

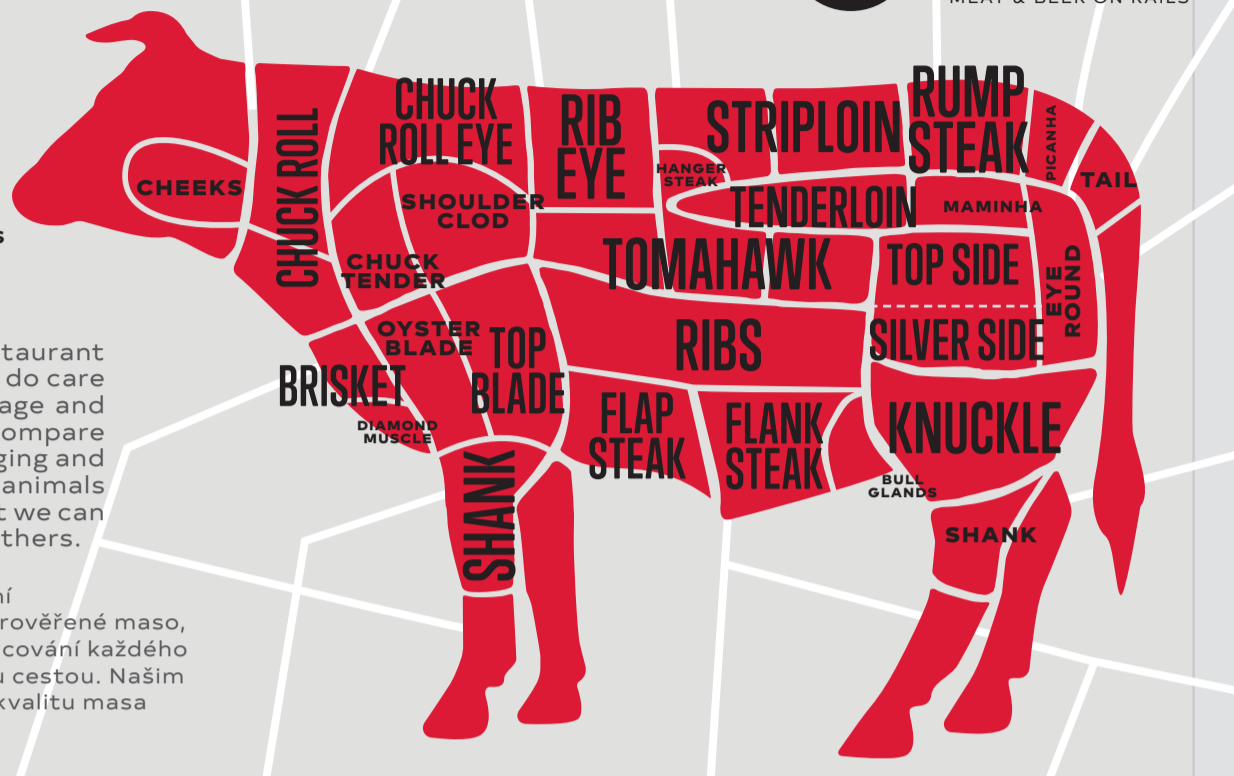
# MENU



Im Restaurant Výtopna unterstützen wir heimische Landwirte, von denen wir hochwertiges, zumeist BIO-Fleisch beziehen. Wir achten auf die ordnungsgemäße Verarbeitung jedes Stücks, sowie dessen Lagerung und Reifung. Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit an, die Qualität des Fleisches nach Reifungszeitpunkt und Rasse persönlich zu vergleichen.

We support small farmers in Výtopna restaurant from whom we take quality proven meat. We do care about proper processing of each piece, storage and dry and wet aging. We offer a possibility to compare the meat quality according to the length of aging and cattle breed to our customers. At the farms animals are cared for in high quality and thanks to that we can also offer meat in ORGANIC quality among others.

V restauraci Výtopna podporujeme místní farmáře, od kterých odebíráme kvalitní prověřené maso, často v BIO kvalitě. Dbáme na řádné zpracování každého kusu, naskladnění i zrání suchou a mokrou cestou. Naším zákazníkům nabízíme možnost porovnat kvalitu masa podle doby zrání a plemene osobně.



## STARTERS AND BEER BITES

100 g

### CARPACCIO

aus Bio-Rindfleisch (mind. 60 Tage, dry-aged), Brötchen, mit Kräutern, Olivenöl und Parmesankäse, getoastetes Baguette. A, C, G

organic beef dry aged (60 days at least) eye-round with herbs, olive oil and parmesan cheese, toasted baguette.

z bio hovězího vyzrálého (min. 60 dní, suchou cestou) válečku, s bylinkami, olivovým olejem a parmazánem, opečená bagetka.

14,40

150 g

### TOASTS

unsere Fleischtoasts aus Bio-Rindfleisch mit Gemüse, geröstetes Brot. A, L

meat toasts form organic beef with vegetables, fried bread.

naše masové toasty z bio hovězího se zeleninou, opečený chléb.

10,20

100 g

### GOAT CHEESE

eingelegter gegrillter Ziegenkäse mit glasierter Zwiebel und Sanddornmarmelade, geröstetes Baguette. A, G

pickled grilled goat cheese with glazed onion and buckthorn jam, toasted baguette.

nakládaný grilovaný kozí sýr s glazovanou cibulkou a rakytníkovým džemem, opečená bagetka.

11,60

150 g

### TORTILLA CHIPS

mit Avocado-Salsa. A

Tortilla chips with avocado salsa.

tortillové chipsy s avokádovou salsou.

10,20

## SOUPS

Suppen sind vom Tagesangebot abhängig, welches auf der Wandtafel im Eingangsbereich zu finden ist. Gerne gibt Ihnen auch unser Personal bescheid.

according to daily offer on offer boards around the restaurant or don't hesitate to ask our staff.

dle denní nabídky na nabídkových tabulích nebo se neváhejte zeptat naší obsluhy.

## SALADS

350 g

### AVOKADO-SALAT MIT BACON-CHIPS

mit Bohnen, Sesam, Senfdressing und Ofen-Baguette. A, C, M, N

Avocado salad with bacon chips, beans, sesame seeds, mustard dressing and toasted baguette.

Avokádová salát se slaninovými chipsy, fazolemi, sezamem, hořčičným dresinkem a rozpečenou bagetkou.

16,50

350 g

### BLATTSALAT MIT GEGRILTEM ZIEGENKÄSE

saurer Apfel, Walnüsse, Honigdressing und Ofen-Baguette. A, G, H

Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing and toasted baguette.

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem a rozpečenou bagetkou.

16,50

Falls Sie eine Liste der Allergene brauchen oder generell mehr Informationen über unsere Speisen erhalten wollen, fragen Sie gerne unser Personal.

If you need more information about allergens or our food, please, ask the staff, they will be pleased to help you.

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.

## BURGERS

Unsere Burger werden mit Pommes Frites und Mayonnaise serviert.  
Burgers are served with french fries and mayonnaise.  
Burgery podáváme s hranolky a majonézou.

180 g

### CHEESE

Bio Beefburger, Mix aus Blattsalaten, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelegte rote Zwiebel und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

organic beef mince, mix salad, cheddar cheese, pickled gherkin, marinated red onion and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger, mix salát, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibulka a majonéza z pečeného česneku.

16,00

180 g

### BACON JAM

Bio Beefburger mit Speckmarmelade, Mix aus Blattsalaten und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

organic beef mince with bacon jam, mix salad and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger se slaninovým džemem, mix salátem a majonézou z pečeného česneku.

16,50

180 g

### CHILLI

Bio Beefburger, Avokado, Mix aus Blattsalaten und Chili-mayonnaise. A, C, G, M

organic beef mince with avocado, mix salad and chili mayonnaise.

Bio hovězí burger, avokádo, mix salát, a chilli majonéza.

16,70

180 g

### BACON & EGG

Bio Beefburger, Mix aus Blattsalaten, Spiegelei, gebratene Speck und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

organic beef mince, mix salad, fried egg, crispy bacon and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger, mix salát, sázené vejce, opečená slanina a majonéza z pečeného česneku.

18,10

180 g

### PULLED BEEF

Burger mit BIO-Pulled-Beef, Mix aus Blattsalaten, eingelegte Gurken, glasierte Zwiebel & BBQ-Sauce. A, C, G, L, M

organic pulled beef with mix salad, pickled gherkin, glazed red onion and BBQ sauce.

Burger s bio trhaným hovězím, mix salátem, nakládanou okurkou, glazovanou cibulkou a BBQ omáčkou.

17,90

180 g

### GOAT CHEESE

Bio Beefburger mit gegrilltem Ziegenkäse, Mix Blattsalate und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, L, M

organic beef mince with goat cheese, mix salad and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger s grilovaným kozím sýrem, mix salátem a majonézou z pečeného česneku.

18,40

200 g

### PORTOBELLO

Gegrillter Portobello-Pilz mit Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten, Cheddar, glasierte Zwiebel, Mix aus Blattsalaten und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

Grilled portobello mushroom with roasted peppers and sundried tomatoes salsa, cheddar, glazed onion, mix salad and roasted garlic mayonnaise.

grilovaný žampion Portobello se salsou z pečených paprik a sušených rajčat, čedar, glazovaná cibulka, mix salát a majonéza z pečeného česneku.

16,50

Wir bereiten die Burger Medium zu. Sollten Sie eine andere Art bevorzugen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Minced burgers are served medium cooked. If you want your burger prepared differently, please ask the staff.

Mleté burgery připravujeme na medium. Pokud Vám úprava nevyhovuje, požádejte, prosím, personál o změnu.

180 g

### HALLOUMI BURGER

Halloumi gegrillter Käse eingelegte Gurken, Mix aus Blattsalaten, glasierte rote Zwiebel. A, C, G, L, M

Grilled Halloumi cheese, pickles, mix salad, glazed red onion.

Grilovaný sýr Halloumi, nakládaná okurka, mix salátů, glazovaná červená cibulka.

16,50

## GRILL

300 g

### SCHWEINSKOTELETT

auf Kräutern und buntem Pfeffer mit Chimichurri und glasierter roter Zwiebel.

Pork chop grilled with herbs and mixed peppercorns served with chimichurri and glazed red onion.

Vepřový kotlet na bylinkách a barevném pepři s chimichurri a glazovanou červenou cibulí.

17,90

Weitere Grillspezialitäten sind vom Tagesangebot abhängig, welches auf der Wandtafel im Eingangsbereich zu finden ist. Gerne gibt Ihnen auch unser Personal Bescheid.

More according to daily offer can be found on daily offer boards or don't hesitate to ask our staff.

Další dle denní nabídky na nabídkových tabulích nebo se neváhejte zeptat naší obsluhy.

## SANDWICHES

180 g

### PULLED BEEF SANDWICH

Coleslaw Salat, glasierte rote Zwiebel, eingelegte Gurke, Mix Blattsalate & BBQ-Sauce. A, C, G, L, M

Sandwich with pulled beef, coleslaw, glazed red onion, pickled gherkin, mix salad and BBQ sauce.

Sendvič s trhaným hovězím, salátem coleslaw, glazovanou červenou cibulí, nakládanou okurkou, mix salátem a BBQ omáčkou.

17,00



RINDERRASSE

**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.

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.

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

**FARMS**

Agrokomplex Vernéřice

**DRY AGING**

60-120 days

RINDERRASSE

**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.

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.

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**

Bio farma Bošina

**DRY AGING**

60-120 days

**STEAKS**

**DAS AKTUELLE STEAK-ANGEBOT FINDEN SIE AUF UNSEREN TAGESSPEISEKARTE.**

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN IN OUR DAILY MENU.

AKTUÁLNÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA DENNÍ NABÍDCE.

200-300 g

**TENDERLOIN**

250-350 g

**RIB-EYE**

250-350 g

**STRIPLOIN**

200-300 g

**FLAP STEAK**

200-300 g

**FLANK STEAK**

250-350 g

**RUMP STEAK**

200-300 g

**MAMINHA/PICANHA**

250-350 g

**BALL-TIP**

250-350 g

**KNUCKLE**

200-300 g

**EYE-ROUND**

**DAS AKTUELLE STEAK-ANGEBOT FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAK-TAFELN.**

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



200-300 g

**TENDERLOIN**

250-350 g

**RIB-EYE**

250-350 g

**STRIPLOIN**

200-300 g

**FLAP STEAK**

200-300 g

**FLANK STEAK**

250-350 g

**RUMP STEAK**

200-300 g

**MAMINHA/PICANHA**

250-350 g

**BALL-TIP**

250-350 g

**KNUCKLE**

200-300 g

**EYE-ROUND**

**Unsere Steaks werden mit glasierten Zwiebeln und Chimichurri serviert.**

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

## SIDES

200 g  
**Pommes Frites.**  
French Fries.  
Smažené hranolky.

5,10

300 g  
**Gebackene Grenaille-Kartoffeln mit Speckmarmelade und Kräutersauerrahm.** G  
Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs.  
Pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou

5,80

300 g  
**Gegrilltes Gemüse.** L  
Grilled vegetables.  
Grilovaná zelenina.

6,90

200 g  
**Coleslaw-Salat mit Stangensellerie.** C, G, L, M  
Coleslaw with celery.  
Salát coleslaw s řapíkatým celerem.

3,70

150 g  
**Mix aus Blattsalaten mit Senf-Dressing, Sesam und saurem Apfel.** M,N  
Mix of lettuce with mustard dressing, sesame seeds and sour apples.  
Mix listových salátů s hořčičným dresinkem, sezamem a kyselým jablíčkem.

3,70

200 g  
**Brot.** A  
Fresh bread.  
Chléb.

3,10

## HOMEMADE SAUCES

2,70

50 g  
**Bier-BBQ-Sauce.**  
Beer BBQ Sauce.  
Pivní BBQ omáčka.

50 g  
**Chillimayonnaise** C, G  
Chilimayonnaise.  
Chilli majonéza.

50 g  
**Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch.** C,G, M  
Roasted garlic mayonnaise.  
Majonéza z pečeného česneku.

50 g  
**Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten.**  
Roasted peppers and sundried tomatoes salsa.  
Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.

50 g  
**Chimichurri (Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig).**  
Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, wine vinegar).  
Chimichurri (bylinky, česnek, chilli paprička, olivový olej, vinný ocet).

## DESSERTS

200 g  
**Apfelstrudel.** A, C, F, G  
Apple Strudel  
Jablečný štrůdl

6,10

200 g  
**Himbeer Panna Cotta.** G  
Raspberry panna cotta.  
Malinová panna cotta.

7,50

100 g  
**Schokoladenmousse.** A, C, F, G  
Chockomousse  
Čokoládová pěna

7,50

## KIDS' MENU

11,80

100 g  
**HÜHNER STRIPS**  
mit **Pommes Frites und Ketchup.** A, C, E, F, G, M, N  
Chicken strips with french fries and ketchup.  
Kuřecí stripsy s hranolky a kečupem.

100 g  
**KID'S BURGER MIT HÜHNER STRIPS**  
Ketchup und **Pommes frites.** A, C, E, F, G, M, N  
Kids' burger with chicken strips, ketchup and french fries.  
Dětský burger s kuřecími stripsy, kečupem a hranolky.

250 g  
**SPAGHETTI MIT FLEISCHRAGOUT**  
aus **Bio-Rindfleisch, Gemüse und Parmesankäse.**  
A, C, G, L  
Spaghetti with organic beef ragout, vegetable and parmesan.  
Špagety s masovým ragú z bio hovězího masa, zeleniny a par-mazánu.



## DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS A (Helles Lagerbier /lager /světly ležák) . . .	4,60
Výtopna MAZUT A (Dunkles Lagerbier /dark lager /tm. ležák)	4,90
Výtopna PANTOGRAPH A (IPA) . . . . .	5,80
Výtopna HYBRID E3/3 A (IPL). . . . .	5,50
Starobrno Bitr A . . . . .	4,20
Snake Bite (Lager&Cider) A . . . . .	5,20
Cider . . . . .	4,80
Radler . . . . .	4,80

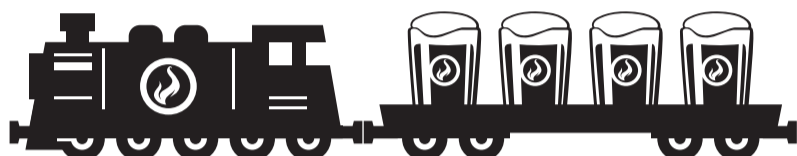
Weitere Biere siehe Bierboards. More on beer boards. Více na beer boardech.

## BIERZUG (BEER TRAIN) (0,7 l) A . . . . . 9,50

Degustationsset mit vier „Výtopna“ Bieren.

Tasting set of four Výtopna beers.

Degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.



## SOFT DRINKS

0,3 L

0,33 l Fritz - Kola. . . . .	4,50
0,33 l Fritz - Kola ohne Zucker . . . . .	4,50
0,33 l Mischmasch Fritz - Kola mit Orange . . . . .	4,50
0,275 l Fentimans Premium Indian Tonic . . . . .	6,10
0,275 l Fentimans Ginger Beer . . . . .	6,10
0,33 l Heineken Alkoholfreies Bier A . . . . .	3,90
0,2 l Katharina Rauch 100% BIO Apfel / Apple . . . . .	4,90
0,2 l Franz Josef Rauch 100% Fairtrade Orange . . . . .	5,50
0,3 l Bio Naturtrüber Apfelsaft / Organic Apple . . . . .	4,90
0,45 l Bio Apfel Spritz / Organic apple with soda . . . . .	4,90
0,25 l Montes Sprudelwasser / Sparkling water . . . . .	2,80
0,25 l Montes Stilles Wasser / Still water. . . . .	2,80
0,45 l Soda . . . . .	3,90
0,45 l Soda mit Minze und Zitrone / Soda with mint and lemon . . . . .	4,30

## HOMEMADE LEMONADES

0,45 L | 5,90

Himbeer Limonade / Raspberry / Malina	
Zitronen Limonade / Lemon / Citronáda	
Ingwer Limonade / Ginger / Zázvor	
Minz Limonade / Mint / Máta	
Sanddorn Limonade / Buckthorn / Rakytník	
Grapefruit Limonade mit Rosmarin / Grapefruit with rosemary / Grepová s rozmarýnem	

## HOT DRINKS AND COFFEE

Tee - verschiedene Sorten (8 g) / tea / čaj . . . . .	4,30
Pfefferminztee mit frischer Minze / Fresh mint tea with honey and lemon / Čaj z čerstvé máty s medem a citronem . . . . .	4,30
Espresso (7 g) . . . . .	3,40
Lungo (7 g). . . . .	3,40
Cappuccino (7 g) G . . . . .	4,20

## COCKTAILS

### „VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESSZUG

4x0,2 l Mix-Cocktail / mix cocktails / mix koktejlů . . . . . 26,90

0,3 l Cocktail nach Wahl / cocktail of your choice / koktejl dle výběru . . . . .	10,40
- Sanddorn, Rum, Zitrone / Buckthorn, rum, lemon / Rakytník, rum, citron	
- Grepfruit, Gin, Rosmarin, Zitrone / grapefruit, gin, rosemary, lemon / Grapefruit, gin, rozmarýn, citron	
- Pfefferminze, Vodka, Zitrone / Mint, vodka, lemon / Máta, vodka, citron	
- Bierkaramell, Whisky, Chilli, Baconchips / Beer caramel, whiskey, chili pepper, bacon chips / Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips	
0,25 l Aperol Spritz / Aperol, Prosecco, Soda / . . . . .	6,80



## DRINKS

### DESTILLATE

4 CL

#### ŽUFÁNEK DISTILLERY

Oh My Gin (45 %) . . . . .	8,90
Birnenbrand (45 %) . . . . .	7,20
Birnenbrand Fassgelagert (40 %) . . . . .	8,70
Marillenbrand (45 %) . . . . .	7,20
Walnussbrand (35 %) . . . . .	6,50
Slivovitz (50 %) . . . . .	7,20
Weichselbrand (20 %) . . . . .	6,50
Absinthe St. Antoine (70 %) . . . . .	7,20

\* Der Absinth wird mit Eiswürfeln und mit einer Karaffe kaltem Wasser serviert. Das empfohlene Verhältnis für 2 cl Absinth beträgt 6

#### KUENZ DISTILLERY

Alpine Dry Gin . . . . .	8,30
Rauchkofel - single Malt Whisky . . . . .	11,60
N°17 Zwickl-Bier Holzfass Edelbrand . . . . .	7,20
N°21 Ribisellikör . . . . .	5,40

#### AEIJST DESTILERIE

Styrian Pale Gin (43,5 %) . . . . .	10,50
Peat Gin. . . . .	11,60
Umbra Gin. . . . .	11,60

#### CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka . . . . .	5,40
----------------------	------

#### RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial (40%) . . . . .	17,80
Dictador Solera Rum XO (40%) . . . . .	14,60
Ron de Jeremy 15 years old XO Solera Rum (40 %) . . . . .	7,20

#### WHISKY

Yamazaki 12y (43%) . . . . .	27,60
Laphroaig 10y (40%) . . . . .	11,80

#### MATEBAR

Medelix Honigwein Elixir (13%) . . . . .	6,20
Medelix Honigwein Elixir Cherry (13 %) . . . . .	6,20

#### SONSTIGE

Pijökel Kräuterlikör Organic (42,5%) . . . . .	7,90
1310 Vodka Pure BIO (40 %) . . . . .	8,20



## WINES - JAROMÍR GALA WINERY | 0,15 / 0,75 L

**Chardonnay - Pinot 2020 . . . . . 7,80/37,60**

Chardonnay 60% + Pinot Gris 40%, 12,5 % alk.  
Wein aus rostfreiem Stahl, trocken, fruchtig, mineralisch, geeignet für Salate und Bürger/ wine made on stainless steel, dry, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na nerez, suché, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

**Cuvée Pálava 2020 . . . . . 7,80/37,60**

Pálava 70% + Solaris 30 %, 12,5 % alk.  
trocken, aromatisch, fruchtig, mineralisch, geeignet für Salate und Bürger / wine made on stainless steel, dry, aromatic, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na nerez, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

**Ryzlink vlašský Hermes 2019 . . . . . 10,40/45,70**

13,5 % alk., 11 Monate in französischen Eichenfässern gereift, trockener, vollmundiger Wein, geeignet für gegrillte Gerichte oder unsere Sandwiches / matured for 11 months in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or our sandwiches / zráló 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům

**Pinot noir - Merlot Bergus 2020 . . . . . 11,40/49,80**

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

**Chardonnay - Pinot extra Brut 2018 . . . . . 53,40**

12,5 % alk.  
Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt wird. Die Reifezeit in der Flasche in der Hefe beträgt 36 Monate. / Sparkling wine made by the traditional method of fermentation in the bottle. The aging time in the bottle in the yeast is 36 months. / Sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v láhvi. Doba ležení na kvasnicích v láhvi 36 měsíců.

## WINES - J. STÁVEK WINERY | 0,15 / 0,75 L

**Bodro 2019 . . . . . 9,00/43,70**

Merlot + Cabernet Sauvignon, 12,5 % alk.  
15 Monate in französischen Eichen Fässern gereift, trocken, aromatisch, fruchtig, Wein geeignet für Steaks / wine matured for 15 months in french oak barrels, dry, fruity, very intense aroma, goes well with steaks. / Víno zráló 15 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, velmi intenzivní aroma, ovocné, vhodné ke steakům.

## BOTTLED BEER AND CIDERS A

**Wir wählen für unsere Kühlschränke interessante Biere aus der ganzen Welt aus. Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne über das aktuelle Angebot informieren.**

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

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

**0,33 l Brewdog Elvis Juice . . . . . 10,30**

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)  
Bernsteinfarben im Glas. Die Aromen von Grapefruit und exotischen Früchten verbinden sich im Duft. Am Gaumen Grapefruit mit dezenter Süße und einem fruchtig bitteren Abgang. / 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. / IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí. Díky základu z karamelového sladu jantarové barvy.

**0,33 l Brewdog Punk IPA . . . . . 10,00**

(IPA, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)  
Flaggschiff der schottischen Brauerei, gehopft mit neuen Hopfensorten für tropisches Frucht-, Grapefruit-, Ananas- oder Litschi-Aroma, das sich mit höherer Bitterkeit perfekt ergänzt. / 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. / Vlajková loď skotského pivovaru, chmelená novými odrůdami chmelů pro získání aroma tropického ovoce, grapefruitu, ananasu či liči, která se skvěle doplňuje s vyšší hořkostí.

**0,5 l Weihenstephaner Hefeweissbier . . . . . 6,50**

Weizen, DE, Plato: 12°, alc/vol.: 5,4 %  
Ein Weißbier, das bei internationalen Bierwettbewerben regelmäßig an der Spitze steht. Ein deutscher Klassiker. / Wheat beer regularly ranks at the top positions on international beer exhibitions. German classic. / Pšeničné pivo pravidelně se umísťující na předních příčkách v mezinárodních pivních soutěžích. Německá klasika.



## WINE & BEER

**0,355 l Samuel Smith Organic Raspberry . . . . . 13,10**

Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %  
Bio-Himbeer-Ale. Im Glas hat dieses Bier eine trübe orange-rote Farbe. Das Aroma ist süß-säuerlich und wird von Himbeeren dominiert. / 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. / Světly Bio malinové pivo. Ve sklenici má zakalenou oranžovo-červenou barvu. Vůně je sladkokyselá a dominují maliny.

**0,355 l Samuel Smith Cherry . . . . . 10,30**

(Fruit Ale, GB, Plato: 12°, alc/vol.: 5,1 %)  
Ein leichtes, fruchtiges Bier mit dem Zusatz von Sauerkirsche, einem ausgeprägten fruchtigen Geschmack. Gebraut in Bio-Qualität in einer kleinen englischen Original-Dampfbrauerei aus 1825. / Light fruity ale with the addition of cherry, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825. / Světly ovocný ale s přidavkem višňi, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825.

**0,355 l Samuel Smith Chocolate Stout . . . . . 10,30**

Stout, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5 %  
Für die Herstellung wurden fein geröstetes Bio-Schokoladenmalz und Bio-Kakao verwendet. Köstlicher, cremiger Charakter. / Finely roasted organic chocolate malt and organic cocoa were used for the production. Delicious, creamy character. / Pro výrobu byl použit jemně pražený organický čokoládový slad a organické kakao. Lahodný, krémový charakter.

**0,33 l Fullers London Pride . . . . . 7,10**

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)  
Im Glas eine Bernsteinfarbe. Im Geruch erinnert es an Zitrus und Karamell. Der Geschmack ist ausbalanciert malzig und fruchtig. / An amber color in the glass. Aroma reminds of citrus and caramel. The taste is balanced, malty and fruity. / Jantarová barva ve skle. Vůně připomíná citrusy a karamel. Chuť je vyvážená, sladová a ovocná.

**0,33 l Fullers IPA . . . . . 6,40**

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5,3 %)  
Das India Pale Ale der englischen Brauerei Fuller's hat eine dunkelgoldene Farbe, malzige und karamellige Noten mit höherer Hopfenbittere und kräuterigen und leicht fruchtige Noten. / India Pale Ale shines in a wonderful red golden color when poured. An aroma of light citrus notes immediately rise to the nose. The initial taste is nice and tangy, matching the pleasant citrus notes. A pleasant bitterness emerges just as it should be for a typical IPA. / India Pale Ale z anglického pivovaru Fuller's tmavě zlaté barvy, v chuti sladové a karamelové tóny s vyšší chmelovou hořkostí a bylinnými a lehce ovocnými tóny.

**0,355 l Stone Brewing IPA . . . . . 9,70**

(IPA, USA, Plato: 16°, alc/vol.: 6,9 %)  
Ikonisches amerikanisches IPA. Dieses Bier hat eine orange Farbe. Die Hopfensorten Magnum, Chinook und Centennial bringen exotische Frucht- und Zitrusaromen. Ein süßes, fruchtiges, grasiges Bier. / American IPA icon. This beer has an orange color. Magnum, Chinook and Centennial hops bring exotic fruits and citrus aromas. Sweet, fruity, grassy beer. / Ikona amerických IPA. Toto pivo má oranžovou barvu. Chmelové odrůdy Magnum, Chinook a Centennial přináší exotické ovoce a citrusové aroma. Sladké, ovocné, travnaté pivo.

**0,33 l Kirin Ichiban . . . . . 6,40**

(Lager, J, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)  
Das drittmeistverkaufte Bier Japans wird nach der „Ichiban-Shibori“-Methode gebraut, bei der nur die besten Inhaltsstoffe aus dem Malz und der Würze extrahiert werden, die dann in Tanks vergoren werden. / 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. / 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.

**0,355 l Kona Longboard . . . . . 9,70**

(Lager, USA, Plato: 11°, alc/vol.: 4,6 %)  
Das Island Lager schimmert in einer klaren goldenen Farbe. In der Nase zart malzig und leicht exotisch. Am Gaumen Zitrusfrüchte, feine Hopfenaromen, etwas Biscuit und sanfter Abgang. / Golden lager with a slightly malty and exotic aroma. The taste of citrus fruits, delicate hop aroma and biscuits. / Ležák zlatavé barvy s jemně sladovou a lehce exotickou vůní. V chuti citrusové plody, jemné chmelové aroma a sušenky.

**0,33 l Huyghe Delirium Tremens . . . . . 12,20**

Trippel, B, Plato: 16°, Alc/vol.: 8,5 %  
In der Nase überzeugt es durch Noten von Äpfeln und Orangen, aber auch mit seiner komplexen Hefe-aromatik. Am Gaumen ist es angenehm fruchtig und zart süß, mit einer cremigen Textur. Das Starkbier hat einen so gut eingebundenen Alkohol, dass dieser fast vergessen wird. / The aroma tones of apples and oranges, the palate is pleasantly fruity and delicately sweet, with a creamy texture. Strong beer but very drinkable. / Ve vůni tóny jablek a pomerančů, na patře je příjemně ovocné a jemně sladké, s krémovou texturou. Silné pivo avšak velmi pitelné.



## 0,33 l La Trappe Trappist Blonde . . . . . 7,80

Trappist, NL, Plato: 16°, Alc/vol.: 6,5 %

Im Glas hat dieses Trappistenbier aus Holland eine trübe gelbe Farbe. Das Aroma in der Nase ist frisch, fruchtig und erinnert leicht an Karamell. Am Gaumen ist es vollmundig, fruchtig und süffig. / This Trappist beer from Holland has a cloudy yellow color in the glass. The smell is fresh, fruity with slightly reminiscent of caramel. On the palate it is full-bodied, fruity and tasty. / Toto trapistické pivo z Holandska má ve skle zakalenou žlutou barvu. Ve vůni je svěží, ovocná a lehce připomínající karamel. Na patře je plné, ovocné a chutné.

## 0,355 l Sierra Nevada Torpedo . . . . . 9,60

IPA, USA, Plato: 17°, Alc/vol.: 7,2 %

Eines der beliebtesten IPA's der USA. Das Aroma wird dominiert von intensiven Hopfen- und exotischen Fruchtnoten. Am Gaumen ist es üppig Karamellmalzig, sehr fruchtig mit Aromen von Kiefernadeln und frisch geschnittenem Gras, sowie Maracuja und Mango. Im Abgang typisch bitterhopfig. / One of the most popular IPAs in the USA. The aroma is dominated by intense hops and exotic fruit notes. On the palate, it is richly caramel-malty, very fruity with aromas of pine needles and freshly cut grass, as well as passion fruit and mango. Typically bitter hop-like finish. / Jedna z nejpůvodnějších IP v USA. Ve vůni dominuje intenzivní chmel a exotické ovocné tóny. Na patře je bohatě karamelově sladové, velmi ovocné s vůní jehličí a čerstvě posečené trávy, stejně jako mučenky a manga. Typicky hořký chmelový závěr.

## 0,33 l Birra Del Borgo ReAle Extra . . . . . 10,20

APA, IT, Plato: 14,7°, alc/vol.: 6,4 %

Ein Derivat des Standard-ReAle-Biers im APA-Stil. Sie unterscheiden sich hauptsächlich in der Menge des zugesetzten Hopfens. Größere Mengen werden unter Verwendung verschiedener Techniken hinzugefügt. Alle Hopfen werden während der letzten 10 Minuten des Kochens in der 3-fachen Menge des regulären ReAle hinzugefügt. / An APA-style derivative of the standard ReAle beer. They differ mainly in the amount of added hops. Larger amounts are added using different techniques. All hops are added during the last 10 minutes of boiling in 3 times the amount of regular ReAle. / Derivát standardního piva ReAle ve stylu APA. Liší se hlavně v množství přidaného chmelu. Větší množství se přidává pomocí různých technik. Všechny chmely jsou přidány během posledních 10 minutách varu ve 3 krát větším množství než u běžného ReAle.

