

CZ

MENU



SESTAV SI SVÉ MENU



STARTERS

**290,-**

100 g TATARSKÝ BIFTEK

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

100 g LOSOS GRAVLAX

Marinovaný losos v soli, ginu, cukru a bylinkách, pečivo. 1, 3, 4, 7

120 g TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY

S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, topinka. 1, 3, 7, 9

50 g SUŠENÁ ŠUNKA

Španělská sušená šunka Iberico de CEBO s melounem a jablečným balsamikem, pečivo. 1

0,33 l HOVĚZÍ VÝVAR

Silný hovězí vývar s domácím játrovým knedlíčkem. 1, 3, 7, 9

DESSERTS

**170,-**

150 g MALINOVÁ PANNA-COTTA 7

120 g TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g CHOCOMOUSSE 3, 7, 8

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.



MAIN DISH

**490,-**

SPECIALITA DNE

Více u obsluhy a na nabídkových tabulích.

180 g BACON JAM BURGER

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

180 g CHEESEBURGER

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

180 g PULLED BEEF BURGER

Bio hovězí burger s trhaným hovězím masem, salát, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

100 g HALLOUMI BURGER

Grilovaný sýr halloumi, salát, nakládaná okurka, majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

350 g SALÁT S KOZÍM SÝREM

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, pečivo. 1, 3, 7, 8

300 g KUŘECÍ SUPREME

Kuřecí prso v úpravě sous-vide, bramborovo-batátové pyré, rajčatový salát s koriandrem. 1, 7, 9

450 g KUŘE TERIYAKI

Kuře marinované v podmásli s teriyaki omáčkou se salátem coleslaw a hranolky. 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

220 g HOVĚZÍ GULÁŠ

BIO hovězí guláš, karlovarský knedlík s restovanou cibulkou. 1, 3, 7, 9

420 g PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA

12 hodin pomalu pečená masitá žebra v chilli a medu s lněným semínkem, podávaná s fermentovanou zeleninou, dijonskou horčicí a pečivem 1, 9, 10

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.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	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.

FARMS	AGING
Bio farma Bošina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

250 g

BIO TENDERLOIN

AGING MIN. 40 DAYS 990,-

300 g

BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS 950,-

300 g

BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS 890,-

STEAKS

300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

2750,-

Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu

250 g

TENDERLOIN

850,-

Česko, doba zrání min. 40 dní, Čestr

300 g

RIB-EYE

895,-

Uruguay, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

SIDES

200 g

Hranolky

189,-

300 g

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

150 g

Mix salát s hořčičným dresinkem, sezamem a kyselým jablíčkem. 10, 11

200 g

Rajčatový salát s čerstvým koriandrem, česnekem a chili papříčkou.

89,-

200 g

Coleslaw. 1, 3, 7, 9, 10

200 g

Domácí fermentovaná zelenina.

65,-

200 g

Čerstvé pečivo. 1

SPECIAL

950,-

300 g

BIO STRIPLOIN

Hovězí roštěná zauzená studeným kouřem na ovocném dřevě, podávaná s glazovanou cibulí a švestkovou omáčkou. 9

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



HOMEMADE SAUCE

50 g

Pivní BBQ omáčka.

50 g

Sladko-kyselá majonéza. 3, 7, 10

59,-

50 g

Majonéza z pečeného česneku. 3, 7, 10

50 g

Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.

69,-

50 g

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

65,-

80 g

Silná masová šťáva. 3, 7, 10

75,-

EN

MENU



CREATE YOUR MENU



STARTERS



290,-

100 g TARTARE STEAK

ORGANIC beef tartare steak with garlic, fried bread. 1,3,7

100 g LOSOS GRAVLAX

Salmon marinated in salt, gin, sugar and herbs, pastry. 1,3,4,7

120 g VEGGIE TARTARE

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

50 g DRIED HAM

Spanish air dried ham Iberico de CEBO with melon and apple balsamico, pastry. 1

0,33 l BEEF BROTH

Strong beef broth with homemade liver dumpling. 1,3,7,9

DESSERTS



170,-

150 g RASPBERRY PANNA-COTTA 7

120 g TIRAMISU 1,3,7,8

120 g CHOCOMOUSSE 3,7,8

For informations about allergens or our food, please ask the staff.



MAIN DISH



490,-

DAILY SPECIAL

More info on menu boards or ask the staff.

180 g BACON JAM BURGER

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

180 g CHEESEBURGER

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

180 g PULLED BEEF BURGER

Organic pulled beef, lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, roasted garlic mayonnaise, french fries 1,3,7,10

100 g HALLOUMI BURGER

Grilled halloumi cheese, lettuce, pickled cucumber, roasted garlic mayonnaise, french fries. 1,3,7,10

350 g SALAD WITH GOAT CHEESE

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

300 g CHICKEN SUPREME

Sous-vide chicken breast potato-sweet potato puree, tomato salad with coriander 1,7,9

450 g TERIYAKI CHICKEN

Chicken marinated in buttermilk with teriyaki sauce, coleslaw and sauce and french fries. 1,3,6,7,8,9,10,12

220 g BEEF GOULASH

Organic beef goulash, Carlsbad dumpling with roasted onion. 1,3,7,9

420 g ROASTED PORK RIBS

12-hour slow-roasted beef ribs in chilli and honey with linseed, served with fermented vegetables, Dijon mustard and pastry 1,9,10

PLEMENO

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.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

PLEMENO

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.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

250 g

BIO TENDERLOIN

AGING MIN. 40 DAYS **990,-**

300 g

BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS **950,-**

300 g

BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS **890,-**

STEAKS

300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, aging min. 90 days, Wagyu

2750,-

250 g

TENDERLOIN

Czechia, aging min. 40 days, Čestr

850,-

300 g

RIB-EYE

Uruguay, aging min. 60 days, Black Angus

895,-

SPECIAL

950,-

300 g

BIO STRIPLOIN

Roast striploin smoked with cold smoke on fruit wood, served with glazed onions and plum sauce. 9

SIDES

200 g

French Fries

300 g

Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs. 7

189,-

150 g

Mix salad with mustard dressing, sesame and sour apple. 10, 11

200 g

Tomato salad with fresh coriander, garlic and chili pepper.

89,-

200 g

Coleslaw. 1, 3, 7, 9, 10

200 g

Homemade fermented vegetable.

65,-

200 g

Fresh pastry 1

HOMEMADE SAUCE

50 g

Beer BBQ sauce

50 g

Sweet&Sour mayonnaise 3, 7, 10

59,-

50 g

Roasted garlic mayonnaise 3, 7, 10

50 g

Roasted peppers and sundried tomatoes salsa

69,-

50 g

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

65,-

80 g

Strong beef sauce 3, 7, 10

75,-

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.



DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS 1 (světlý ležák / lager)	115,-
Výtopna MAZUT 1 (tmavý ležák / dark lager)	117,-
Výtopna PANTOGRAPH 1 (IPA)	128,-
Výtopna HYBRID E3/3 1 (IPL)	128,-
Krušovice 11° 1	105,-
Beránek Weizenbier 1	117,-
Snake Bite (lager&cider) 1	118,-
Cider	159,-

Více na beer boardech. More on beer boards.

PIVNÍ VLAK (BEER TRAIN)

0,7 L

degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.	232,-
---	-------

Tasting set of four Výtopna beers.



NON ALCOHOLIC BEER

0,5 L

Nealkoholické pivo 1 / Non alcoholic beer	105,-
---	-------

SOFT DRINKS

Kofola 0,5l	105,-
Royal Crown Cola Classic 0,33l	105,-
Royal Crown Cola No Sugar 0,33l	105,-
Targa Florio Tonica Originale 0,33l	105,-
Targa Florio Tonica Rosa 0,33l	105,-
Happy Day pomeranč 100% 0,33l / orange juice	105,-
Bio jablečný mošt 0,3l / Organic apple must	105,-
Filtrovaná voda perlivá 0,5l / filtered sparkling water	79,-
Filtrovaná voda neperlivá 0,5l / filtered still water	79,-

HOMEMADE LEMONADES

0,5 L | 117,-

Malinová limonáda / Raspberry
Citronáda / Lemon
Zázvorová limonáda / Ginger
Mátová limonáda / Mint
Rakytňáková limonáda / Buckthorn
Grepová limonáda s rozmarýnem / Grapefruit with rosemary

Více na limo boardech. More on limo boards

HOT DRINKS AND COFFEE NESPRESSO

Čaj - dle výběru (8 g) / tea / чай	80,-
Čerstvý mátový čaj s medem a citronem	
Fresh mint tea with honey and lemon	97,-
Ristretto (6 g)	80,-
Espresso (6 g)	80,-
Lungo (6 g)	80,-
Espresso Macchiato (6 g) 7	97,-
Cappuccino (6 g) 7	97,-
Latte Macchiato (6 g) 7	105,-

COCKTAILS

0,3 L

„VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESS

4x0,2 l mix koktejlů / mix cocktails	435,-
--	-------

0,3 l Koktejl dle výběru cocktail of your choice . 235,-

- Rakytňák, rum, citron / Buckthorn, rum, lemon
- Grapefruit, gin, rozmarýn, citron / grapefruit, gin, rosemary, lemon
- Máta, vodka, citron / Mint, vodka, lemon
- Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips / Beer caramel, whisky, chili pepper, bacon chips
- Gin a růžový tonic / Gin and pink tonic 199,-



DRINKS

SPIRITS

4 CL

DESTILÉRKA MARTIN ŽUFÁNEK

Slivovica / plum distillate	149,-
Ořechovka / liqueur from immature walnuts	138,-
Borovička / distillate infused with juniper	138,-
Kontušovka / anise-flavored liqueur	138,-
OMG Gin	160,-

DESTILÉRKA SVACHOVKA

Pivovnice / beer distillate	132,-
Šípkovica / brier distillate	140,-
Rakytňákový likér / Buckthorn liqueur	132,-

DESTILÉRKA PETR ŠVEC

Premium Cryo Vodka	127,-
------------------------------	-------

ZÁMECKÁ PALÍRNA BLATNÁ

Alfernet original	108,-
Alfernet Spiced	108,-
Liquére Pepermint	84,-

LITTLE URBAN

London Dry Gin	151,-
Sloe Gin (likér na ginovém základu / gin based liqueur)	170,-

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	115,-
Becherovka Lemond	115,-
Božkov Republika	115,-

RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial	424,-
Dictador Platinum Rum XO	347,-
Hell or High Water XO Rum	215,-

WHISKEY

Yamazaki Single Malt Whisky Distiller's Reserve	795,-
Laphroaig 10y	281,-

ABSINTERIE

2 CL

Amave Absinthe Blanche (Žufánek)	120,-
Absinthe St. Antonie (Žufánek)	120,-

* Servírujeme 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

Sauvignon 2022 169,-/815,-

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.

Cuvée Pálava 2021 169,-/815,-

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

Ryzlink vlašský Hermes 2021 225,-/1084,-

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.

Pinot noir - Merlot Bergus 2021 245,-/1180,-

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

Chardonnay - Pinot extra Brut 2019 1150,-

12,5 % alk.
sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi. Doba ležení na kvasnicích v lahvi 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.

Bodro 2019 195,-/942,-

Merlot + Cabernet Sauvignon, 12,5 % alk.
víno zrál 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.

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

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.

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.

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.

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, peprné a s intenzivní hořkostí. / The first, most popular and most respected beer from Borgoros. Amber, with citrus tones, peppery and with intense bitterness.

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.

0,33 l Schneider Aventinus Eisbock 205,-

(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 a touch of marzipan.

0,33 l Fullers London Pride 109,-

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)

CZ



Výtopna

DĚTSKÉ MENU

S DÁRKEM

180 g

**KUŘECÍ STRIPSY
HRANOLKY + KEČUP**

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

120 g

**TRHANÉ KRŮTÍ
HRANOLKY
SÝR GOUDA + KEČUP**

7, 9, 10

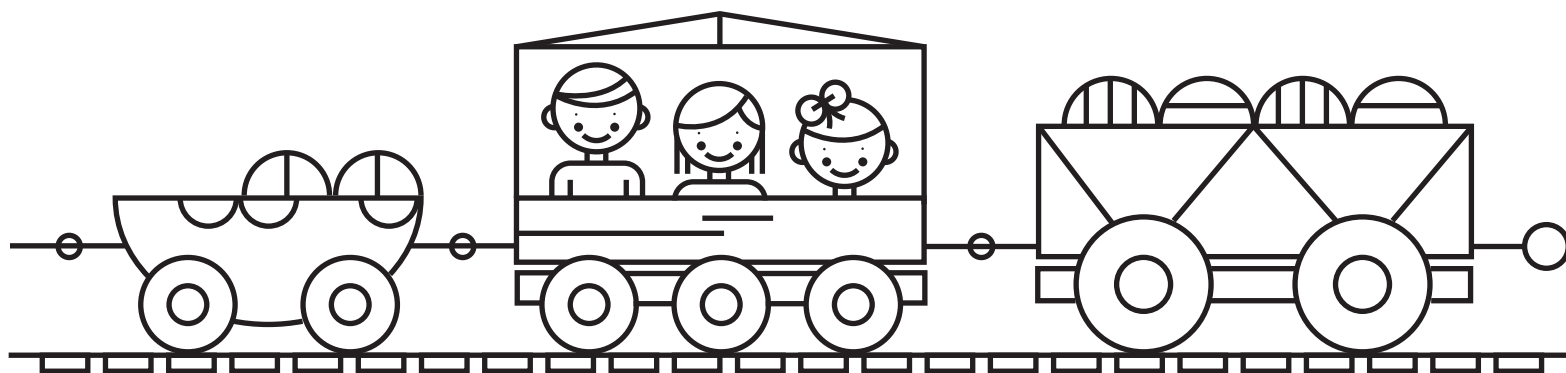
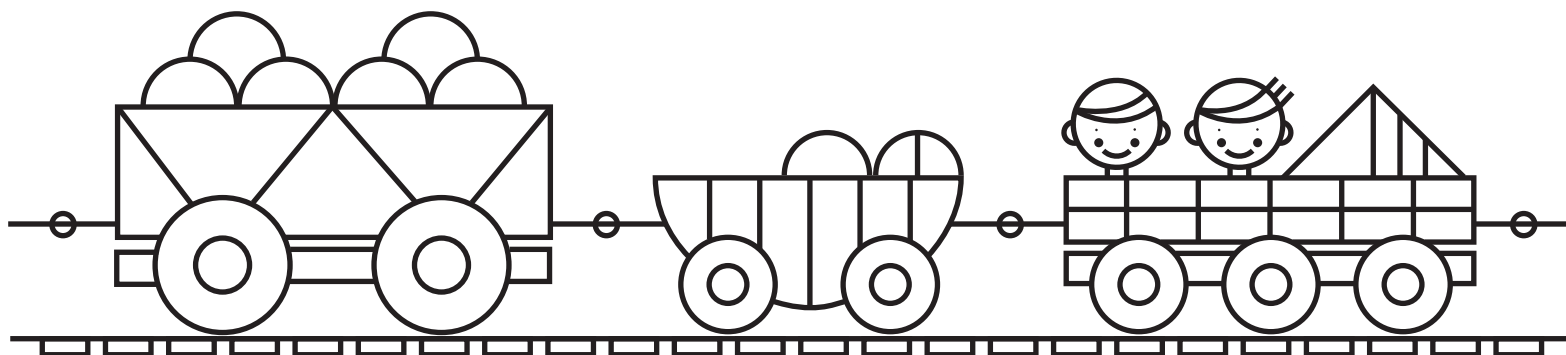
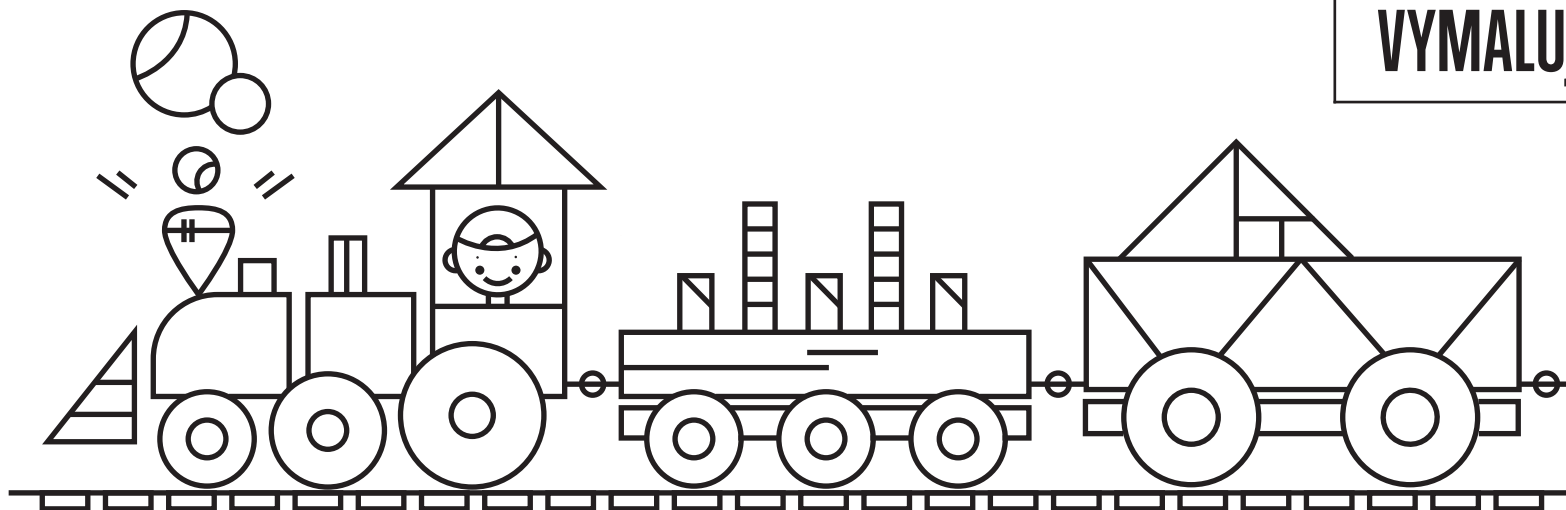
180 g

**BIO HOVĚZÍ BURGER
SÝR ČEDAR
KEČUP**

1, 3, 7

290,-

VYMALUJ



EN



MENU FOR KIDS

WITH GIFT

180 g

**CHICKEN STRIPS
FRENCH FRIES
KETCHUP**

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

120 g

**FRENCH FRIES
WITH PULLED TURKEY
GOUDA + KETCHUP**

7, 9, 10

180 g

**ORGANIC BEEF BURGER
CHEDDAR + KETCHUP**

1, 3, 7

290,-

PAINT IT

