

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

Agrokomplex Vernéřice

ZRÁNÍ

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

Bio farma Bošina

ZRÁNÍ

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

1190,-

300 g

BIO RIB-EYE

ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ

1050,-

300 g

BIO STRIPLOIN

ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ

990,-

STEAKY



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+

Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

Česko, doba zrání min. 40 dní, Čestr

300 g

RIB-EYE

Brazílie, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.

SPECIALITY

0,33 l

DRŠŤKOVÁ POLÉVKA

Z BIO hovězích žaludků sypaná petrželkou podávaná s kváskovým chlebem. 1, 3, 7, 9

130 g

MIX NAŠICH VÝBĚROVÝCH UZENIN

Hovězí sušená šunka z nízké roštěné, sušená vepřová šunka, panchetta, fermentovaná zelenina, salsa z pečených paprik, pečivo. 1, 3, 7

80 g

HOVĚZÍ CARPACCIO

Z 60 dní vyzrálé roštěné, chimichurri, parmezán a limetka, chléb focaccia. 1, 3, 7

160 g

HOVĚZÍ BIO HRUDÍ

Pomalou pečené uzené BIO hovězí hrudí, bramborová kaše s rozmarýnem, chipsy z kořenové zeleniny. 7, 9, 10

PŘÍLOHY

200 g

HRANOLKY

195,-

300 g

BRAMBOROVÁ KAŠE S ROZMARÝNEM

195,-

300 g

PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE SE SLANINOVÝM DŽEMEM A BYLINKOVOU ZAKYSANOU SMETANOU

195,-

150 g

MIX SALÁT S MEDOVÝM DRESINKEM, SEZAMEM A KYSELÝM JABLÍČKEM

98,-

200 g

RAJČATOVÝ SALÁT S ČERSTVÝM KORIANDREM, ČESNEKEM A CHILI PAPIŘKOU

98,-

200 g

THAJSKÝ SWEET & CHILLI ZELENINOVÝ SALÁTEK

98,-

200 g

COLESLAW

85,-

200 g

MRKVOVÝ SALÁT

72,-

200 g

DOMÁCÍ FERMENTOVANÁ ZELENINA

75,-

200 g

ČERSTVÉ PEČIVO

72,-

DOMÁCÍ OMÁČKY

50 g

PIVNÍ BBQ OMÁČKA

65,-

50 g

SLADKO-KYSELÁ MAJONÉZA

65,-

50 g

MAJONÉZA Z PEČENÉHO ČESNEKU

65,-

50 g

SALSA Z PEČENÝCH PAPIŘEK A SUŠENÝCH RAJČAT

76,-

50 g

CHIMICHURRI

72,-

80 g

DEMI-GLACE

115,-

80 g

OMÁČKA ZE ZELENÉHO PEPŘE

115,-

80 g

OMÁČKA Z LESNÍCH HUB

109,-

MENU

SESTAV SI VLASTNÍ MENU



890,-

PŘEDKRMY

320,-



100 g

TATARSKÝ BIFTEK

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

50 g

ROASTBEEF

Z BIO hovězí roštěné, podávaný s thajským sweet & chilli zeleninovým salátem, chléb focaccia. 1, 3, 7, 9, 14

80 g

LOSOS

Uzený studeným kouřem, podávaný s koprovým dipem, chléb focaccia. 1, 3, 7, 10

120 g

TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY

S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, chléb focaccia. 1, 3, 7, 9

50 g

SUŠENÝ TYROLSKÝ SPECK

Se salátem z melounu Cantaloupe, sýru s modrou plísní, rukoly, chilli papričky a jablečného balsamica, chléb focaccia. 1, 3, 7

0,33 l

HOVĚZÍ VÝVAR

Silný hovězí vývar s játrovým knedlíkem a petrželkou. 1, 3, 7, 9

DEZERTY

190,-



150 g

MALINOVÁ PANNA-COTTA

120 g

TIRAMISU

1, 3, 7, 8

120 g

CHOCOMOUSSE

S krémem z pívniho karamelu. 1, 3, 7, 8

BURGERY

540,-



180 g

BACON JAM BURGER

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

180 g

CHEESEBURGER

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

180 g

PULLED BEEF BURGER

Bio hovězí trhané maso ochucené teriyaki omáčkou, fermentovaná zelenina, sýr ementál, cibulová marmeláda, salát a wasabi majonéza, hranolky. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Trhané krůtí maso pečené na cibuli a bylinkách, salsa z pečených paprik, salát a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10

HLAVNÍ JÍDLA

540,-

220 g

HOVĚZÍ GULÁŠ

BIO hovězí guláš, karlovarský knedlík s červenou cibulkou, salsa z pečených paprik. 1, 3, 7, 9

300 g

VEPŘOVÁ KOTLETA

V úpravě sous-vide na bylinkách a barevném pepři, pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou, omáčka ze zeleného pepře 7, 9

300 g

KUŘECÍ SUPREME

Kuřecí prso v úpravě sous-vide, bramborová kaše s rozmarýnem, rajčatový salát s koriandrem. 1, 7, 9

300 g

HOUBOVÉ KRUPOTO

Rizoto z krup podávané se smetanovou omáčkou z lesních hub s rukolou a parmezánem. 1, 7, 9

350 g

SALÁT S KOZÍM SÝREM

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, chléb focaccia. 1, 3, 7, 8

SEZNAM ALERGENŮ ČI DALŠÍ INFORMACE VÁM RÁDA POSKYTNE NAŠE OBSLUHA.

CZ



Výtopna

DĚTSKÉ MENU

S DÁRKEM

180 g

**KUŘECÍ STRIPSY
HRANOLKY + KEČUP**
1, 3, 5, 6, 7, 10, 11

150 g

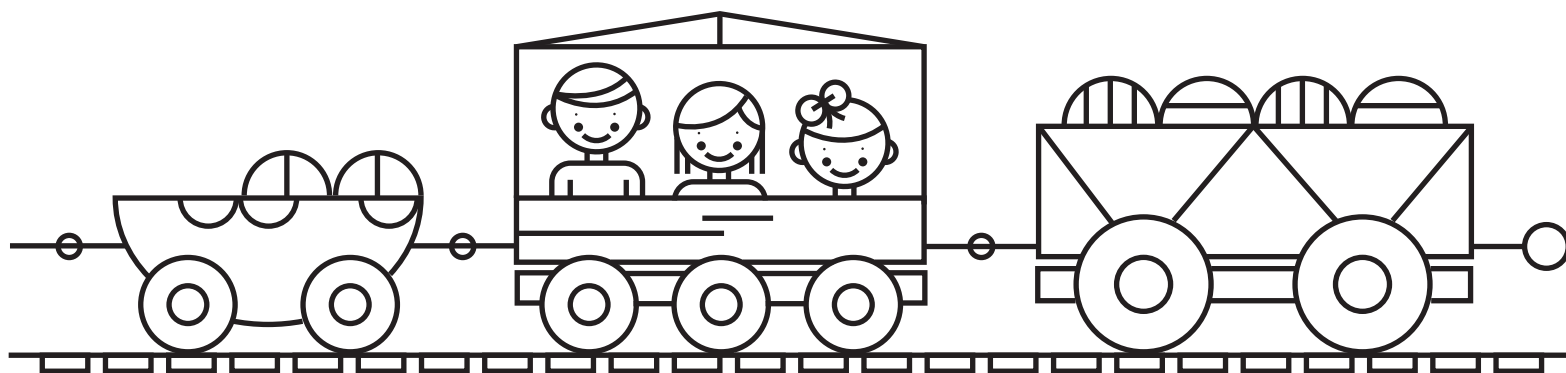
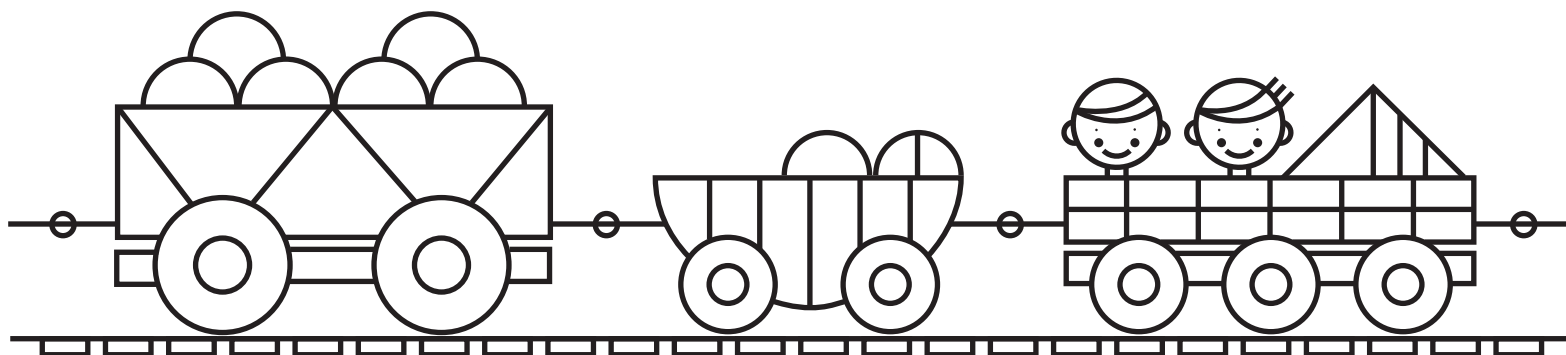
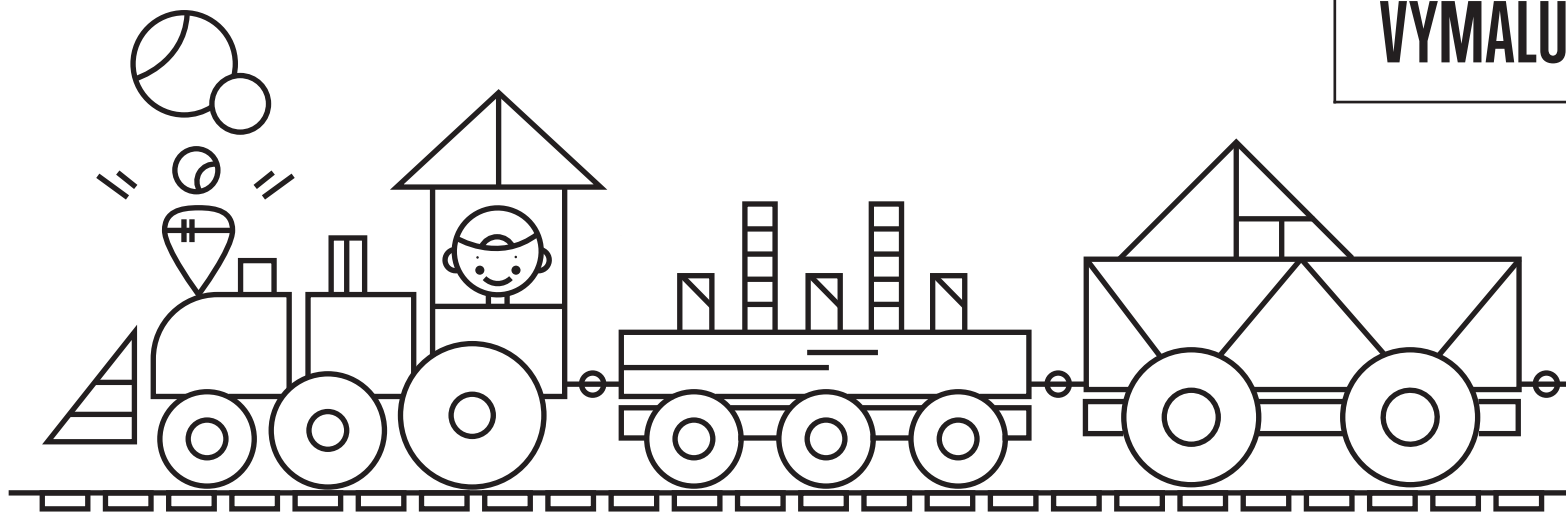
**TRHANÉ KRŮTÍ MASO
PEČENÉ NA BYLINKÁCH A
CIBULI, BRAMBOROVÁ KAŠE**
7, 9

150 g

**BIO HOVĚZÍ BURGER,
SÝR ČEDAR, SALÁT,
KEČUP A HRANOLKY**
1, 3, 7

350,-

VYMALUJ



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.

FARM

Agrokomplex Vernéřice

AGING

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.

FARM

Bio farma Bořina

AGING

60-120 days

MENU

CREATE YOUR MENU



BURGERS

540,-



180 g

BACON JAM BURGER

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

180 g

CHEESEBURGER

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

180 g

PULLED BEEF BURGER

Organic pulled beef seasoned with teriyaki sauce, fermented vegetables, Emmental cheese, onion marmalade, lettuce, and wasabi mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Pulled turkey roasted with onions and herbs, roasted pepper salsa, salad and roasted garlic mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 9, 10

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

1190,-

300 g

BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS

1050,-

300 g

BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS

990,-

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+

Japan, aging min. 90 days, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

Czechia, aging min. 40 days, Čestr

300 g

RIB-EYE

Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.

SPECIALS

0,33 l

TRIPLE SOUP

Made from organic beef stomachs, sprinkled with parsley, served with sourdough bread. 1, 3, 7, 9

130 g

SELECTION OF OUR FINEST CURED MEATS

Dry-aged beef ham from sirloin with pepper, dry-cured pork ham, pork pancetta, fermented vegetables, pastry and roasted pepper salsa. 1, 3, 7

80 g

BEEF CARPACCIO

From 60-day aged beef sirloin, herb chimichurri, parmesan and lime, focaccia bread. 1, 3, 7

160 g

ORGANIC BEEF BRISKET

Smoked, slow-roasted organic beef brisket, rosemary-cream mashed potatoes, root-vegetable chips. 7, 9, 10

SIDES

200 g

FRENCH FRIES

195,-

300 g

POTATOE PURÉE

WITH ROSEMARY

195,-

7

300 g

BAKED GRENAILLE POTATOE WITH BACON

JAM AND SOU CREAM WITH HERBS

195,-

7

150 g

MIX SILD WITH HONEY DRESSING,

SESSAME AND SOUR APPLE

98,-

11

200 g

TOMATO SALAD WITH FRESH

KORIANDEK, GARLIC AND CHILLI

PEPPER

98,-

14

200 g

THAI SWEET & CHILLI

VEGETABLE SALAD

98,-

14

200 g

COLESLAW

85,-

1, 3, 7, 9, 10

200 g

CARROT SALAD

72,-

7

200 g

HOMEMADE FERMENTED

VEGETABLE

75,-

1

200 g

FRESH PASTRY

72,-

1

HOMEMADE SAUCE

50 g

BEER BBQ SAUCE

65,-

50 g

SWEET & SOUR MAYONNAISE

3, 7, 10

65,-

50 g

ROASTED GARLIC

MAYONNAISE

3, 7, 10

65,-

50 g

ROASTED PEPPERS

AND SUNDRIED

TOMATOES SALSA

76,-

50 g

CHIMICHURRI

72,-

(herbs, garlic, chilli pepper, olive oil, vinegar)

80 g

DEMI-GLACE

115,-

3, 7, 10

80 g

GREEN PEPPER SAUCE

115,-

7, 9

80 g

WILD MUSHROOM SAUCE

109,-

7, 9

STARTERS

320,-



100 g

BEEF TARTARE

Organic raw beef tartare with garlic and pickled Cornichons, fried bread. 1, 3, 7

50 g

ROASTBEEF

Organic beef sirloin, served with Thai sweet&chili vegetable salad, focaccia bread.

1, 3, 7, 9, 14

80 g

SMOKED SALMON

Cold smoked Salmon served with dill dip, focaccia bread. 1, 3, 7, 10

120 g

VEGGIE TARTARE

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

50 g

DRIED TYROLL SPECK

With cantaloupe melon salad with blue cheese, arugula, chilli pepper and apple balsamic, focaccia bread. 1, 3, 7

0,33 l

BEEF BROTH

Strong beef soup with liver dumpling and parsley. 1, 3, 7, 9

DESSERTS

190,-



150 g

RASPBERRY PANNA-COTTA

7

120 g

TIRAMISU

1, 3, 7, 8

120 g

CHOCOMOUSSE

With beer caramel cream 1, 3, 7, 8

MAIN DISHES

540,-

220 g

BEEF GOULASH

Organic beef goulash, Carlsbad dumpling with roasted onion and rosted pepper salsa. 1, 3, 7, 9

300 g

PORK CHOP

Cooked sous-vide with herbs and mixed pepper, Grenaillepotatoes with bacon jam and sour cream with herbs, green pepper sauce. 7, 9

300 g

CHICKEN SUPREME

Grilled chicken breast, potatoe purée with rosemary, tomato salad and strong meat sauce. 1, 7, 9

300 g

MUSHROOM „KRUPOTO“

Barley risotto served with a creamy wild mushroom sauce, arugula and parmesan. 1, 7, 9

350 g

SALAD WITH GOAT CHEESE

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

FOR MORE INFORMATIONS ABOUT ALLERGENS
OR OUR FOOD, PLEASE ASK THE STAFF.

EN



MENU FOR KIDS

WITH GIFT

180 g

**CHICKEN STRIPS WITH
FRIES + KETCHUP**

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

150 g

**PULLED TURKEY MEAT
ROASTED WITH HERBS
AND ONION, MASHED
POTATOES**

7, 9

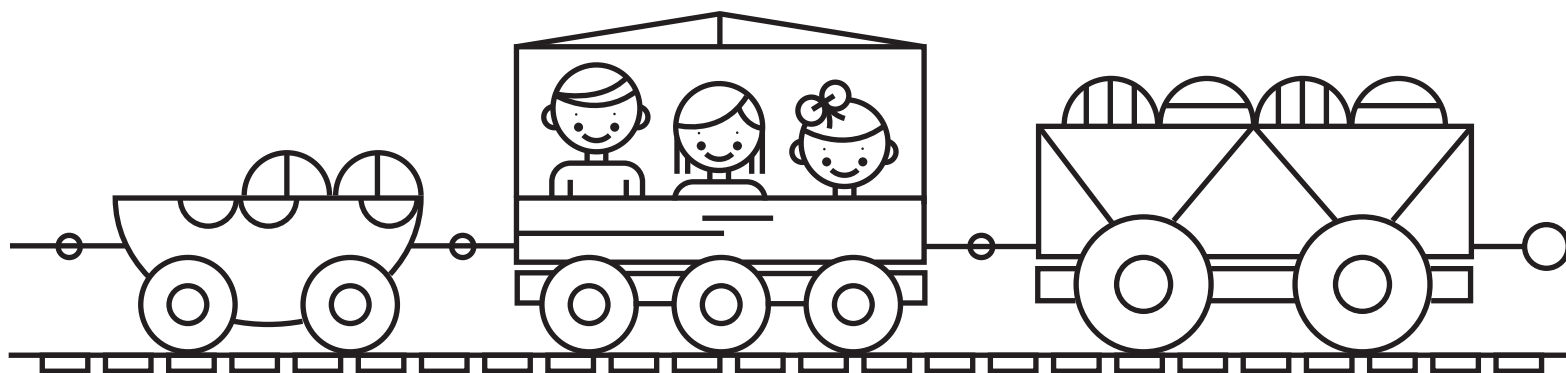
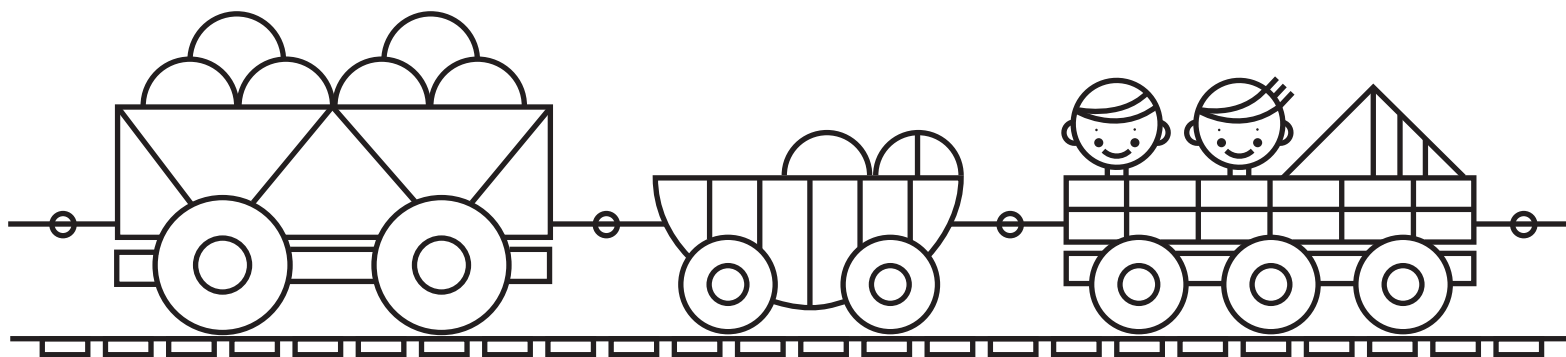
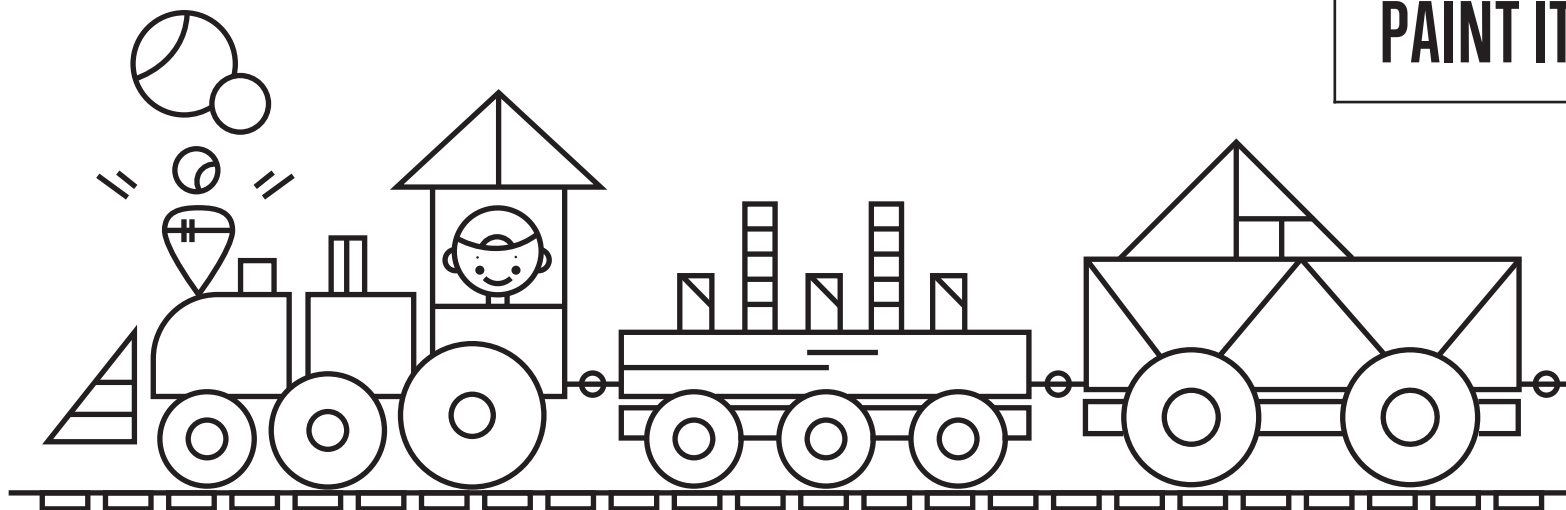
150 g

**ORGANIC BEEF BURGER,
CHEDDAR CHEESE, SALAD,
FRIES + KETCHUP**

1, 3, 7

350,-

PAINT IT



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.

BAUERNHOF

Agrokomplex Vernéřice

ALTERN

60-120 tage

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.

BAUERNHOF

Bio farma Bořina

ALTERN

60-120 tage

MENU

ERSTELLEN
SIE IHR MENÜ

890,-

BURGERS 540,-



180 g

BACON JAM BURGER

Rosa gegrillter Bio-Rindfleischburger, mit Speckmarmelade, Salat, Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, Pommes Frites. 1, 3, 7, 10

180 g

CHEESEBURGER

Rosa gegrillter Bio-Rindfleischburger, Salat, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelegte roten Zwiebel, gerösteten Speck und Mayonnaise, Pommes Frites. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED BEEF BURGER

Bio-Pulled Beef mit Teriyaki-Sauce, fermentiertem Gemüse, Emmentaler, Zwiebelmarmelade, Salat und Wasabi-Mayonnaise, Pommes Frites. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Pulled Turkey, mit Zwiebeln und Kräutern gebraten, gerösteter Paprikasalsa, Salat und geröstete Knoblauchmayonnaise, Pommes frites. 1, 3, 7, 9, 10

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaks werden mit glasierten roten Zwiebeln und Demi-Glace oder Chimichurri-Sauce serviert.

250 g

BIO TENDERLOIN

ALTEREN MIN. 40 TAGE

1190,-

300 g

BIO RIB-EYE

ALTEREN MIN. 60 TAGE

1050,-

300 g

BIO STRIPLOIN

ALTEREN MIN. 60 TAGE

990,-

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+

Japan, alteren min. 90 tage, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

Czechia, alteren min. 40 tage, Čestr

300 g

RIB-EYE

Brasil, alteren min. 60 tage, Black Angus

DAS TAGESANGEBOT FÜR STEAKS FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAKTAFELN.

SPECIALS

0,33 l

KUTTELSUPPE

Aus Bio-Rindermägen, mit Petersilie bestreut, serviert mit Sauerteigbrot. 1, 3, 7, 9

130 g

AUSWAHL UNSERER WURSTSPEZIALITÄTEN

Trockengereifter Rinderschinken aus der Rinderlende mit Pfeffer, luftgetrockneter Schweineschinken, Schweinepancetta, fermentiertes Gemüse, Gebäck und geröstete Paprikasalsa. 1, 3, 7

80 g

BEEF CARPACCIO

Aus 60 Tage gereiftem Rinderfilet, Kräuter-Chimichurri, Parmesan und Limette, Focaccia Brot. 1, 3, 7

160 g

BIO RINDERBRUST

Langsam gebratene, geräucherte Bio-Rinderbrust, Kartoffelpüree mit Rosmarin und Sahne, Wurzelgemüse-Chips. 7, 9, 10

SIDES

200 g

POMMES FRITES

195,-

300 g

KARTOFFELPÜREE

MIT ROSMARIN

195,-

7

300 g

GEBACKENE GRENAILLE KARTOFFELN MIT SPECKMARMELADE UND SAUERRAHM MIT KRÄUTERN

195,-

7

150 g

MIX AUS BLATTSALATEN MIT HONIG DRESSING, SESAM UND SAUREM APFEL

98,-

11

200 g

TOMATENSALAT MIT FRISCHEM KORIANDER, KNOBLAUCH UND CHILI-PFFER

98,-

14

200 g

THAILÄNDISCHER GEMÜSE-SALAT MIT SÜSS-CHILI

98,-

14

200 g

COLESLAW

85,-

1, 3, 7, 9, 10

200 g

KAROTTENSALAT

72,-

7

200 g

HAUSGEMACHTES FERMENTIERTES GEMÜSE

75,-

7

200 g

FRISCHES GEBÄCK

72,-

1

HOMEMADE SAUCE

50 g

BIER-BBQ SAUCE

65,-

50 g

SÜSS-SAURE MAYONNAISE

65,-

3, 7, 10

50 g

MAYONNAISE AUS GERÖSTETEM KNOBLAUCH

65,-

3, 7, 10

50 g

SALSA AUS GERÖSTETER PAPRIKA UND GETROCKNETEN TOMATEN

76,-

7

50 g

CHIMICHURRI

72,-

(Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig)

80 g

DEMI-GLACE

115,-

3, 7, 10

80 g

PFEFFERRAHMSAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER

115,-

7, 9

80 g

WALDPILZSAUCE

109,-

7, 9

STARTERS

320,-



100 g

TARTARSTEAK

BIO-Rindertatarsteak mit Knoblauch, und eingelegten Cornichons und frittiertem Brot. 1, 3, 7

50 g

ROASTBEEF

Bio-Rinderlende, serviert mit süßem Thai-Chili-Gemüsesalat und Focaccia Brot. 1, 3, 7, 9, 14

80 g

LACHS

Kalt geräucherter Lachs serviert mit Dillsauce, Focaccia Brot. 1, 3, 7, 10

120 g

GEBACKENES GEMÜSE-TARTARSTEAK

mit Kürbiskernen, Kräuteröl, Focaccia Brot. 1, 3, 7, 9

50 g

GETROCKNETER TIROLER SPECK

Tiroler Speck mit einem Salat aus Cantaloupe-Melone, Blauschimmelkäse, Rucola, Chilischote und Apfel-Balsamico, Focaccia Brot. 1, 3, 7

0,33 l

RINDERBRÜHE

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und Petersilie. 1, 3, 7, 9

DESSERTS

190,-



150 g

HIMBEER PANNA-COTTA

7

120 g

TIRAMISU

1, 3, 7, 8

120 g

CHOCOMOUSSE

mit Biercaramellcreme 1, 3, 7, 8

MAIN DISHES 540,-

220 g

RINDERGULASCH

Bio-Rindsgulasch, Karlsbader Knödel mit roten Zwiebeln und gerösteter Paprikasalsa. 1, 3, 7, 9

300 g

SCHWEINEKOTELETT

Schweinekotelett sous-vide mit Kräutern und buntem Pfeffer, geräucherte Grenaille-Kartoffeln, Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer. 7, 9

300 g

CHICKEN SUPREME

Sous-vide Kartoffel-Süßkartoffelpüree, Tomatensalat mit Koriander. 1, 7, 9

300 g

PILZ „KRUPOTO“

Gerstenrisotto serviert mit einer cremigen Waldpilzsauce, Rucola und Parmesan. 1, 7, 9

350 g

SALAT MIT ZIEGENKÄSE

Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, sauren Äpfeln, Walnüssen, Honigdressing, Focaccia Brot. 1, 3, 7, 8

FÜR WEITERE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ODER UNSEREN SPEISEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL.

DE



Výtopna

KINDERMENÜ

IT GESCHENK

180 g

**HÄHNCHEN STRIPS MIT
POMMES + KETCHUP**

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

150 g

**ZERRUPFTES PUTEFLEISCH
MIT KRÄUTERN UND
ZWIEBEL GEBRATEN,
KARTOFFELPÜREE**

7, 9

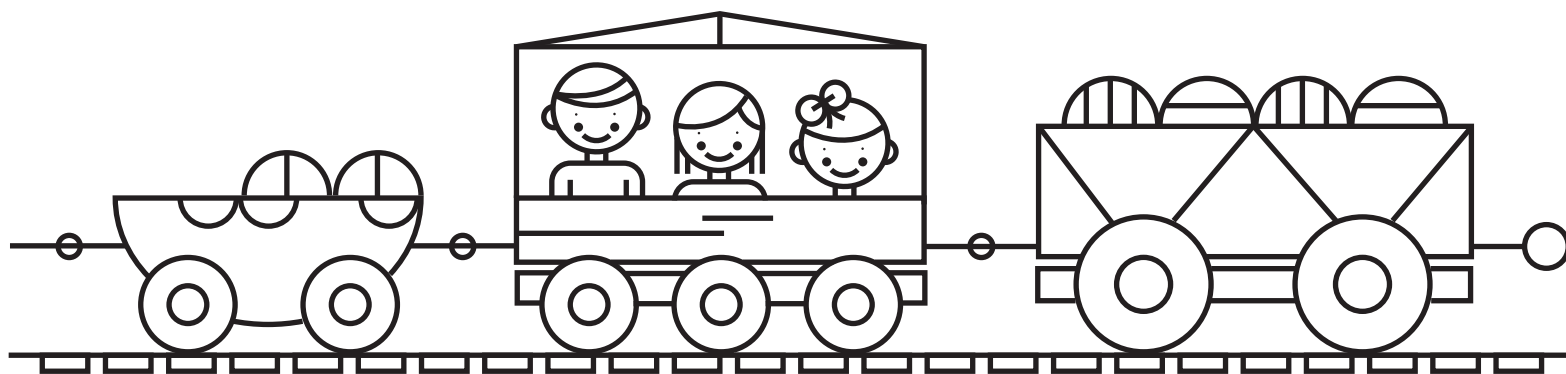
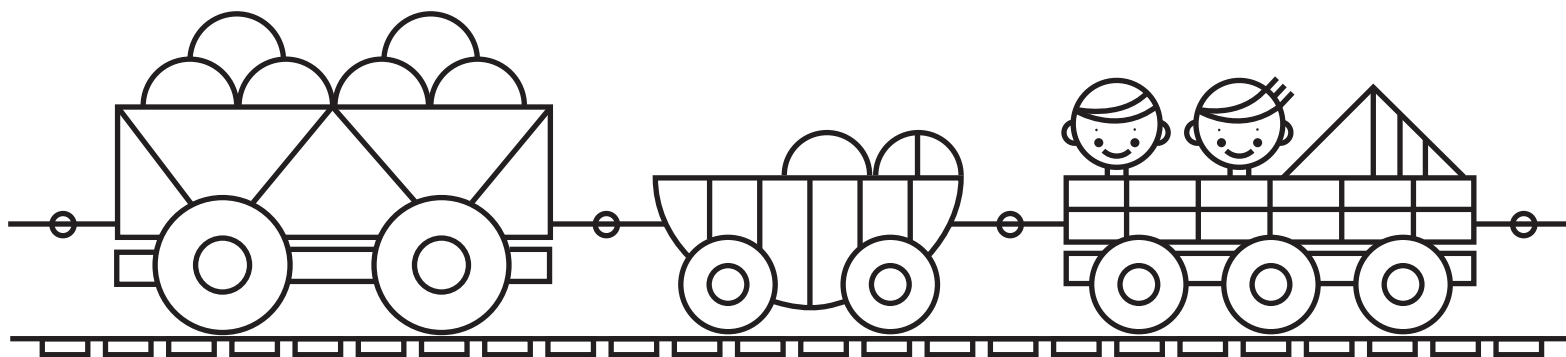
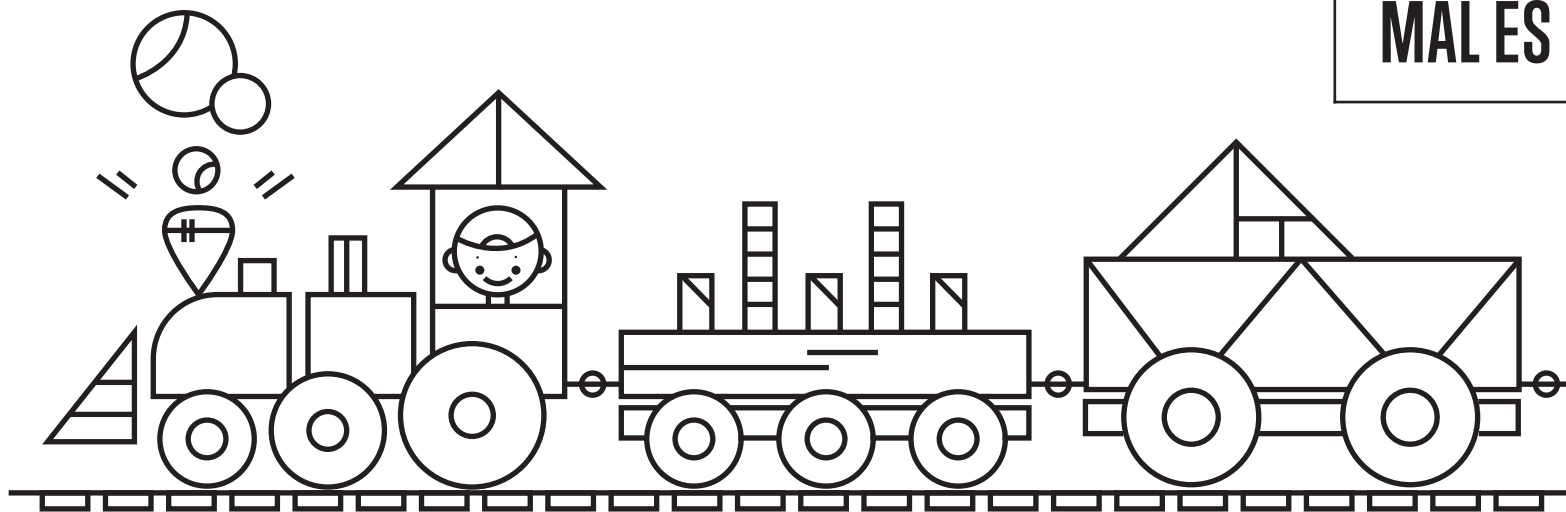
150 g

**BIO-RINDBURGER,
CHEDDAR-KÄSE, SALAT,
POMMES + KETCHUP**

1, 3, 7

350,-

MALES



RAZA

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Es una raza muy joven, criada en la década de 1950 del siglo pasado en Francia. La carne de la raza Blonde d'Aquitaine es similar a la de otras razas francesas de gran tamaño: tierna, muy magra (con poca grasa) y, por supuesto, sabrosa y de bonito color. Además, es altamente digestible.

GRANJA

Agrokomplex Vernéřice

MADURACIÓN

60-120 días

RAZA

SALERS



BIO

El ganado Salers pertenece a las razas cárnicas bovinas. Procede de las zonas más elevadas del centro de Francia, por lo que es muy resistente y poco exigente. Su carne es muy tierna y presenta un marmoleado intenso.

GRANJA

Bio farma Bořina

MADURACIÓN

60-120 días

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Los filetes se sirven con cebolla roja glaseada y salsa demi-glace o chimichurri.

250 g

BIO TENDERLOIN

MADURACIÓN MIN. 40 DÍAS

1190,-

300 g

BIO RIB-EYE

MADURACIÓN MIN. 60 DÍAS

1050,-

300 g

BIO STRIPLOIN

MADURACIÓN MIN. 60 DÍAS

990,-

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+

2 950,-

Japan, aging min. 90 days, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

940,-

Czechia, aging min. 40 days, Čestr

300 g

RIB-EYE

985,-

Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

LA OFERTA DIARIA DE STEAKS ESTÁ ESCRITA EN NUESTRAS TABLAS DE STEAKS.

SPECIALS

0,33 l

SOPA DE CALLOS

225,-

Elaborada con estómagos de ternera ecológica, espolvoreada con perejil, servida con pan de masa madre. 1, 3, 7, 9

130 g

SELECCIÓN DE NUESTRAS CARNES CURADAS

325,-

Jamón de ternera madurado en seco de solomillo con pimienta, jamón de cerdo curado en seco, panceta de cerdo, verduras fermentadas, pan y salsa de pimientos asados. 1, 3, 7

80 g

CARPACCIO DE TERNERA

380,-

De solomillo de ternera madurado 60 días, chimichurri de hierbas, parmesano y lima, pan focaccia. 1, 3, 7

160 g

PECHO DE TERNERA ECOLÓGICA

590,-

Pecho de ternera ecológica ahumado y asado lentamente, puré de patatas al romero con nata, chips de verduras de raíz. 7, 9, 10

SIDES

200 g

PATATAS FRITAS

195,-

300 g

PURÉ DE PATATAS

195,-

7

300 g

PATATAS GRENAILLE AL HORNO CON

MERMELADA DE BEICON Y NATA AGRIA

CON HIERBAS

195,-

7

150 g

MEZCLA DE ENSALADAS DE HOJAS

CON ADEREZO DE MIEL, SÉSAMO

Y MANZANA ÁCIDA

98,-

11

200 g

ENSALADA DE TOMATE CON CILANTRO

FRESCO, AJO Y CHILE

98,-

200 g

ENSALADA DE VERDURAS TAILANDESA

DULCE Y PICANTE

98,-

14

200 g

COLESLAW

85,-

1, 3, 7, 9, 1

200 g

ENSALADA DE ZANAHORIA

72,-

7

200 g

VERDURAS FERMENTADAS

CASERAS

75,-

7

200 g

PAN RECIÉN HORNEADO

72,-

1

HOMEMADE SAUCE

50 g

SALSA BBQ DE CERVEZA

65,-

50 g

MAYONESA AGRIDULCE

65,-

3, 7, 10

50 g

MAYONESA DE AJO ASADO

65,-

3, 7, 10

50 g

SALSA DE PIMIENTOS ASADOS

76,-

Y TOMATES SECOS

50 g

CHIMICHURRI

72,-

(hierbas, ajo, chile, aceite de oliva, vinagre)

80 g

DEMI-GLACE

115,-

3, 7, 10

80 g

SALSA DE PIMIENTA VERDE

115,-

7, 9

80 g

SALSA DE SETAS DEL BOSQUE

109,-

7, 9

MENU

CREE SU MENÚ



890,-

STARTERS

320,-



100 g

TARTAR DE TERNERA

Tartar de ternera ecológica cruda con ajo y pepinillos encurtidos, pan frito. 1, 3, 7

50 g

ROASTBEEF

Solomillo de ternera ecológica, servido con ensalada tailandesa de verduras agridulce y picante, pan focaccia. 1, 3, 7, 9, 14

80 g

SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado en frío servido con dip de eneldo, pan focaccia. 1, 3, 7, 10

120 g

TARTAR VEGETARIANO

Tartar de verduras asadas con semillas de calabaza, aceite de hierbas, pan focaccia. 1, 3, 7, 9

50 g

SPECK TIROLÉS SECO

Con ensalada de melón cantalupo, queso azul, rúcula, chile y balsámico de manzana, pan focaccia. 1, 3, 7

0,33 l

CALDO DE TERNERA

Caldo de res fuerte con albóndiga de hígado y perejil. 1, 3, 7, 9

DESSERTS

190,-



150 g

PANNA COTTA DE FRAMBUESA

120 g

TIRAMISU

1, 3, 7, 8

120 g

CHOCOMOUSSE

Con crema de caramelo de cerveza. 1, 3, 7, 8

BURGERS

540,-



180 g

BACON JAM BURGER

Hamburguesa de ternera ecológica a la parrilla, jugosa, con mermelada de beicon, lechuga y mayonesa de ajo asado, patatas fritas. 1, 3, 7, 10

180 g

CHEESEBURGER

Hamburguesa de ternera ecológica a la parrilla, jugosa, lechuga, cheddar, pepinillo encurtido, cebolla roja encurtida, beicon al horno y mayonesa, patatas fritas. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED BEEF BURGER

Ternera ecológica desmenuzada con salsa teriyaki, verduras fermentadas, queso Emmental, mermelada de cebolla, lechuga y mayonesa de wasabi, patatas fritas. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Pavo desmenuzado asado con cebolla y hierbas, salsa de pimientos asados, ensalada y mayonesa de ajo asado, patatas fritas. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES

540,-

220 g

GOULASH DE TERNERA

Goulash de ternera ecológica, acompañado de knedlíky de Karlovy Vary con cebolla asada y salsa de pimientos asados. 1, 3, 7, 9

300 g

CHULETA DE CERDO

Cocinada al sous-vide con hierbas y mezcla de pimientas, patatas Grenaille con mermelada de beicon y nata agria con hierbas, salsa de pimienta verde. 7, 9

300 g

SUPREMA DE POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla, puré de patatas con romero, ensalada de tomate y salsa de carne intensa. 1, 7, 9

300 g

„KRUPOTO“ DE SETAS

Risotto de cebada servido con cremosa salsa de setas del bosque, rúcula y parmesano. 1, 7, 9

350 g

ENSALADA CON QUESO DE CABRA

Ensalada verde con queso de cabra a la parrilla, manzana ácida, nueces, aderezo de miel y pan focaccia. 1, 3, 7, 8

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS NUESTRA COMIDA, POR FAVOR CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

ES



Výtopna

MENÚ INFANTIL

CON REGALO

180 g

**TIRAS DE POLLO
CON PATATAS
FRITAS + KÉTCHUP**

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

150 g

**CARNE DE PAVO
DESMENUZADA ASADA CON
HIERBAS Y CEBOLLA, PURÉ
DE PATATA**

7, 9

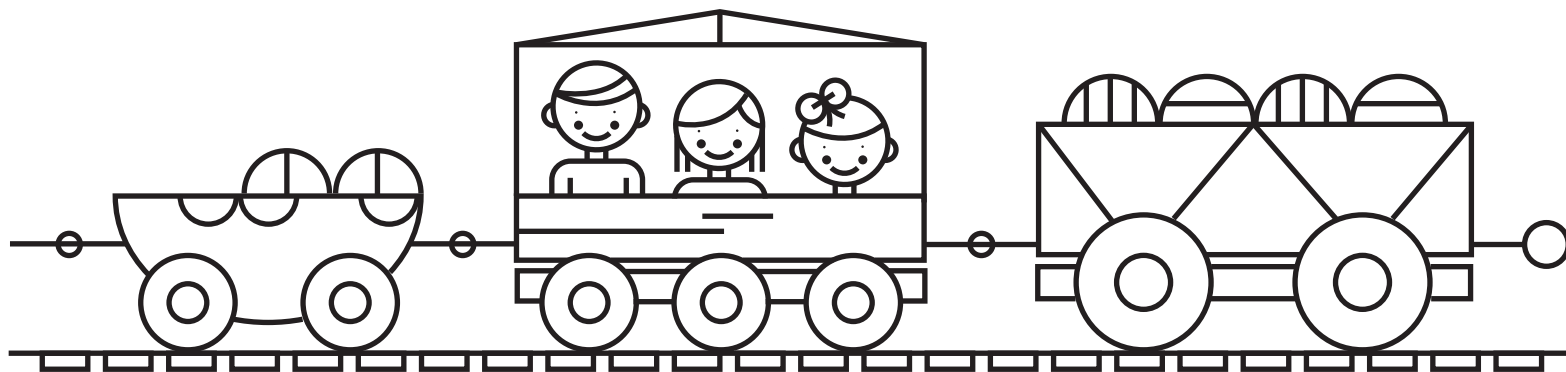
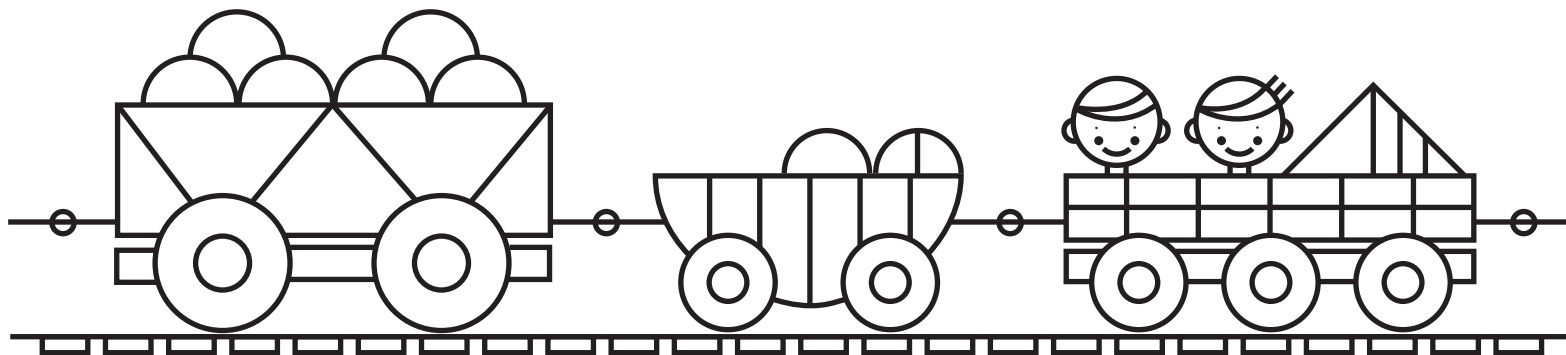
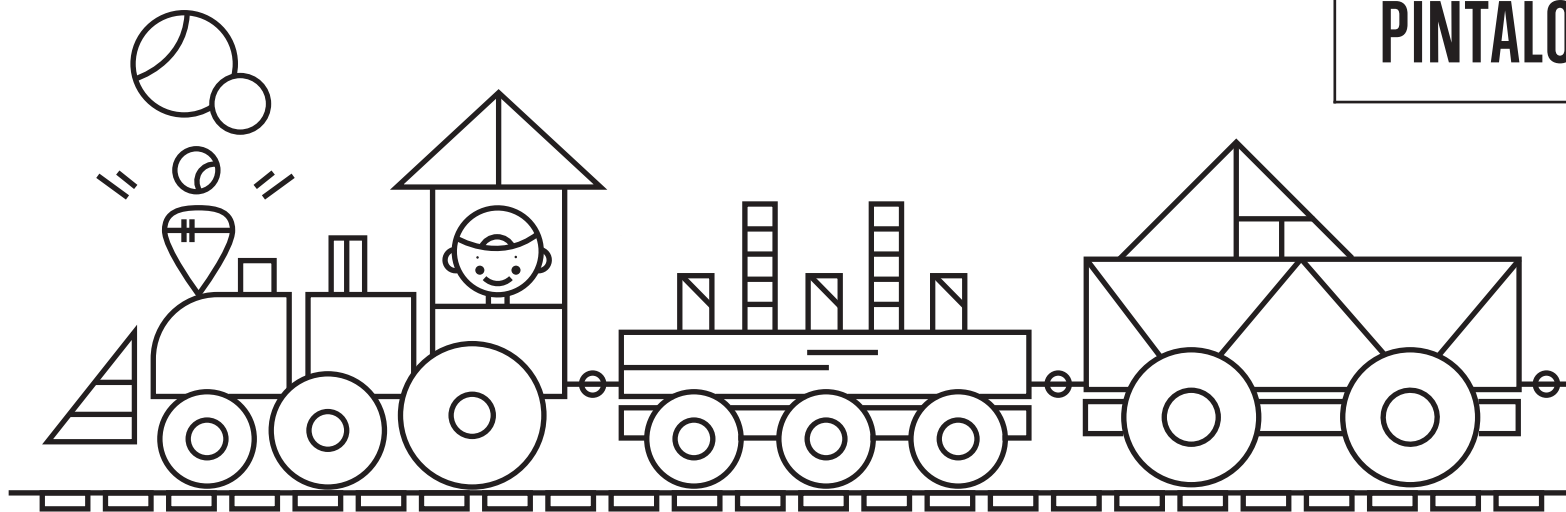
150 g

**HAMBURGUESA DE TERNE-
RA ORGÁNICA, QUESO
CHEDDAR, ENSALADA,
PAPAS FRITAS + KETCHUP**

1, 3, 7

350,-

PÍNTALO



RAZZA

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

È una razza molto giovane, sviluppata in Francia negli anni '50 del secolo scorso. La carne della Blonde d'Aquitaine è simile a quella di altre grandi razze francesi: tenera, molto magra (con pochissimo grasso) e naturalmente saporita e di colore gradevole. È inoltre altamente digeribile.

FATTORIA

Agrokomplex Vernéřice

MATURAZIONE

60-120 giorni

RAZZA

SALERS



BIO

Proviene dalle zone più elevate della Francia centrale, motivo per cui è molto resistente e poco esigente. La sua carne è estremamente tenera e presenta un ricco marmorizzamento.

FATTORIA

Bio farma Bořina

MATURAZIONE

60-120 giorni

MENU

CREA
IL TUO MENU

BURGERS 540,-



180 g

BACON JAM BURGER

Hamburger di manzo biologico alla griglia al punto rosa, con marmellata di bacon, lattuga e maionese all'aglio arrostito, patatine fritte. 1, 3, 7, 10

180 g

CHEESEBURGER

Hamburger di manzo biologico alla griglia al punto rosa, lattuga, cheddar, cetriolo sottaceto, cipolla rossa sottaceto, bacon al forno e maionese, patatine fritte. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED BEEF BURGER

Manzo biologico sfilacciato con salsa teriyaki, verdure fermentate, formaggio Emmental, marmellata di cipolle, lattuga e maionese al wasabi, patatine fritte. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Tacchino sfilacciato arrostito con cipolle e erbe, salsa di peperoni arrosto, insalata e maionese all'aglio arrostito, patatine fritte. 1, 3, 7, 9, 10

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Le bistecche sono servite con cipolla rossa glassata e salsa demi-glace o chimichurri.

250 g

BIO TENDERLOIN

MATURAZIONE MIN. 40 GIORNI

1190,-

300 g

BIO RIB-EYE

MATURAZIONE MIN. 60 GIORNI

1050,-

300 g

BIO STRIPLOIN

MATURAZIONE MIN. 60 GIORNI

990,-

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+

Japan, maturazione min. 90 giorni, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

Czechia, maturazione min. 40 giorni, Čestr

300 g

RIB-EYE

Brasil, maturazione min. 60 giorni, Black Angus

L'OFFERTA GIORNALIERA DI STEAK È SCRITTA SULLE NOSTRE LAVAGNE.

SIDES

200 g

PATATINE FRITTE 195,-

300 g

PURÈ DI PATATE CON ROSMARINO 195,-

7

300 g

PATATE GRENAILLE AL FORNO CON MARMELLATA DI BACON E PANNA ACIDA ALLE ERBE 195,-

7

150 g

INSALATA MISTA CON CONDIMENTO AL MIELE, SESAMO E MELA ACIDA 98,-

11

200 g

INSALATA DI POMODORI CON CORIANDOLO FRESCO, AGLIO E PEPERONCINO 98,-

98,-

200 g

INSALATA THAIANDESE DI VERDURE SWEET & CHILLI 98,-

98,-

200 g

COLESLAW 85,-

1, 3, 7, 9, 10

200 g

INSALATA DI CAROTE 72,-

72,-

200 g

VERDURE FERMENTATE FATTE IN CASA 75,-

75,-

200 g

PANE FRESC 72,-

72,-

HOMEMADE SAUCE

50 g

SALSA BBQ ALLA BIRRA 65,-

50 g

MAIONESE AGRODOLCE

3, 7, 10 65,-

50 g

MAIONESE ALL'AGLIO

ARROSTO 3, 7, 10 65,-

50 g

SALSA DI PEPERONI ARROSTITI E POMODORI SECCHI 76,-

76,-

50 g

CHIMICHURRI 72,-

(erbe, aglio, peperoncino, olio d'oliva, aceto)

80 g

DEMI-GLACE

3, 7, 10 115,-

80 g

SALSA AL PEPE VERDE

7, 9 115,-

80 g

SALSA AI FUNGHI DI BOSCO

7, 9 109,-

SPECIALS

0,33 l

ZUPPA DI TRIPPA

Preparata con stomaci di manzo biologico, con prezzemolo e servita con pane a lievitazione naturale. 1, 3, 7, 9

130 g

SELEZIONE DI CARNI STAGIONATE

Prosciutto di manzo stagionato dalla lombata con pepe, prosciutto di maiale stagionato, pancetta di maiale, verdure fermentate, pane e salsa di peperoni arrosto. 1, 3, 7

80 g

CARPACCIO

Da lombata di manzo stagionata 60 giorni, chimichurri alle erbe, parmigiano e lime, focaccia. 1, 3, 7

160 g

PUNTA DI PETTO DI MANZO

Punta di petto di manzo biologica affumicata e cotta lentamente, purè di patate al rosmarino, chips di verdure a radice. 7, 9, 10

100 g

TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo biologico crudo con aglio e cetriolini, pane fritto. 1, 3, 7

50 g

ROASTBEEF

Controfiletto di manzo biologico, servito con insalata di verdure thai dolce & piccante e focaccia.

1, 3, 7, 9, 14

80 g

SALMONE AFFUMICATO

Salmone affumicato a freddo servito con salsa all'aneto, focaccia. 1, 3, 7, 10

120 g

TARTARE VEGETARIANO

Tartare vegetale al forno con semi di zucca, olio alle erbe, focaccia. 1, 3, 7, 9

50 g

SPECK TIROLESE STAGIONATO

Con insalata di melone cantalupo, formaggio blu, rucola, peperoncino e aceto balsamico di mela, focaccia. 1, 3, 7

0,33 l

BRODO DI MANZO

Brodo di manzo forte con canederlo di fegato e prezzemolo. 1, 3, 7, 9

DESSERTS 190,-

150 g

PANNA COTTA AI LAMPONI 7

120 g

TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g

CHOCOMOUSSE

Con crema al caramello di birra 1, 3, 7, 8

MAIN DISHES 540,-

220 g

GOULASH DI MANZO

Goulash di manzo biologico, canederlo di Karlovy Vary con cipolla arrostita e salsa di peperoni arrosto. 1, 3, 7, 9

300 g

BRACIOLA DI MAIALE

Cotta sottovuoto con erbe e pepe misto, patate Grenaille con marmellata di bacon e panna acida alle erbe, salsa al pepe verde. 7, 9

300 g

SUPREME DI POLLO

Petto di pollo alla griglia, purè di patate al rosmarino, insalata di pomodori e salsa di carne intensa. 1, 7, 9

300 g

"KRUPOTO" AI FUNGHI

Risotto d'orzo servito con salsa cremosa ai funghi di bosco, rucola e parmigiano. 1, 7, 9

350 g

SINSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA

Insalata verde con formaggio di capra alla griglia, mele aspre, noci, condimento al miele e focaccia. 1, 3, 7, 8

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
O SUI NOSTRI PIATTI, RIVOLGETEVI AL PERSONALE.

FR



MENU ENFANT

AVEC CADEAU

180 g

**AIGUILLETES DE POULET
AVEC FRITES + KETCHUP**

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

150 g

**EFFILOCHE DE DINDE RÔTI
AUX HERBES ET À
L'OIGNON, PURÉE DE
POMMES DE TERRE**

7, 9

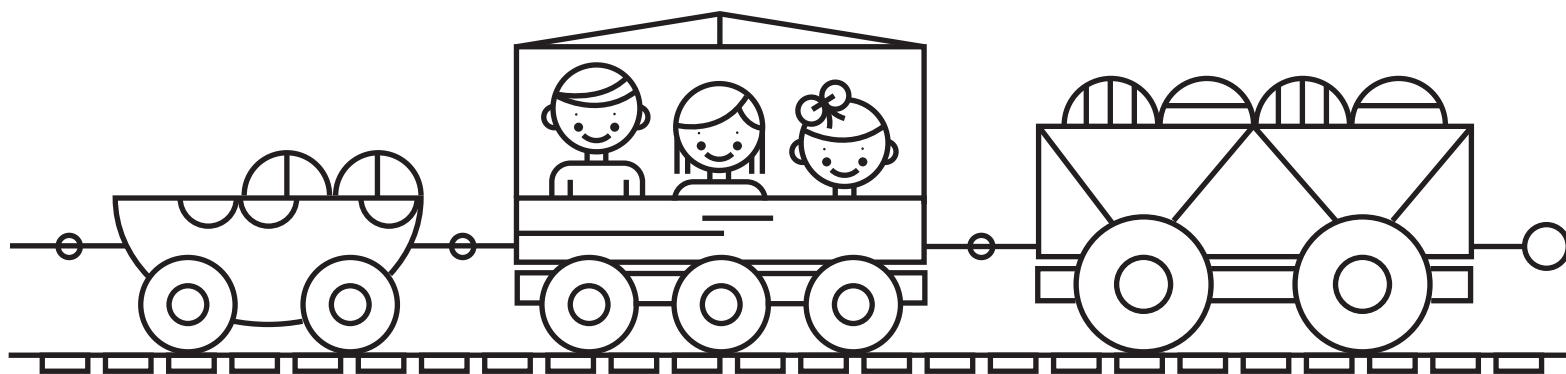
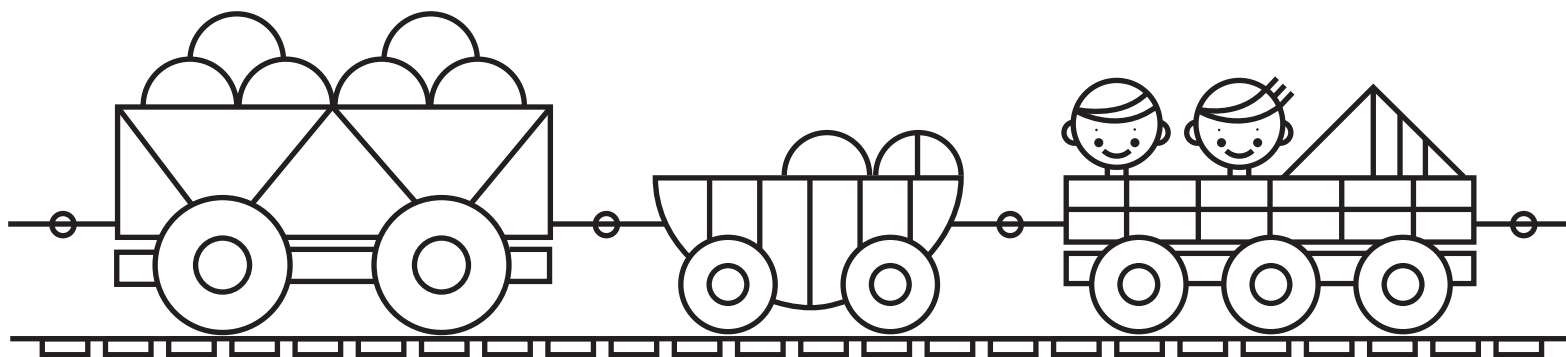
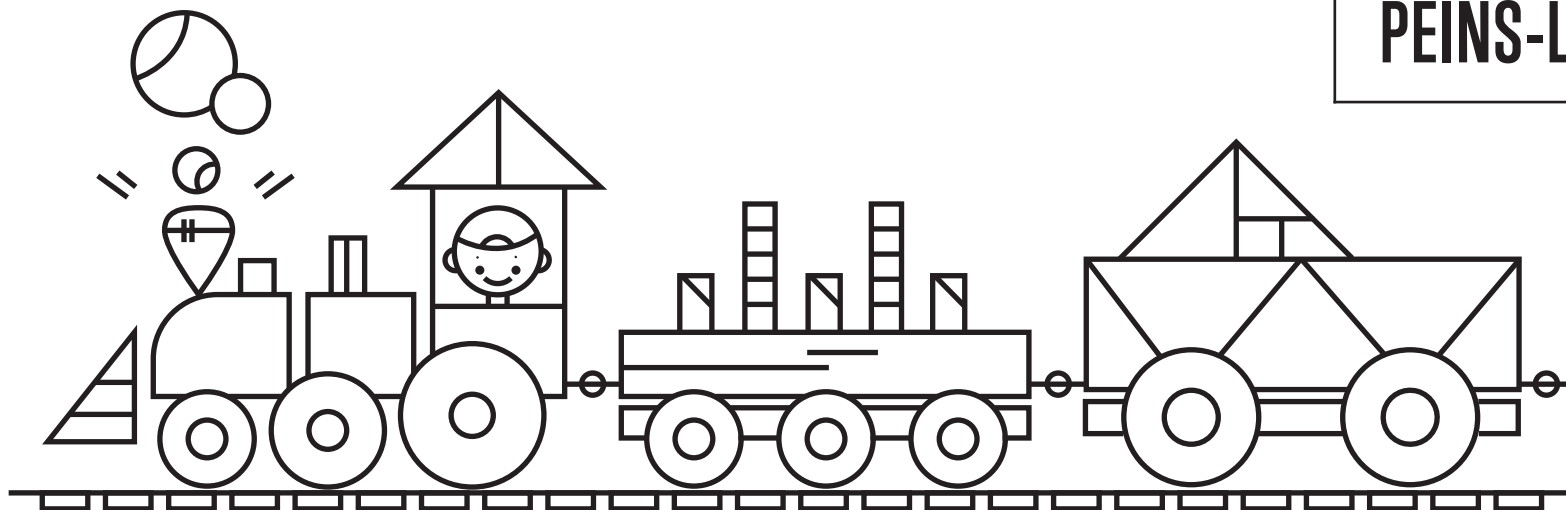
150 g

**BURGER DE BOEUF BIO,
FROMAGE CHEDDAR,
SALADE, FRITES + KETCHUP**

1, 3, 7

350,-

PEINS-LE



RACE

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Il s'agit d'une race très jeune, élevée dans les années 1950 du siècle dernier en France. La viande de la race Blonde d'Aquitaine est comparable à celle des autres grandes races françaises : tendre, très maigre (pauvre en graisse) et bien sûr savoureuse, avec une belle couleur. Elle est également hautement digestible.

FERME

Agrokomplex Vernéřice

MATURATION

60-120 jours

RACE

SALERS



BIO

Le bétail Salers appartient aux races bovines à viande. Il est originaire des régions d'altitude du centre de la France, ce qui le rend très robuste et peu exigeant. Sa viande est très tendre, avec un persillage riche.

FERME

Bio farma Bořina

MATURATION

60-120 jours

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Les steaks sont servis avec des oignons rouges glacés et une sauce demi-glace ou chimichurri.

250 g

BIO TENDERLOIN

MATURATION MIN. 40 JOURS

1190,-

300 g

BIO RIB-EYE

MATURATION MIN. 60 JOURS

1050,-

300 g

BIO STRIPLON

MATURATION MIN. 60 JOURS

990,-

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A 5+

2 950,-

Japon, maturation min. 90 jours, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

940,-

Tchéquie, maturation min. 40 jours, Čestr

300 g

RIB-EYE

985,-

Brésil, maturation min. 60 jours, Black Angus

L'OFFRE QUOTIDIENNE DE STEAKS EST INDIQUÉE SUR NOS TABLEAUX DE STEAKS.

SPECIALS

0,33 l

SUPE DE TRIPES

225,-

Préparée à partir de panses de bœuf bio, parsemée de persil, servie avec du pain au levain. 1, 3, 7, 9

130 g

SÉLECTION DE NOS CHARCUTERIES

325,-

Jambon de bœuf maturé à sec (filet) au poivre, jambon de porc sec, pancetta de porc, légumes fermentés, pâtisserie et salsa de poivrons rôtis. 1, 3, 7

80 g

CARPACCIO DE BŒUF

380,-

À partir de filet de bœuf maturé 60 jours, chimichurri aux herbes, parmesan et citron vert, pain focaccia.

1, 3, 7

160 g

POITRINE DE BŒUF BIO

590,-

Poitrine de bœuf bio fumée et rôtie lentement, purée de pommes de terre à la crème et au romarin, chips de légumes-racines. 7, 9, 10

SIDES

200 g

FRITES-----195,-

300 g

PURÉE DE POMMES DE TERRE
AU ROMARIN-----195,-
7

300 g

GRENAILLE AU FOUR AVEC CONFIT DE
BACON ET CRÈME AIGRE AUX HERBES
-----195,-
7

150 g

SALADE MÉLANGÉE AVEC VINAIGRETTE AU
MIEL, SÉSAME ET POMME
ACIDULÉE-----98,-
11

200 g

SALADE DE TOMATES AVEC
CORIANDRE FRAÎCHE, AIL ET
PIMENT-----98,-

200 g

SALADE DE LÉGUMES THAI DOUCE ET
PIQUANTE-----98,-
14

200 g

COLESLAW-----85,-
1, 3, 7, 9, 10

200 g

SALADE DE CAROTTES-----72,-

200 g

LÉGUMES FERMENTÉS
MAISON-----75,-

200 g

PAIN FRAIS-----72,-
1

HOMEMADE SAUCE

50 g

SAUCE BBQ À LA BIÈRE----65,-

50 g

MAYONNAISE SUCRÉE-ACIDE
3, 7, 10 -----65,-

50 g

MAYONNAISE À L'AIL RÔTI
3, 7, 10 -----65,-

50 g

SALSA DE POIVRONS RÔTIS ET
TOMATES SÉCHÉES-----76,-

50 g

CHIMICHURRI-----72,-
(herbes, ail, piment, huile
d'olive, vinaigre)

80 g

DEMI-GLACE
3, 7, 10 -----115,-

80 g

SAUCE AU POIVRE VERT
7, 9 -----115,-

80 g

SAUCE AUX CHAMPIGNONS
DES BOIS 7, 9 -----109,-

MENU

CREATE
YOUR MENU

890,-

STARTERS

320,-



100 g

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf bio cru avec ail et cornichons,
pain frit. 1, 3, 7

50 g

ROASTBEEF

Filet de bœuf bio, servi avec salade de légumes
thaï douce et pimentée, pain focaccia. 1, 3, 7, 9, 14

80 g

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à froid, servi avec sauce à l'aneth
et pain focaccia. 1, 3, 7, 10

120 g

TARTARE VÉGÉTARIEN

Tartare de légumes rôtis avec graines de courge,
huile aux herbes, pain focaccia. 1, 3, 7, 9

50 g

SPECK DU TYROL SÉCHÉ

Avec salade de melon cantaloup, fromage bleu,
roquette, piment et balsamique de pomme, pain
focaccia. 1, 3, 7

0,33 l

BOUILLON DE BŒUF

Bouillon de bœuf corsé avec quenelle de foie
et persil. 1, 3, 7, 9

DESSERTS

190,-



150 g

PANNA COTTA AUX FRAMBOISES 7

120 g

TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g

CHOCOMOUSSE

Avec crème caramel à la bière. 1, 3, 7, 8

BURGERS

540,-



180 g

BACON JAM BURGER

Burger de bœuf bio, grillé rosé, avec confit de
bacon, laitue et mayonnaise à l'ail rôti, servi avec
frites. 1, 3, 7, 10

180 g

CHEESEBURGER

Burger de bœuf bio grillé rosé, laitue, cheddar,
concombre mariné, oignon rouge mariné, bacon
rôti et mayonnaise, servi avec frites. 1, 3, 7, 10

180 g

PULLED BEEF BURGER

Bœuf bio effiloché assaisonné à la sauce teriyaki,
légumes fermentés, Emmental, confit d'oignons,
laitue et mayonnaise au wasabi, servi avec frites.
1, 3, 7, 10

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Dindonneau effiloché rôti avec oignons et herbes,
salsa de poivrons rôtis, salade et mayonnaise à
l'ail rôti, servi avec frites. 1, 3, 7, 9, 10

MAIN DISHES

540,-

220 g

GOULASH DE BŒUF

Goulash de bœuf bio, knedlíky de Carlsbad avec
oignon rôti et salsa de poivrons rôtis. 1, 3, 7, 9

300 g

CÔTELETTE DE PORC

Cuisson sous-vide aux herbes et poivre mélangé,
pommes grenaille avec confit de bacon et crème
aigre aux herbes, sauce au poivre vert. 7, 9

300 g

SUPRÊME DE POULET

Blanc de poulet grillé, purée de pommes de terre
au romarin, salade de tomates et sauce corsée.
1, 7, 9

300 g

KRUPOTO AUX CHAMPIGNONS

Orge perlée façon risotto, servie avec sauce
crémeuse aux champignons sauvages, roquette
et parmesan. 1, 7, 9

350 g

SALADE AU CHÈVRE GRILLÉ

Salade verte avec chèvre grillé, pommes
acidulées, noix, vinaigrette au miel, pain focaccia.
1, 3, 7, 8POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES OU SUR
NOS PLATS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL.

IT



Vytopna

MENU PER BAMBINI

CON REGALO

180 g

**STRISCE DI POLLO
CON PATATINE
FRITTE + KETCHUP**

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

150 g

**TACCHINO SFILACCIATO
ARROSTO CON ERBE E
CIPOLLA, PURÈ DI PATATE**

7, 9

150 g

**HAMBURGER DI MANZO
BIOLOGICO, INSALATA,
FORMAGGIO CHEDDAR,
PATATINE FRITTE + KETCHUP**

1, 3, 7

350,-

DIPINGILO

