

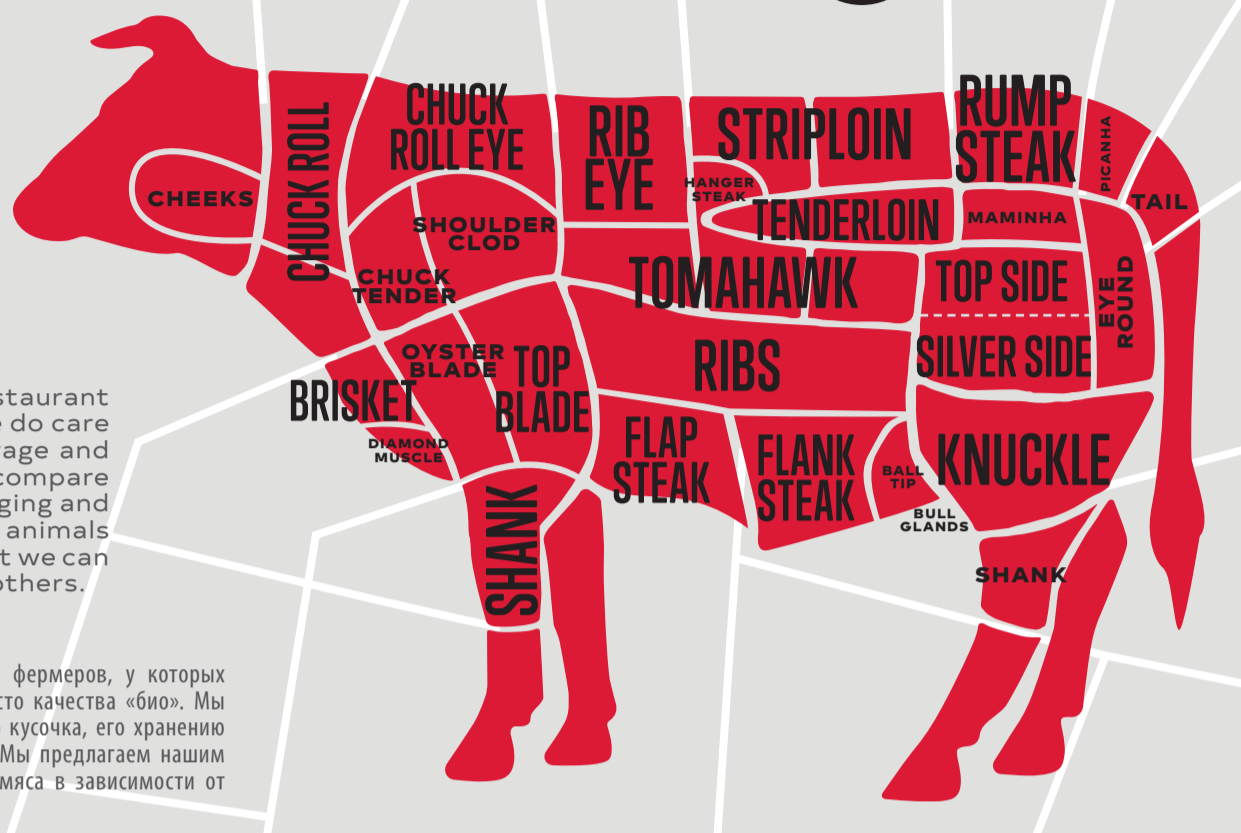
# MENU



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.

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.

Наш ресторан «Вытопна» поддерживает местных фермеров, у которых мы покупаем качественное проверенное мясо, часто качества «био». Мы уделяем внимание правильной обработке каждого кусочка, его хранению и созреванию путем сухой и влажной выдержки. Мы предлагаем нашим клиентам возможность лично сравнить качество мяса в зависимости от времени выдержки и породы.



## STARTERS AND BEER BITES

150 g

### SPECK SELECTION

výběr prémiových specků a našich uzenin, chléb. 1, 12  
selection of premium specks and our meat products, bread.  
премиальный шпик и мясное ассорти, хлеб

289,-

100 g

### TATARÁK

BIO hovězí tatarák s česnekem a topinkou. 1  
ORGANIC beef tartare with garlic and fried bread.  
ОРГАНИЧЕСКИЙ тартар из говядины с чесноком и жареным хлебом.

298,-

100 g

### CARPACCIO

z bio vyžralého hovězího (min. 60 dní), s bylinkami, olivovým olejem a parmazánem, opečená bagetka. 1, 3, 7  
organic aged beef (60 days at least) with herbs, olive oil and parmesan cheese, toasted baguette.  
органическая выдержанная говядина (минимум 60 дней) с зеленью, оливковым маслом и сыром пармезан, поджаренный багет.

309,-

150 g

### TOASTS

naše masové ragú z bio hovězího se zeleninou, opečený chléb. 1, 9  
meat ragout from organic beef with vegetable, fried bread.  
мясное рагу из органической говядины с овощами, жареный хлеб.

219,-

100 g

### GOAT CHEESE

nakládaný grilovaný kozí sýr s glazovanou cibulkou a rakytníkovým džemem, opečená bagetka. 1, 7  
pickled grilled goat cheese with glazed onion and buckthorn jam, toasted baguette.  
маринованный козий сыр на гриле с глазированным луком и облепиховым вареньем, поджаренный багет.

249,-

120 g

### JÁTROVÁ PAŠTIKA

paštika z vepřových a drůbežích jater s bylinkami, glazovaná červená cibule, chléb. 1, 3, 7, 9, 10  
Pork and poultry liver pâté with herbs, glazed red onion, bread.  
Паштет из печени свинины и птицы с зеленью, глазированный красный лук, хлеб.

198,-

200 g

### KONFITOVANÝ VEPŘOVÝ BOK

za studena podávaný vepřový bok, fermentovaná zelenina, dijonská hořčice, chléb. 1, 3, 7, 10

Pork flank served cold, fermented vegetables, dijon mustard, bread.

Медленно запеченный свиной бок квашеными овощами и дижонской горчицей.

255,-

150 g

### TORTILLA CHIPS

tortillové chipsy s avokádovou salsou. 1

Tortilla chips with avocado salsa.

Чипсы из тортильи с сальсой из авокадо.

219,-

## SOUPS

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

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

Прочие супы согласно меню дня на доске, или спрашивайте у наших официантов.

## SALADS

350 g

### AVOKÁDOVÝ SALÁT SE SLANINOVÝMI CHIPSY

fazolemi, sezamem, hořčičným dresinkem a rozpečenou bagetkou. 1, 3, 10, 11

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

Салат из авокадо с беконными чипсами фасолью, кунжутом, горчицей и поджаренным багетом.

355,-

350 g

### LISTOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KOZÍM SÝREM

kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem a rozpečenou bagetkou. 1, 7, 8

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

Листовой салат с козьим сыром на гриле, кислым яблоком, грецкими орехами, медовой заправкой и поджаренным багетом.

355,-

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.

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

Наш персонал с радостью предоставит вам список аллергенов и прочую информацию.

# BURGERS

Burgery podáváme s hranolky a majonézou.  
Burgers are served with french fries and mayonaise.  
Бургеры подаются с картофелем фри и майонезом.

180 g

## CHEESE

Bio hovězí burger, mix salátů, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibulka a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10  
organic beef mince, mix salad, cheddar cheese, pickled gherkin, marinated red onion and roasted garlic mayonnaise, french fries.  
Органический бургер из говядины, смесь салатов, сыр чеддер, маринованный огурец, маринованный красный лук и майонез из жареного чеснока, картофель фри.

180 g

## BACON JAM

Bio hovězí burger se slaninovým džemem, mix salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10  
organic beef mince with bacon jam, mix salad and roasted garlic mayonnaise, french fries.  
Органический бургер из говядины с джемом из бекона, смесь салатов и майонезом из жареного чеснока, картофель фри.

180 g

## CHILLI

Bio hovězí burger, avokádo, mix salát, a chilli majonéza, hranolky. 1, 3, 7, 10  
organic beef mince with avocado, mix salad and chili mayonnaise, french fries.  
Органический бургер из говядины, авокадо, смесь салатов и майонез чили, картофель фри.

180 g

## BACON & EGG

Bio hovězí burger, mix salát, sázené vejce, opečená slanina a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10  
organic beef mince, mix salad, fried egg, crispy bacon and roasted garlic mayonnaise, french fries.  
органический говяжий фарш, салат микс, яичница, хрустящий бекон и майонез с жареным чесноком, картофель фри

180 g

## TUNA

grilovaný tuňák žlutoploutvý, bylinkový dresing, mix salátů, hranolky. 1, 3, 4, 7  
Grilled yellowfin tuna, herb dressing, mixsalad, french fries.  
ТУНАБУРГЕР- желтоперыйтунецагриле, соусстравами, микс-салат, катофельфри.

180 g

## GOAT CHEESE

Bio hovězí burger s grilovaným kozím sýrem, mix salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10  
organic beef mince with goat cheese, mix salad and roasted garlic mayonnaise, french fries.  
органический говяжий фарш с козьим сыром, салатный микс и майонез с жареным чесноком, картофель фри.

100 g

## HALLOUMI

grilovaný sýr halloumi, mix salát, nakládaná okurka 1, 3, 4, 7  
Grilled halloumi cheese, mix salad, pickled cucumber french fries.  
Микс-салат с сыром халлуми на гриле, картофель фри с маринованными огурцами.

200 g

## PORTOBELLO

Grilovaný žampion Portobello se salsou z pečených paprik a sušených rajčat, čedar, glazovaná cibulka, mix salátů a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10  
Grilled portobello mushroom with roasted peppers and sundried tomatoes salsa, cheddar, glazed onion, mix salad and roasted garlic mayonnaise, french fries.  
шампиньон портобелло на гриле с сальсой из печеных перцев и сушеных помидоров, сыр чеддер, глазированный лук, смесь салатов и

Mleté burgery připravujeme na medium. Pokud Vám úprava nevyhovuje, požádejte, prosím, personál o změnu.  
Minced burgers are served medium cooked. If you want your burger prepared differently, please ask the staff.  
Молотые бургеры мы готовим до прожарки медиум. Если этот способ приготовления вам не подходит, пожалуйста, попросите персонал его изменить.

# GRILL

300 g

## VEPŘOVÝ KOTLET

grilovaný na růžovo na bylinkách a barevném pepři s chimichurri a glazovanou červenou cibulí.  
Pork chop grilled medium with herbs and mixed peppercorns served with chimichurri and glazed red onion.  
Свинная отбивная, приготовленная на гриле, с травами и смесью перцев, подается с чимичурри и глазированным красным луком.

400 g

## POMALU PEČENÝ VEPŘOVÝ BOK

grilovaný s pивní BBQ omáčkou, fermentovaná zelenina a dijonská hořčice. 3, 7, 10  
Slow-roasted pork flank grilled with beer BBQ sauce, fermented vegetables and Dijon mustard.  
Медленно запеченный свиной бок на гриле с пивным соусом BBQ квашеными овощами и дижонской горчицей

# FISH

200 g

## STEAK Z TUŇÁKA ŽLUTOPLOUTVÉHO

glazovaná cibule, chimichurri, grilovaný citron. 4  
Yellowfin Tuna Steak, glazed onion, chimicurri and grilled lemon.  
Стейкижелтопероготунца, глазированныйлук, чимикурриилимон нагриле.

180 g

## TUNA BURGER

grilovaný tuňák žlutoploutvý, bylinkový dresing, mix salátů, hranolky. 1, 3, 4, 7  
Grilled yellowfin tuna, herb dressing, mixsalad, french fries.  
ТУНАБУРГЕР- желтоперыйтунецагриле, соусстравами, микс-салат, катофельфри.

# SANDWICHES

150 g

## SENDVIČ S GRILOVANÝM VEPŘOVÝM BOKEM

marinovanou červenou cibulí, mix salátem a majonézou. 1, 3, 7, 10  
Sandwich with slowly roasted and grilled pork flank, marinated red onion, mix salad and mayonnaise.  
Сэндвич с медленно обжаренным на гриле свиным боком, маринованным красным луком, микс салатом и майонезом

345,-

355,-

359,-

389,-

489,-

395,-

345,-

355,-

385,-

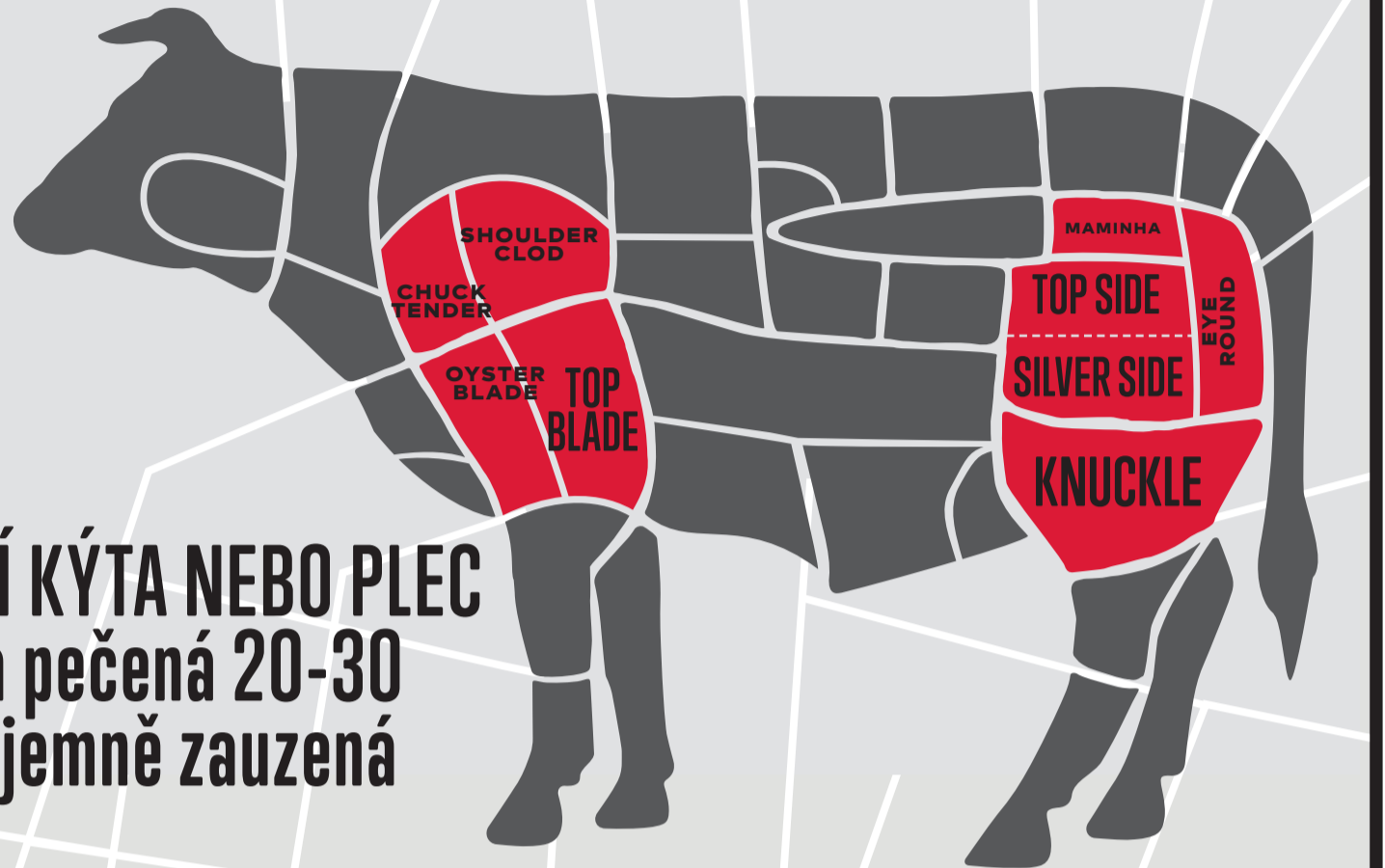
395,-

535,-

489,-

365,-

# VÝTOPNAS' SIGNATURE



**MARINOVANÁ HOVĚZÍ KÝTA NEBO PLEC**  
dle nabídky, dorůžova pečená 20-30  
hodin v Alto-Shaam a jemně zauzená

**MARINATED BEEF LEG OR SHOULDER**  
depending to the offer, 20-30 hours slow-roasted to  
pink in Alto-Shaam and mildly smoked

300 g

## MARINOVANÉ HOVĚZÍ

s fermentovanou zeleninou, BBQ  
marinádou a chlebem 3, 7, 10

Marinated beef with fermented vege-  
tables, BBQ marinade and bread

Жареная говяжья ножка или плечо  
с ферментированными овощами, маринадом  
барбекю и хлебом

495,-

180 g

## ROASTED BEEF BURGER

Marinované hovězí, mix salát, nakládaná okurka, gla-  
zovaná cibulka a BBQ omáčka, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10

Marinated beef with mix salad, pickled gherkin, glazed  
red onion and BBQ sauce, french fries.

Бургер с органической рваной говядиной, смесь салатов,  
маринованным огурцом, глазированным луком и соусом барбекю,  
картофель фри.

385,-

180 g

## CHILLI BURGER

Marinované hovězí, avokádo, mix salát, chilli majo-  
néza, hranolky. 1, 3, 7, 10

Burger with marinated beef, avocado, mixed salad and  
chili mayonnaise, fries.

Говяжья ножка или плечо медленного обжаривания, авокадо,  
смешанный салат и майонез с чили, картофель фри.

359,-

1000 g

## MASOVÝ MIX PRO 2 OSOBY

Marinované hovězí, pečený vepřový bok, vep-  
řová kotleta s glazovanou cibulkou, fermento-  
vanou zeleninou, coleslawem a slaninou. 3, 7, 9,  
10

Mix for 2 persons with marinated beef, slow-roasted  
pork flank, pork chop with glazed onions, fermented  
vegetables, coleslaw and bacon.

Жареная говяжья ножка или плечо, жареная свиная корейка,  
свиная отбивная с глазированным луком, ферментированные  
овощи, салат из капусты и бекон.

1395,-

180 g

## SANDWICH

Marinované hovězí, salát coleslaw, glazovaná červená  
cibulka, nakládaná okurka, mix salát a BBQ omáčka. 1,  
3, 7, 9, 10

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

Сэндвич с жареной на медленном огне говяжьей ногой или плечом,  
салатом из капусты, глазированным красным луком, маринованным  
огурцом, салатным миксом и соусом барбекю.

365,-

Dostupnost závislá na denním prodeji.

Availability subject to daily sales.

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.

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.

Это очень молодая порода, выведенная в пятидесятых годах прошлого века во Франции. Мясо аквитанской блондинки похоже на мясо других крупных французских пород, нежное, очень нежирное (мало жирного) и, конечно же, тоже вкусное и красиво окрашенное. Он также хорошо усваивается.

## FARMS

Agrokomplex Vernéřice

## DRY AGING

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.

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.

Продажа крупного рогатого скота относится к мясным породам крупного рогатого скота. Он происходит из высокогорных районов центральной Франции, поэтому очень вынослив и неприхотлив. Его мясо очень нежное с богатой мраморностью.

## FARMS

Bio farma Bošina

## DRY AGING

60-120 days

## STEAKS

### AKTUÁLNÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA DENNÍ NABÍDKĚ

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN IN OUR DAILY MENU

ЕЖЕДНЕВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СТЕЙКОВ ЗАПИСАНО В НАШЕМ ЕЖЕДНЕВНОМ МЕНЮ

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

### DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.  
ТЕКУЩЕЕ СТЕЙК-МЕНЮ МОЖНО НАЙТИ НА НАШИХ ДОСКАХ.



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

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

Стейки подаются с глазированным красным луком и чимичурри.

## SIDES

200 g

### Smažené hranolky.

French Fries.

Жареный картофель фри.

109,-

300 g

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

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

Печеный картофель Гренай с джемом из бекона и сметаной на травах.

125,-

300 g

### Grilovaná zelenina. 9

Grilled vegetables.

Овощи на гриле.

148,-

200 g

### Salát coleslaw s řapíkatým celerem. 3, 7, 9, 10

Coleslaw with celery.

Салат коулслоу с сельдереем.

79,-

150 g

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

Mix of lettuce with mustard dressing, sesame seeds and sour apples.

Смесь листовых салатов с горчичной заправкой, кунжутом и кислым яблоком.

79,-

200 g

### Domácí fermentovaná zelenina

Homemade fermented vegetable.

Домашние ферментированные овощи.

65,-

200 g

### Čerstvý chléb. 1

Fresh bread.

Свежий хлеб.

65,-

## HOMEMADE SAUCES

59,-

50 g

### Pivní BBQ omáčka.

Beer BBQ Sauce.

Пивной соус барбекю.

50 g

### Chilli majonéza. 3, 7

Chilimayonnaise.

Майонез чили.

50 g

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

Roasted garlic mayonnaise.

Майонез из печеного чеснока.

50 g

### Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.

Roasted peppers and sundried tomatoes salsa.

Сальса из печеных перцев и сушеных помидоров.

50 g

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

Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, wine vinegar).

Чимичурри (зелень, чеснок, перец чили, оливковое масло, винный уксус).

## DESSERTS

180 g

### Jablečný štrúdl

1, 3, 5, 7, 8, 11

Apple strudel

Яблочный штрудель.

155,-

150 g

### Krupicová kaše s kyselými jablky.

1, 3, 7

Semolina porridge with sour apples.

Манная каша с кислыми яблоками.

119,-

200 g

### Malinová panna cotta. 7

Raspberry panna cotta.

Малиновая панна котта.

145,-

## KIDS' MENU

255,-

100 g

### KUŘECÍ STRIPSY S HRANOLKY

a kečupem. 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11

Chicken strips with french fries and ketchup.

Куриные палочки с картофелем фри и кетчупом.

100 g

### DĚTSKÝ BURGER S KUŘECÍMI STRIPSY

kečupem a hranolky. 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11

Kids' burger with chicken strips, ketchup and french fries.

Детский бургер с куриными палочками, кетчупом и картофелем фри.

250 g

### ŠPAGETY S MASOVÝM RAGÚ

z bio hovězího masa, zeleniny a parmazánu. 1, 3, 7, 9

Spaghetti with organic beef ragout, vegetable and parmesan.

Спагетти с органическим рагу из говядины, овощами и пармезан.



## DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS 1 (světlý ležák / lager / светлый лагер)	98,-
Výtopna MAZUT 1 (tmavý ležák / dark lager / темный лагер)	105,-
Výtopna PANTOGRAPH 1 (IPA)	115,-
Výtopna HYBRID E3/3 1 (IPL)	115,-
Krušovice 11° 1	85,-
Starobrno Bitr 1	85,-
Beránek IPA 1	105,-
Beránek Weizenbier 1	105,-
Radler 1	97,-
Snake Bite (lager&cider) 1	97,-
Cider	125,-

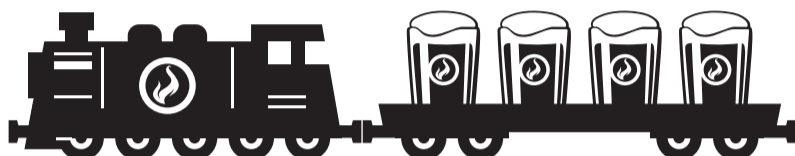
Více na beer boardech. More on beer boards. Другие на беэр боард.

### PIVNÍ VLAK (BEER TRAIN)

degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.

Tasting set of four Výtopna beers.

Дегустационный набор из четырех сортов пива «Вытопна».



## NON ALCOHOLIC BEER

0,5 L

Nealkoholické pivo 1 / Non alcoholic beer	85,-
Безалкогольное пиво	85,-

## SOFT DRINKS

0,3 L

Pepsi Cola	85,-
Pepsi Cola Light	85,-
Tonic	85,-
7 Up	85,-
Pomerančový džus / orange juice / Апельсиновый сок	85,-
Bio jablečný mošt / Organic apple must /	
Органический Яблочный сок	95,-
Aquila voda perlivá / sparkling water / вода газированная	69,-
Aquila voda neperlivá / still water / вода негазированная	69,-

## HOMEMADE LEMONADES

0,45 L | 105,-

Malinová limonáda / Raspberry / Малиновый	
Citronáda / Lemon / Цитронад	
Zázvorová limonáda / Ginger / Имбирный	
Mátová limonáda / Mint / Мятный	
Rakytňková limonáda / Buckthorn / Лимонад из облепихи	
Grepová limonáda s rozmarýnem / Grapefruit with rosemary /	
Грейпфрутовый лимонад с розмарином	
Více na limo boardech. More on limo boards. / Другие на лимо боард.	

## HOT DRINKS AND COFFEE

Čaj - dle výběru (8 g) / tea / чай	72,-
Čerstvý mátový čaj s medem a citronem / Fresh mint tea with honey and lemon / Чай из свежей мяты с медом и лимоном	87,-
Espresso (7 g)	72,-
Lungo (7 g)	72,-
Cappuccino (7 g) 7	87,-

## COCKTAILS

0,3 L

### „VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESS

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

0,3 l Koktejl dle výběru / cocktail of your choice /  
коктейль на ваш выбор . . . . . 208,-

- Rakytňík, rum, citron / Buckthorn, rum, lemon / Облепиха, ром, лимон
- Grapefruit, gin, rozmarýn, citron / grapefruit, gin, rosemary, lemon / грейпфрут, джин, розмарин, лимон
- Máta, vodka, citron / Mint, vodka, lemon / Мята, водка, лимон
- Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips / Beer caramel, whiskey, chili pepper, bacon chips / Пивная карамель, виски, перец чили, чипсы из бекона



## DRINKS

### SPIRITS

4 CL

#### DESTILÉRKA MARTIN ŽUFÁNEK

Slivovica / plum distillate / дистиллят из сливы	135,-
Ořechovka / liquor from immature walnuts / ликер из грецкого ореха	125,-
Borovička / distillate infused with juniper / дистиллят из можжевельника	125,-
Kontušovka / anise-flavored liquor / ликер со вкусом аниса	125,-
OMG Gin	145,-

#### DESTILÉRKA SVACHOVKA

Pivovica / beer distillate / пивной дистиллят	120,-
Šípkovica / brier distillate / шиповник дистиллят	127,-
Rakytňikový likér / Buckthorn liquor / Облепиховый ликер	120,-

#### DESTILÉRKA PETR ŠVEC

Premium Cryo Vodka	115,-
--------------------	-------

#### ZÁMECKÁ PALÍRNA BLATNÁ

Alfernet original	98,-
Alfernet Spiced	98,-
Liquére Pepermint	76,-

#### LITTLE URBAN

London Dry Gin	137,-
Sloe Gin (likér na ginovém základu / gin based liquor / ликер на основе джина)	155,-

#### CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	105,-
Becherovka Lemond	105,-
Božkov Republika	105,-

#### RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial	385,-
Dictador Platinum Rum XO	315,-
Hell or High Water XO Rum	195,-

#### WHISKEY

Yamazaki Single Malt Whisky Distiller's Reserve	595,-
Laphroaig 10y	255,-

#### ABSINTERIE

2 CL

Amave Absinthe Blanche (Žufánek)	109,-
Absinthe St. Antonie (Žufánek)	109,-
Absinthe Petit Frère (L'OR)	116,-

\* Servujeme 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. / Подаем на льду с графином холодной воды. Рекомендуемое соотношение — 20 мл абсента к 60 мл воды.

## WINES - JAROMÍR GALA WINERY <sup>12</sup> | 0,15 / 0,75 L

**Chardonnay - Pinot 2020** . . . . . 169,-/815,-

chardonnay 60% + Pinot Gris 40%, 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. / вино из нержавеющей стали, сухое, фруктовое, минеральное, хорошо сочетается с салатами или бургерами.

**Cuvée Pálava 2020** . . . . . 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. / вино из нержавеющей стали, сухое, ароматный, фруктовое, минеральное, хорошо сочетается с салатами или бургерами.

**Ryzlink vlašský Hermes 2019** . . . . . 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 / выдержанное в течение 11 месяцев в бочках из французского дуба, сухое, полнотелое вино, подходящее для блюд на гриле или наших бутербродов

**Pinot noir - Merlot Bergerus 2020** . . . . . 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 / выдерживается 12 месяцев в бочках (из французского дуба), вино подходит для стейков

**Chardonnay - Pinot extra Brut 2018** . . . . . 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. / Игристое вино изготовлено традиционным методом ферментации в бутылке. Время выдержки в бутылке на дрожжах – 36 месяцев.

## WINES - J. STÁVEK WINERY <sup>12</sup> | 0,15 / 0,75 L

**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. / вино, выдержанное в течение 15 месяцев в бочках из французского дуба, сухое, фруктовое, с очень интенсивным ароматом, хорошо сочетается со стейками.

## 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.

Мы отбираем для наших холодильников пиво с интересными дегустациями со всего мира. Наши сотрудники с радостью уточнят для вас актуальное предложение.

**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. / Флагманом пивоварни является IPA янтарного цвета. В аромате доминируют такие фруктовые тона, как манго и страстоцвет. Пунк ИПА обладает характерной горькой ноткой, которая сопровождается фруктовыми ароматами.

**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. / IPA aromatizovaný kůrou грейпфрута и апельсина с ярко выраженным цитрусовым вкусом. Благодаря основе из карамельного солода имеет янтарный цвет.

**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. / Органическое клубничное пиво. В бокале пиво выглядит мутно-оранжево-красным. Аромат кисло-сладкий, доминирует клубника. Вкус молочный, сладкий и фруктовый, с последующим сухим послевкусием.



## WINE & BEER

**0,355 l Samuel Smith Apricot** . . . . . 283,-

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)  
Světlý ovocný ale s přidávkem 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. / Легкий фруктовый эль с добавлением абрикосов, отчетливый фруктовый вкус. Приготовлен в качестве «био» в небольшой старинной паровой пивоварне в Англии, основанной в 1825 году.

**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. / Для производства использовались тонко обжаренный органический шоколадный солод и органическое какао. Вкусный, сливочный характер. Сварено органического качества на небольшой оригинальной английской паровой пивоварне 1825 года.

**0,355 l Samuel Smith Oatmeal Stout** . . . . . 202,-

(Oatmeal Stout, GB, Plato: 13°, Alc/vol.: 5 %)  
Sytě tmavě hnědé pivo s krémovou, světle hnědou pěnou. Pražená, čokoládová vůně a nádech sušeného tmavého ovoce. Lehce nahořklé, krémové a jemné na patře s praženým aromatickým závěrem. / Deep dark brown beer with a creamy, light brown head. Roasted, chocolatey aroma and a hint of dried dark fruits. Slightly bitter, creamy and soft on the palate with a roasted aromatic finish. / Глубокое темно-коричневое пиво с кремовой светло-коричневой пеной. Жареный шоколадный аромат с оттенком сушеных темных фруктов. Слегка горьковатый, сливочный и мягкий вкус с жареным ароматным послевкусием.

**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. / Иконический американский IPA. Это пиво обладает оранжевым цветом. Сорта хмеля Магнум, Чинук и Сентенниал несут с собой экзотические фрукты и цитрусовый аромат. Сладкое, фруктовое, травянистое пиво.

**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. / Третье по продажам японское пиво, которое варят методом «итибан сибори», позволяющим извлечь из солода и впоследствии из сусла только лучшие ингредиенты, которые потом ферментируются в емкостях.

**0,5 l Weihenstephan Weihenstephaner hefe** . . . . . 109,-

(Pšeničné, DE, Plato: 13°, alc/vol.: 5,4 %)  
Pšeničné pivo pravidelně se umisťující na předních příčkách v mezinárodních pivních soutěžích. Německá klasika. / Wheat beer regularly ranks at the top positions on international beer exhibitions. German classic. / Пшеничное пиво, которое регулярно занимает первое место на международных пивных конкурсах. Немецкая классика.

**0,33 l La Trappe Trappist Blonde** . . . . . 154,-

(Trappist, NL, Plato: 16°, Alc/vol.: 6,5 %)  
Světlé svrchně kvašené pivo. Světlé, chladné, vysoce fermentované pěnívé pivo jasné barvy, jehož chuť dokonale vyhovuje evropským chuťovým návykům, a proto se dobře pije. / Light top-fermented beer. Light, cold, highly fermented, frothy beer of a bright color, the taste of which perfectly suits European taste habits and therefore drinks well. / Светлое пиво верхового брожения. Легкое, холодное, сильно ферментированное, пенное пиво яркого цвета, вкус которого идеально соответствует европейским вкусовым привычкам и поэтому хорошо пьется.

**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. / В аромате тона яблок и апельсинов, вкус приятно фруктовый и деликатно сладкий, со сливочной текстурой. Пиво крепкое, но питкое.

**0,355 l Kona Longboard Island Lager . . . . . 210,-**

(Lager, USA, Plato: 10,9°, alc/vol.: 4,6 %)  
zlatý ležák vyrobený z kvalitních sladů a čtyř druhů aromatického chmele, který se vaří v tradičním ležáckém stylu. / Golden lager made from quality malts and four types of aromatic hops, which is cooked in a traditional lager style. / Золотой лагер из качественного солода и четырех сортов ароматного хмеля, приготовленный в традиционном лагерном стиле.

**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. / Первое, самое популярное и уважаемое пиво от Borgoros. Янтарный, с цитрусовыми тонами, перечный и с интенсивной горечью.

**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. / Обладает глубоким янтарным цветом и исключительно полным, освежающим и сложным характером. Приятный аромат и пряный вкус являются результатом использования лучшего хмеля Cascade.

**0,33 l Schneider Aventinus Eisbock . . . . . 205,-**

(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)  
Silné vymražované pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu. / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma with a touch of marzipan. / Крепкое замороженное пиво, аромат сливы, банана и гвоздики с нотками марципана.

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

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)  
Jantarová barva ve skle. Vůně připomíná citrusy a karamel. Chuť je vyvážená, sladová a ovocná. / An amber color in the glass. Aroma reminds of citrus and caramel. The taste is balanced, malty and fruity. / Янтарный цвет в стекле. Аромат напоминает цитрусы и карамель. Вкус сбалансированный, солодовый и фруктовый.

