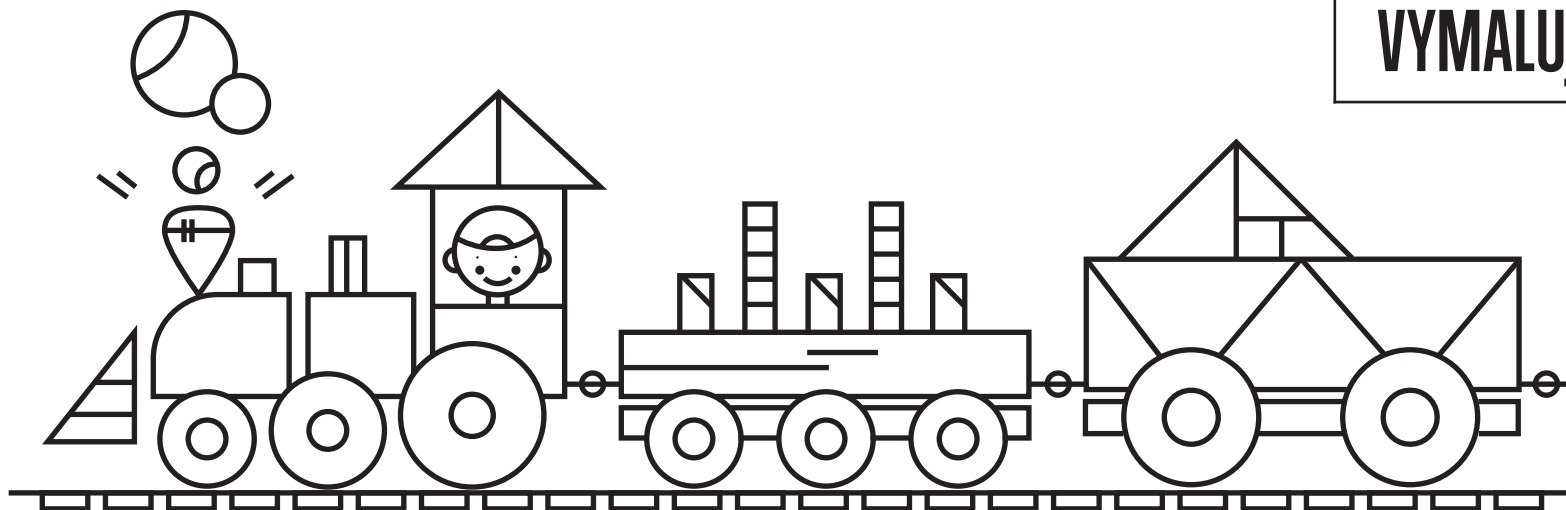
180 g

**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

