

	HOSTINEC U VODOUCHA JIDELNÍ LIST	
---	--	---

ODPOLEDNÍ NABÍDKA OD 14.30

CHUŤOVKY K PIVU

100g	Jemně krájený, pečený vepřový bůček se studenou křenovo-zeleninovou omáčkou, opečená skýva čvrčovického chleba	109,-Kč
2 ks	Učňovských párků s hořčicí a vejmrudou	85,-Kč
2 ks	Smažené loštické tvargle v pivním těstíčku obalené ve slanině, opečená skýva čvrčovického chleba, hořčice, cibule	115,-Kč
100g	Novákova libová tlačěnka s octem a cibulí	79,-Kč
250g	Pivní prkénko s domácím uzeným, klobásou, pečeným bůčkem, eidamem, kyselostí, křenovo-zeleninová omáčka	195,-Kč
100g	Nakládaný hermelín plněný ořechovo-česnekovou pastou	89,-Kč
80g	Naše domácí pečená zvěřinová paštika	85,-Kč

POLÉVKA

Polévka dle denní nabídky	45,-Kč
Poctivá česnečka s olomouckým tvarůžkem a opečeným chlebem	45,-Kč

ČESKÁ KLASIKA

200g	Smažené řízečky z vepřové panenky a kuřecích prsou, bramborový salát	189,-Kč
1000g	Přední vepřové koleno pečené na černém pivě, hořčice, kyselé pochutiny	235,-Kč
180g	Špikovaný hovězí váleček ve svíčkové omáčce s brusinkovým terčem, domácí karlovarský knedlík	195,-Kč
200g	Pečené kančí výpečky na česneku, červené zelí, domácí chlupaté knedlíky	195,-Kč
1/4	Pečené kachny, červené zelí, bramborový a karlovarský knedlík	195,-Kč
130g	Námi namíchaný hovězí tatarák, 4 půlkrajíce topinek, česnek	179,-Kč
200g	Smažené sýrové trio (eidam, uzený eidam, hermelín), domácí tatarka, vařený brambor	189,-Kč

	HOSTINEC U VODOUCHA JIDELNÍ LIST	
---	--	---

BURGERY

- 200g Zvěřinový burger se sýrem, karamelizovanou cibulí a brusinkovým dipem 195,-Kč
- 200g Pivovarský hovězí burger se sýrem, grilovanou slaninou, rajčetem a pikantní omáčkou 195,-Kč
- 200g Vepřový burger s trhanou konfitovanou krkovicí, mangovo – jablečné čatni s čerstvým koriandrem 195,-Kč

Burgry podáváme se stejkovými hranolkami a omáčkou z hrubozrnné hořčice nebo malým zeleninovým salátem

Z PÁNVE A GRILU

- 250g Hovězí rumpsteak z mladého býčka - se smetanovo - pepřovou omáčkou - se smetanovo - houbovým ragů 245,-Kč
- 350g Grilovaný hovězí steak (veverka) z Nizozemí, dochucený kamennou solí 295,-Kč
- 9ks Kuřecích křídýlek v pálivé omáčce se sýrovou vomatlávkou, mrkví a okurkou 175,-Kč
- 450g Žižkovská fanka (kousky vepřové panenky a kuřecích prsou, fazolové lusky, opečené brambory, cibule, česnek - vše zapečeno se sýrem) 179,-Kč
- 180g Grilovaná, filírovaná vepřová panenka - se smetanovo - pepřovou omáčkou - se smetanovo - houbovým ragů 199,-Kč
- 180g Plněná kuřecí kapsa blatáckým zlatem a vlašskými ořechy – doporučujeme s hráškovo – mátovým pyré 175,-Kč
- 300g Domácí bramborové noky - s bazalkovým pestem, grilovanou zeleninou, polníčkem a čerstvým sýrem - s kousky kuřecího masa ve smetanové omáčce, listovým špenátem a česnekem 185,-Kč
- 300g Marinovaná flákota vepřové krkovic v čerstvých bylinkách s plátky pražené slaniny, volským okem a smaženou cibulkou, studená česneková omáčka 195,-Kč
- 180g Grilované medailonky z telecího válečku s tatarákem z červené řepy a sezamovými semínky 235,-Kč
- 180g Grilovaný fileť z pstruha s pečenými cuketovými plátky a dušenou dýní 195,-Kč

	HOSTINEC U VODOUCHA JIDELNI LIST	
---	--	---

ZELENINOVÉ SALÁTY

- | | | |
|------|--|---------|
| 250g | Směs listových salátů a lístků čerstvého špenátu s rozpečeným kozím sýrem, nudličkami čerstvé červené řepy a medovo-hořčičným dresinkem, toust | 179,-Kč |
| 250g | Salát Caesar s filírovaným kuřecím prsem, grilovanou slaninou a krutóny, hoblinky parmazánu | 179,-Kč |

PŘÍLOHY

- | | |
|---|--------|
| Chleboš, sněž co můžeš na 1 osobu | 12,-Kč |
| Pečené brambory v troubě s čerstvými bylinkami | 49,-Kč |
| Steakové hranolky | 49,-Kč |
| Štuchaný brambor se slaninou a cibulí | 49,-Kč |
| Fazolové lusky na slanině s cibulí a česnekem | 49,-Kč |
| Hráškovo – mátové pyré | 49,-Kč |
| Malý míchaný zeleninový salát s olivovým olejem | 49,-Kč |
| Grilovaná zelenina | 75,-Kč |
| Rozpečená bagetka s olivovým olejem | 39,-Kč |

DEZERTY

- | | |
|--|--------|
| Lívanec s marmeládou, šlehačkou a strouhanou čokoládou | 75,-Kč |
| Naše domácí bramborové taštičky plněné povidly, sypané cukrem a oříšky | 79,-Kč |