



Výtopna

MEAT & BEER
ON RAILS

WELCOME

Výtopna je unikátní místo, kde obsluhu zákazníků zajišťují modely vlaků. Železnice se tady vine napříč celou restaurací. Objednejte si drink, pivo, burger nebo steak a mašinky vám ho dopraví až na stůl. Dbáme na to, aby každá porce byla zážitek. Proto odebíráme pouze kvalitní prověřené maso z lokálních zdrojů.

Naskočte s námi na vlak chutí.

Výtopna is an unique place where food and drinks are served by train models. The railway meander herethroughout the restaurant. Order your drink, beer, burger or steak and our trains will bring it right to your table. We want to make sure that every portion is an experience. That's why we only take quality proven meat from local farmers.

Jump on the train of tastes!

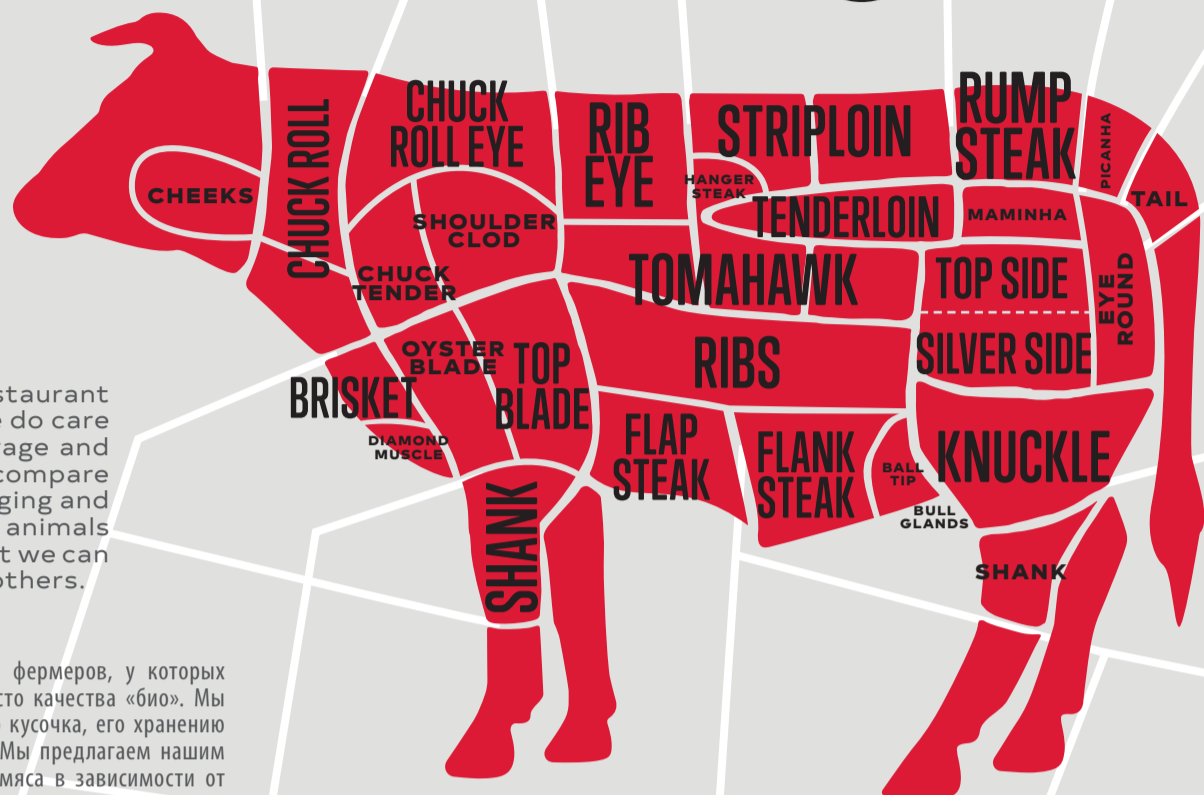
MENU



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 закупаем 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

235,-

150 g

SALSICCIA

naše grilovaná klobása se salsou z pečených paprik a sušených rajčat a domácí kysanou zeleninou, chléb. 1, 12
our grilled sausage with grilled peppers and sundried tomatoes
salsa, homemade sour vegetable, bread.

Колбаса на гриле с сальсой из печеных перцев и сушеных помидоров и домашними маринованными овощами.

215,-

100 g

CARPACCIO

z bio hovězího vyzrálého (min. 60 dní, suchou cestou) válečku, s bylinkami, olivovým olejem a parmezánem, opečená bagetka. 1, 3, 7

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

органическая говядина сухой выдержки (минимум 60 дней) круглая с травами, оливковым маслом и сыром пармезан, поджаренный багет.

245,-

150 g

TOASTS

naše masové toasty z bio hovězího se zeleninou, opečený chléb. 1, 9

meat toasts form organic beef with vegetable, fried bread.

мясные тосты образуют органическую говядину с овощами, жареный хлеб..

185,-

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.

179,-

150 g

TORTILLA CHIPS

tortillové chipsy s avokádovou salsou. 1

Tortilla chips with avocado salsa.

Чипсы из тортильи с сальсой из авокадо.

169,-

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, горчичной заправкой и поджаренным багетом.

249,-

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.

269,-

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.

ENJOY OUR

BEEF MEAT



BIO

Hovězí maso odebíráme převážně z malých bio či faremních chovů od lokálních farmářů. Steaková a burgerová masa vždy necháváme vyžrát ať už suchou či mokrou cestou. Naše steaky odpočívají ve zrátně po dobu 60-120 dní. To zaručuje masu výraznou chuť, šťavnatost a křehkost. Pro srovnání v naší nabídce necháváme ani kvalitní kusky od předních světových exportérů. Odkud naše maso pochází, jak dlouho zrálo nebo z jakého je chovu se dozvíte z našich steakboardů.

We buy beef mainly from organic or small local farms. We always let the steak and burger meat mature, either dry or wet way. Our steaks rest in the cold dry aging room for 60-120 days. That gives a strong taste, juiciness and tenderness to the meat. For comparison, our offer also includes quality steaks from the world's leading exporters. You can find out where our meat comes from, how long it has been matured or what kind of farming it is from our steakboards.

Мы покупаем говядину в основном на органических или небольших местных фермах. Мы всегда даем стейку и бургеру созреть, как в сухом, так и во влажном виде. Наши стейки хранятся в холодном помещении для сухой выдержки 60-120 дней. Это придает мясу насыщенный вкус, сочность и нежность. Для сравнения наш Предложение также включает качественные стейки от ведущих мировых экспортеров. На наших стейкбордах вы можете узнать, откуда берется наше мясо, как долго оно созревает или какого оно выращивается.

FARMS

Bio farma Jaroslav Adamíra
Agrokomplex Vernéřice

DRY AGING

60-120 days

STEAKS

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

Стейки подаются с глазированным красным луком и чимичурри.

AKTUÁLNÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.

Obvykle máme tyto druhy:

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS. Usually we offer these parts:

ТЕКУЩЕЕ СТЕЙК-МЕНЮ МОЖНО НАЙТИ НА НАШИХ ДОСКАХ. Обычно мы подаем следующие виды:

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

250-350 g

CHUCK TENDER

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, rukola, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibulka a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

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

Органический бургер из говядины, руккола, сыр чеддер, маринованный огурец, маринованный красный лук и майонез из жареного чеснока, картофель фри.

285,-

180 g

BACON JAM

Bio hovězí burger se slaninovým džemem, rukolou a majonézou z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

organic beef mince with bacon jam, rocket salad and roasted garlic mayonnaise, french fries.

Органический бургер из говядины с джемом из бекона, рукколой и майонезом из жареного чеснока, картофель фри.

295,-

180 g

CHILLI

Bio hovězí burger, avokádo, rukola, a chilli majonéza, hranolky. 1, 3, 7, 10

organic beef mince with avocado, rocket salad and chili mayonnaise, french fries.

Органический бургер из говядины, авокадо, руккола и майонез чили, картофель фри.

299,-

180 g

BACON & EGG

Bio hovězí burger, rukola, sázené vejce, opečená slanina a majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

organic beef mince, rocket salad, fried egg, crispy bacon and roasted garlic mayonnaise, french fries.

Органический бургер из говядины, руккола, яичница-глазунья, жареный бекон и майонез из жареного чеснока, картофель фри.

309,-

180 g

PULLED BEEF

Burger s bio trhaným hovězím, rukolou, nakládanou okurkou, glazovanou cibulkou a BBQ omáčkou, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10

organic pulled beef with rocket salad, pickled gherkin, glazed red onion and BBQ sauce, french fries.

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

289,-

180 g

GOAT CHEESE

Bio hovězí burger s grilovaným kozím sýrem, rukolou a aioli omáčkou, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10

organic beef mince with goat cheese, rocket salad and aioli sauce, french fries.

Органический говяжий бургер с козьим сыром на гриле, рукколой и соусом айоли, картофель фри.

335,-

200 g

PORTOBELLO

grilovaný žampion Portobello se salsou z pečených paprik a sušených rajčat, čedar, glazovaná cibulka a majonéza z pečeného česneku. 1, 3, 7, 10

Grilled portobello mushroom with roasted peppers and sun-dried tomatoes salsa, cheddar, glazed onion and roasted garlic mayonnaise.

шампиньон портобелло на гриле с сальсой из печеных перцев и сушеных помидоров, сыр чеддер, глазированный лук и майонез из жареного чеснока.

289,-

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

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

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

Свинья отбивная свинья отбивная на травах и разноцветном перце с чимичурри и глазированным красным луком.

295,-

400 g

VEPŘOVÉ KOLENO

v pивní marinádě s fermentovanou zeleninou a hořčicí, chléb. 1, 9, 10

Pork knuckle in beer marinade with fermented vegetable and mustard, bread.

Свинья рулька в пивном маринаде с перебродившими овощами и горчицей, хлеб.

285,-

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

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

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

SANDWICHES

180 g

SENDVIČ S TRHANÝM HOVĚZÍM

salátem coleslaw, glazovanou červenou cibulí, nakládanou okurkou, rukolou a BBQ omáčkou. 1, 3, 7, 9, 10

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

Сэндвич с рваной говядиной с салатом коулслоу, глазированным красным луком, маринованным огурцом, рукколой и соусом барбекю.

269,-

150 g

SENDVIČ S GRILOVANÝM VEPŘOVÝM KOLENEM

marinovanou červenou cibulí, rukolou a majonézou. 1, 3, 7, 10

Sandwich with slowly roasted pork belly, marinated red onion, rocket salad and mayonnaise.

Сэндвич на гриле из свинины маринованный красный лук, руккола и майонез.

259,-

DESSERTS

180 g

Pivní zmrzlina, perníkové crunchy, borůvky. 1, 3, 7

Beer ice-cream, gingerbread crunchy, blueberries.

Пивное мороженое, пряничные кранчи, черника.

119,-

150 g

Krupicová kaše s kyselými jablky.

1, 3, 7

Semolina porridge with sour apples.

Манная каша с кислыми яблоками.

89,-

200 g

Malinová panna cotta. 7

Raspberry panna cotta.

Малиновая панна котта.

99,-

KIDS' MENU

195,-

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.



SIDES

200 g Smažené hranolky. French Fries. Жареный картофель фри.	89,-
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.	99,-
300 g Grilovaná zelenina. 9 Grilled vegetables. Овощи на гриле.	125,-
200 g Salát coleslaw s řapíkatým celerem. 3, 7, 9, 10 Coleslaw with celery. Салат коулслоу с сельдереем.	65,-
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.	59,-
200 g Domácí fermentovaná zelenina Homemade fermented vegetable. Домашние ферментированные овощи.	59,-
200 g Čerstvý chléb. 1 Fresh bread. Свежий хлеб.	55,-

HOMEMADE SAUCES

45,-

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 Aioli (brambora, česnek, majonéza). 1, 3, 7, 9 Aioli (potato, garlic, mayonnaise). Соус айоли (картофель, чеснок, майонез).
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).

PŘIPRAVUJEME....
TO BEE SOON...
СКОРО...

TAKE AWAYS



NĚCO PRO FAJNŠMEJKRY NA DOMA.

Ochutnejte naše speciality zavařené ve skleničkách! Neotálejte ale moc dlouho, skleničky jsou zavařeny v omezeném počtu. Jedno srdce, dvě ledviny,...

Try our specialities conserved in jars. But don't hesitate for too long our jars are limited. One heart, two kidneys, ...

Попробуйте наши фирменные домашние консервы и купите их себе домой! Но не робейте — консервы из наших бычков готовятся в ограниченном количестве. Одно сердце, две почки...

300 g

DRŠTKY

Dršťkové ragú se zeleninou a pikantní klobásou.

Tripe ragú with vegetable and hot dried sausage.

Ragú из рубца с овощами и пикантной колбаской.

300 g

JAZYK

Hovězí jazyk se švestkovou omáčkou a máslovou zeleninou.

Stewed tongue with plum sauce and buttery vegetable.

Говяжий язык со сливовым соусом и овощами, поджаренными на масле.

300 g

SRDCE

Hovězí srdce na kmínu, křenu a slanině.

Beef heart with cumin, horseradish and bacon.

Говяжье сердце на тмине и беконе.

Hovězí srdce s uzenou červenou paprikou a slaninou.

Beef heart with smoked red pepper and bacon.

Говяжье сердце с копченым сладким красным перцем и беконом.

300 g

LEDVINA

Hovězí ledvina na čerstvé paprice a rajčatech.

Beef kidney with peppers and tomatoes.

Говяжья почка на свежем болгарском перце и помидорах.

300 g

LÍČKA

Líčka na červeném víně s žampiony a cibulí.

Cheeks with red wine, mushrooms and onion.

Говяжьи щечки на красном вине с шампиньонами и красным луком.

300 g

ŽLÁZY

Býčí žlázy dušené na bílém víně, sladké paprice a kari.

Bull glands stewed with white wine, sweet pepper and curry.

телячьих железы на белом вине, сладком болгарском перце и карри.

DRAFT BEER

0,45 L

Krušovice 11° 1	65,-
Výtopna KOKS 1 (světly ležák / lager / светлый лагер)	85,-
Výtopna MAZUT 1 (tmavý ležák / dark lager / темный лагер)	85,-
Výtopna PANTOGRAPH 1 (IPA)	95,-
Výtopna HYBRID E3/3 1 (IPL)	95,-
Radler 1	79,-
Snake Bite (lager&cider) 1	79,-
Cider	85,-

Více na beer boardech. More on beer boards. Другие на безер борд.

PIVNÍ VLAK (BEER TRAIN).

159,-

degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.

Tasting set of four Výtopna beers.

Дегустационный набор из четырех сортов пива «Вытопна».



SOFT DRINKS

0,3 L

Pepsi Cola	65,-
Pepsi Cola Light	65,-
Tonic	65,-
7 Up	65,-
Pomerančový džus / orange juice / Апельсиновый сок	65,-
Bio jablečný mošt / Organic apple must / Органический Яблочный сок	75,-
Nealkoholické pivo 1 / Non alcoholic beer / Безалкогольное пиво	65,-
Aquila voda perlivá / sparkling water / вода газированная	55,-
Aquila voda neperlivá / still water / вода негазированная	55,-

HOMEMADE LEMONADES

0,45 L | 95,-

Malinová limonáda / Raspberry / Малиновый Citronáda / Lemon / Цитронад
Zázvorová limonáda / Ginger / Имбирный
Mátová limonáda / Mint / Мятный
Rakytníková 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 борд.

HOT DRINKS AND COFFEE

Čaj - dle výběru (8 g) / tea / чай	65,-
Čerstvý mátový čaj s medem a citronem / Fresh mint tea with honey and lemon / Чай из свежей мяты с медом и лимоном	79,-
Espresso (7 g)	65,-
Lungo (7 g)	65,-
Cappuccino (7 g) 7	79,-

COCKTAILS

0,3 L

„VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESS

4x0,2 l mix koktejlů / mix cocktails / коктейльная смесь 395,-

0,3 l Koktejl dle výběru / cocktail of your choice /
коктейль на ваш выбор 189,-

- Rakytník, 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 / дистилят из сливы	109,-
Ořechovka / liquor from immature walnuts / ликер из грецкого ореха	99,-
Borovička / distillate infused with juniper / дистилят из можжевельника	99,-
Kontušovka / anise-flavored liquor / ликер со вкусом аниса	99,-
OMG Gin	115,-

DESTILÉRKA SVACHOVKA

Pivovica / beer distillate / пивной дистилят	109,-
Šípkovica / brier distillate / шиповник дистилят	115,-
Rakytníkový likér / Buckthorn liquor / Облепиховый ликер	109,-

DESTILÉRKA PETR ŠVEC

Premium Cryo Vodka	95,-
------------------------------	------

OLD TOWN DISTILLERY TREBITSCH

Czech Single Malt Whisky	125,-
------------------------------------	-------

ZÁMECKÁ PALÍRNA BLATNÁ

Alfernet original	89,-
Alfernet Spiced	89,-
Liquére Pepermint	69,-

LITTLE URBAN

London Dry Gin	115,-
Sloe Gin (likér na ginovém základu / gin based liquor / ликер на основе джина)	119,-

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	89,-
Becherovka Lemond	89,-

OTHERS

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial	285,-
Dictador Solera Rum XO	195,-
Hell or High Water XO Rum	159,-
Yamazaki Single Malt Whisky Distiller's Reserve	395,-
Laphroaig 10y	195,-

ABSINTERIE

2 CL

Amave Absinthe Blanche (Žufánek)	99,-
Absinthe St. Antonie (Žufánek)	99,-
Absinth Beetle (L'OR)	115,-
Absinthe Petit Frère (L'OR)	105,-
Reality Absinth Bitter (Bairnsfather)	89,-

* 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 12

| 0,15 / 0,75 L

Chardonnay - Pinot 2020 135,-/585,-

chardonnay 60% + Pinot Gris 40%, 12,5 % alk.
víno dělané na nerezu, 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 135,-/585,-

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 165,-/785,-

13,5 % alk., zrál 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům / matured for 11 months in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or our sandwiches / 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 195,-/965,-

50% Pinot noir, 50 % Merlot, 14 % alk.
zrál 12 měsíců v sudech barrique (francouzský dub), víno vhodné ke steakům / matured for 12 months in barrique barrels (French oak), wine goes well with steaks / выдерживается 12 месяцев в бочках (из французского дуба), вино подходит для стейков

BOTTLED BEER AND CIDERS 1

Do našich lednic vybíráme zajímavá ochutnávková piva z celého světa. Aktuální nabídku Vám ráda upřesní naše obsluha. We select interesting beers from all over the world to fill our fridges. Do not hesitate to ask the staff about what we offer.

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 110,-

(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 119,-

(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 grejpfřutu a апельсина с ярко выраженным цитрусовым вкусом. Благодаря основе из карамельного солода имеет янтарный цвет.

0,375 l Boon Framboise 189,-

(Lambic, B, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)
Malinový lambic z dřevěných sudů, výrazná ovocná chuť smetanových malin a malého množství třešní. / Raspberry lambic, brewed according to a rediscovered tradition. 250 grams of fresh raspberries and 50 grams of fresh sour cherries per liter of beer give the Boon Framboise its fresh, fruity taste. / Малиновый ламбик из деревянных бочек, выразительный фруктовый вкус сливочной малины и небольшого количества черешни.

0,355 l Samuel Smith Organic Raspberry 130,-

(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 130,-

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Světlý ovocný ale s přísadkou 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.

0,33 l Fullers London Pride 95,-

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)
Jantarová barva ve skle. Vůně připomíná citrusy a karamel. Chuť je vyvážená, sladká 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.

0,33 l Fullers IPA 99,-

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5,3 %)
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. / 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. / Индийский светлый эль при заливке сияет чудесным красно-золотым цветом. Легкие цитрусовые нотки сразу переходят в нос. Начальный вкус приятный и острый, гармонирующий с приятными цитрусовыми нотами. Появляется приятная горечь, как и должно быть в типичном IPA.

0,355 l Stone Brewing IPA 115,-

(IPA, USA, Plato: 16°, alc/vol.: 6,9 %)
Ikona amerických IPA. Toto pivo má oranžovou barvu. Chmelové odrůdy Magnum, Chinook a Centennial přináší 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. Сорты хмеля Магнум, Чинук и Сентенниал несут с собой экзотические фрукты и цитрусовый аромат. Сладкое, фруктовое, травянистое пиво.

0, 33 l Kirin Ichiban 95,-

(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 95,-

(Pšeničné, DE, Plato: 13°, alc/vol.: 5,4 %)
Pšeničné pivo pravidelně se umístující 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 Schneider Aventinus Eisbock 135,-

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

0,355 l Kona Big Wave 119,-

(Pale Ale, USA, Plato: 10°, alc/vol.: 4,4 %)
Havajské lehké pivo s tropickou chmelovou vůní a hořkou chutí. / Hawaiian light beer with a tropical hop aroma and bitter taste. / Гавайское светлое пиво с ароматом тропического хмеля и горьким вкусом.