



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK

103 MARINOVANÝ LOSOS
GRAVLAX



101 MARINOVANÁ
ČERVENÁ ŘEPA



VÍTÁME VÁS NA STARÉ RYBÁRNĚ

Restaurace se nachází v blízkosti centra Pardubic a přitom v nádherném a klidném parku. Rodiny s dětmi rády navštěvují venkovní dětské hřiště s velkou zahrádkou. Po vstupu do restaurace doufáme, že se necháte okouzlit jedinečným dřevěným interiérem a především letní terasou, která se vypíná přímo nad vody Matičního jezera a je doslova předurčena k pohodovému popovídání a nerušenému vychutnání místních specialit.

Ale samozřejmě nepředpokládáme, že k nám přijdete jen kvůli této milé atmosféře. Naším předsevzetím jsou spokojení hosté, kteří se k nám budou vždy rádi vracet. Dlouho jsme přemýšleli, jak toho dosáhnout. A co nás nenapadlo?

Jelikož bychom Vám rádi nabídli něco jedinečného, ale zároveň i klasického, zaměřujeme se především na sladkovodní i mořské ryby. Ryby jsou samozřejmě klasika, ale jedinečný je způsob, jakým je připravíme na váš stůl.

V rukou našich kuchařů se tak snoubí tradiční kuchyně s prvky moderní gastronomie.

Vycházíme ze zkušeností starých kuchařských mistrů a ctíme osvědčené postupy, ale nebojíme se kreativně zapojovat i moderní trendy, abychom Vás vždy potěšili.

Aby naše nabídka byla ještě pestřejší, specializujeme se také na pokrmy z poctivě vyzrálého hovězího masa. A kromě toho, abychom Vám nezevšedněli a i proto, že se snažíme být tak trochu hraví, připravujeme pro Vás víkendové gurmánské akce, které budou přinášet dobroty z celého světa.

Víme, že základem dobrého jídla je vždy čerstvost, proto se orientujeme na nejlepší lokální produkci a ověřené mezinárodní dodavatele.

Vážení hosté, jsme velice rádi, že jste zavítali Na Starou Rybárnu a doufáme, že dostojíme našemu předsevzetí a Vy budete odcházet spokojeni a rádi se k nám budete vracet.

S díky kolektiv restaurace Na Staré Rybárně



MALÁ JÍDLA & PŘEDKRMY

- | | | |
|-----|---|-------|
| 101 | Marinovaná červená řepa podávaná s čerstvým kozím sýrem, jablečnou redukcí a vlašskými ořechy | 140,- |
| 102 | Fritované tagliatelle z argentinských kalamárů podávané s malým listovým salátem a domácí limetkovou majonézou | 160,- |
| 103 | GRAVLAX - marinovaný filet z čerstvého lososa v čerstvých bylinkách a červené řepě s malým listovým salátem a dresinkem ze zakysané smetany a čerstvého kopru | 160,- |
| 104 | Roastbeef z hovězího vyžralého válečku s celerovou remuládovou s hrubozrnnou hořčicí | 160,- |

K předkrmům a malým jídlům podáváme košík s pečivem.

POLÉVKY

- | | | |
|-----|--|------|
| 120 | Tradiční krémová polévka s rybou, restovanou kořenovou zeleninou a petrželkovým olejem | 60,- |
| 121 | Pikantní polévka se zeleným curry s rajčaty a červenou čočkou Beluga, zauzený jogurt | 60,- |



103 FRITOVANÉ TAGLIATELLE
Z ARGENTINSKÝCH KALAMÁRŮ



120 TRADIČNÍ KRÉMOVÁ
POLÉVKA S RYBOU

151 **GRILOVANÁ VEPŘOVÁ
KOTLETA NA KOSTI**



157 **PLNĚNÉ KUŘECÍ PRSO**

MASA

- | | | |
|------------|---|-------|
| 150 | Vepřová žebra SPARE RIBS v marinádě ze sójové omáčky, zázvoru, česneku a citrónové trávy s praženým sezamem, salát Coleslaw, rozpečený chléb / 600g | 275,- |
| 151 | Grilovaná vepřová kotleta na kosti s kukuřičným klasem a bylinkovo-limetkovým máslem / 400g | 260,- |
| 152 | Grilovaná vepřová panenka do růžova s omáčkou ze zeleného pepře / 200g | 210,- |
| 153 | Grilovaná vepřová panenka do růžova s krémovou houbovou omáčkou / 200g | 210,- |
| 154 | Grilovaná krkovička marinovaná v rozmarýnu a česneku, restovaná zelenina, grilovací omáčka / 300g | 220,- |
| 155 | Špíz z vepřové panenky s plátky choriza, cibulí a kukuřičným klasem / 200g | 245,- |
| 156 | Kuřecí prsíčko Supreme, lusky cukrového hrášku s anglickou slaninou / 200g | 195,- |
| 157 | Plněné kuřecí prso listovým špenátem, čerstvý kozí sýr a vlašské ořechy / 200g | 195,- |
| 158 | Kachní prso sous vide se švestkovou omáčkou s červeným vínem a borůvkami, restovaná červená řepa / 200g | 210,- |
| 159 | Grilované kuřecí paličky v BBQ marinádě / 400g | 185,- |



HOVĚZÍ STEAKY

201	RIB EYE steak (vysoký roštěnec) / 300g	380,-
202	STRIPLOIN steak (nízký roštěnec) / 200g	295,-
204	BALL TIP steak (ořech) / 200g	255,-

Veškerá použitá masa na steakovou úpravu pochází z vybraných chovů z celého světa. Masa prošla tzv. mokrým zráním tj. ve vakuovém balení při teplotě od 0°C do +1°C po dobu několika týdnů. Tato metoda zaručí masu opravdovou křehkost, vůni a silnou hovězí chuť.

ZÁKLADNÍ STUPNICE PROPEČENÍ STEAKŮ:

Rare – jemně propečený steak, uvnitř by měl být zhruba 51 °C teplý. Okraj steaku je více propečený, silnější, a celkově se začíná zbarvovat do hněda. Uvnitř je stále dočervena zbarvený.

Medium rare – jinými slovy středně propečený steak, uvnitř by měl být asi 54-56 °C teplý. Vnitřek steaku je zbarven do růžova a postupně se směrem k okraji mění do hnědé barvy.

Medium – střed steaku by měl být asi 61 °C teplý, barva řezu je již téměř celá hnědá (až do šeda), avšak střed steaku by měl stále zůstat narůžovělý.

Medium well – teplota uvnitř steaku by měla být zhruba 64-65 °C, maso už je téměř celé hnědé, avšak uvnitř by stále měly být náznaky růžového středu.

Well done – teplota centra steaku je již vyšší než 70 °C, prakticky je propečený zcela do hnědé barvy. Steak ztrácí svojí jemnost a šťavnatost.

OMÁČKY KE STEAKŮM

231	Omáčka ze zeleného pepře	35,-
232	Krémová žhoubová omáčka	35,-
233	Grilovací omáčka (studená)	30,-
234	Zauzená barbecue omáčka (studená)	30,-

201 RIB EYE STEAK



105 ROASTBEEF

253 GRILOVANÝ FILET Z LOSOSA



251 SMAŽENÉ KAPŘÍ HRANOLKY



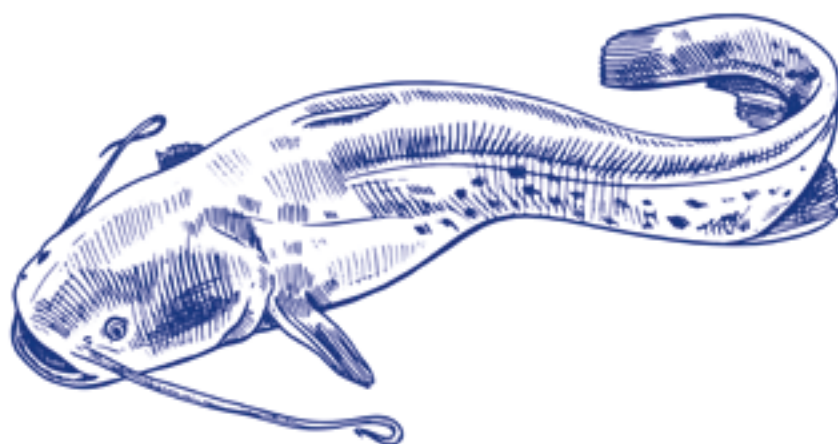
252 SMAŽENÉ FILETY Z TILÁPIE

RYBY

251	Tradiční smažené kapří hranolky se studenou omáčkou ze zakysané smetany a čerstvého kopru / 200g	190,-
252	Smažené filety z tilápie s restovanými lusky na másle / 200g	175,-
253	Grilovaný filet z lososa s restovanou zeleninou / 200g	270,-
254	Grilovaný filet z candáta s restovanou zeleninou / 200g	280,-
255	Grilované filety ze pstruha s restovanou zeleninou / 200g	195,-

OMÁČKY K RYBÁM

235	Koprový dressing	30,-
233	Grilovací omáčka (studená)	30,-
236	Limetková majonéza	30,-



SALÁTY

- | | | |
|------------|---|-------|
| 280 | Salát Caesar se grilovaným kuřecím prsíčkem, bylinkové krutóny, a parmazán | 180,- |
| 281 | Listový salát s marinovaným lososem, cherry rajčaty, červenou řepou a parmazánem | 185,- |
| 282 | Grilovaný Camembert na trhaných listech salátu a čerstvé zeleniny s medovo-hořčicovým dresinkem | 175,- |

K salátům podáváme košík s pečivem.

JÍDLA PRO DĚTI

- | | | |
|------------|---|-------|
| 301 | Grilovaný kuřecí steak, vařené brambory / hranolky / 100g | 115,- |
| 302 | Smažený kuřecí řízek, vařené brambory / hranolky / 100g | 115,- |
| 303 | Smažený sýr, vařené brambory / hranolky, tatarská omáčka / 100g | 115,- |

METODA PŘÍPRAVY JÍDLA

Pro udržení kvality vstupních surovin využijeme vaření **metodou SOUS-VIDE**. Jedná se o vakuové vaření při nízkých teplotách, přičemž je v pokrmu zachováno maximum chuti, šťávy a vitamínů. Je to systém vakuového vaření, při němž se potraviny připravují ve vodní lázni s přesně regulovanou teplotou ve vzduchotěsném obalu.



150 VEPŘOVÁ ŽEBRA SPARE RIBS



280 SALÁT CAESAR

159 GRILOVANÉ KUŘECÍ PALIČKY



158 KACHNÍ PRSO

PŘÍLOHY

351	Křupavé steakové hranolky / 200g	45,-
352	Smažené tenké hranolky / 200g	45,-
353	Belgické hranolky / 200g	45,-
354	Restované brambory s čedarovou omáčkou / 200g	55,-
355	Vařené pařížské brambory s máslem / 200g	40,-
356	Restované fazolové lusky na slanině a česneku / 200g	60,-
357	Grilovaný kukuřičný klas / 250g	60,-
358	Lusky cukrového hrášku restované na másle / 200g	60,-
359	Salát Coleslaw / 200g	50,-
360	Rozpečená bylinková bageta	35,-
361	Rozpečený chléb / 250g	30,-
362	Košík pečiva	25,-

DEZERTY

390	Belgická vafle s vanilkovou zmrzlinou, jahodovou omáčkou, medovou drobenkou a šlehačkou	85,-
391	Zmrzlinový pohár s karamellem, vlašskými ořechy a šlehačkou	75,-

Hmotnost pokrmů uváděna v syrovém stavu.

Seznam alergenů k uvedeným pokrmům obdržíte na vyžádání u obsluhy.

Na Vaše přání lze u většiny pokrmů připravit i poloviční porce v cenách 75% z původní částky.

Přijímáme platební karty a stravenky.

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Pepsi / 0,25l	37,-
Pepsi Max / 0,25l	37,-
Mirinda Orange / 0,25l	37,-
7UP / 0,25l	37,-
Schweppes Tonic / 0,25l	37,-
Schweppes Ginger Ale / 0,25l	37,-
Matoni Grand neperlivá / 0,33l	32,-
Matoni Grand jemná / 0,33l	32,-
Ledový čaj Lipton Broskev / 0,25l	37,-
Ledový čaj Lipton Zelený čaj / 0,25l	37,-
Džus GRANINI / 0,2l (jablko, pomeranč, multivitamin, růžový grapefruit, hruška, jahoda)	40,-
Čepovaná Kofola / 0,3l	25,-
Čepovaná Kofola / 0,5l	35,-
Naše limonáda ve džbánu (příchuť dle nabídky) / 0,4l	55,-
Sodovka / 0,3l	15,-
Sodovka / 0,5l	25,-
Džbán vody / 0,5l	15,-
Džbán vody / 1l	25,-
0,25l Red Bull / 0,25l	65,-

KÁVA

Podáváme čerstvě mletou prémiovou kávu CAFE RESERVA.

Espresso ristretto	40,-
Espresso	40,-
Espresso lungo	40,-
Capuccino	55,-
Café Latte	55,-
Káva turecká	35,-
Káva vídeňská	55,-
Ledová káva	60,-
Alžírská káva	65,-

TEPLÉ NÁPOJE

Čaj DILMAH podávaný v konvičce (dle výběru), citrón, med	50,-
Čaj z čerstvé máty, citrón, med	45,-
Horký čaj ze zázvoru, citrón, med	45,-
Horká čokoláda	60,-
Svařený džus (dle výběru) se skořicí	45,-
Svažené víno	55,-
Grog	45,-



APERITIV

Martini Bianco / 8 cl	55,-
Martini Extra Dry / 8 cl	55,-
Campari / 4 cl	55,-
Bartida Absinth / 4 cl	65,-
Sanbitter Rosso (nealkoholické) / 10 cl	60,-

VÍNA ROZLÉVANÁ

Rozlévané odrůdové víno bílé – dle nabídky / 0,2l	48,-
Rozlévané odrůdové víno růžové – dle nabídky / 0,2l	48,-
Rozlévané odrůdové víno červené – dle nabídky / 0,2l	48,-

SEKTY A PROSECCO

Moravský sekt demi sec / 0,7l	290,-
Moravský sekt brut / 0,7l	290,-
Prosessco / 0,15l	60,-
Prosecco Spumante DOC / 0,7l	320,-

Kompletní nabídku lahvových vín, sektů a šumivých vín najdete v našem vinném lístku.

PIVO NA ČEPU

Pernštějn Vilém 11° / 0,5l	34,-
Pernštějn Vilém 11° / 0,3l	25,-
Pernštějn Hořká 12° ze sklepa / 0,5l	38,-
Pernštějn Hořká 12° ze sklepa / 0,3l	27,-
Nealkoholické pivo / 0,5l	32,-
Nealkoholické pivo / 0,3l	22,-
Cool Nealko grep / 0,5l	34,-
Cool Nealko grep / 0,3l	25,-

PIVO V LAHVI

Pilsner Urquell / 0,33l	36,-
Pernštejn Porter 19° / 0,33l	36,-
Carling Cider Apple / 0,33l	39,-



ORIGINÁLNÍ LIKÉRY A PRÉMIOVÉ DESTILÁTY BARTIDA

Slivovice / 4 cl	65,-
Hruškovice / 4 cl	65,-
Meruňkovice / 4 cl	65,-
Pepermintový likér / 4 cl	35,-
Cherry likér / 4 cl	35,-
Vaječný likér / 4 cl	35,-
Původní tuzemský / 4 cl	35,-
Bartida Absinth / 4 cl	65,-

TRADIČNÍ A NETRADIČNÍ LIKÉRY A DESTILÁTY

Becherovka / 4 cl	40,-
Jägermeister / 4 cl	60,-
CRYO Premium Vodka / 4 cl	55,-
Amundsen DEEP BLUE vodka / 4 cl	40,-
Fernet / 4 cl	40,-
Fernet Citrus / 4 cl	40,-
Gin GORDON`S dry / 4 cl	50,-
Gin GORDON`S premium pink / 4 cl	50,-
Amundsen ochucená (příchut' dle nabídky) / 4 cl	40,-

RUMY

Božkov Republica Exclusive / 4 cl	50,-
Božkov Republica Exclusive Honey / 4 cl	50,-
Legendario elixir / 4 cl	65,-
Bandita original / 4 cl	65,-
Ron Abuelo 7 YO / 4 cl	85,-
El Comandante reserva exclusiva / 4 cl	120,-
Ron Zacapa Gran Reserva 23 YO / 4 cl	140,-
La Hechicera / 4 cl	150,-

WHISKY, BRANDY

Jack Daniels / 4 cl	70,-
Jack Daniels Honey / 4 cl	70,-
Tullamore Dew / 4 cl	60,-
Jameson / 4 cl	60,-
Glenfiddich 12 years / 4 cl	90,-
Maker`s Mark / 4 cl	100,-
Chivas Regal 12 years / 4 cl	80,-
Metaxa ***** / 4 cl	60,-
Hennessy 10 years / 4 cl	120,-

PÁR SLOV Z HISTORIE

Prapůvodní počátky této ikony pardubického pohostinství se datují do roku 1903, kdy byla v rámci Východočeské výstavy vybudována na břehu Matičního jezera restaurace nazvaná právě Rybárna. Ta však nebyla řadu let po ukončení výstavy využívána.

O její znovuzrození se zasloužil až pan R. Khain roku 1919. Od roku 1922 až po dobu druhé světové války provozoval hostinec pan Václav Andrlé. V těchto dobách zažívala budova restaurace a přilehlé jezero období své největší slávy. Pravidelně se zde setkávali členové vedení Ústřední matice školské (proto Matiční jezero), kteří se zde starali o bohatý kulturní a společenský život. V zimě zde Matice organizovala po řadu let veřejná bruslení, Rybárna sloužila jako šatna i ohřívárna mladých bruslařů a hokejistů.

Výtěžek z těchto aktivit používala ve prospěch dětí z chudých rodin či menšinových škol v pohraničí. V létě se pak sedávalo venku při večerním osvětlení a před hostincem vzniknul vyhledávaný taneční parket.

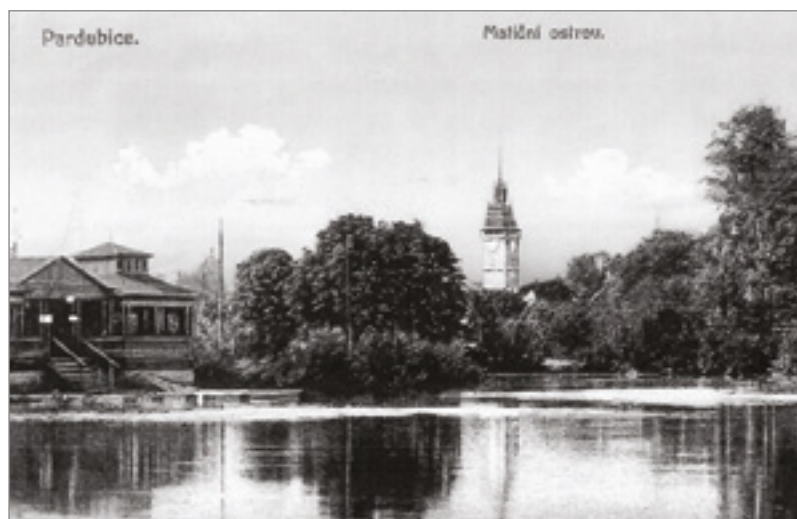
V 60. letech 20. století se nachýlila slavná éra Rybárny k nevyhnutelnému konci, neboť restaurace byla pro havarijní stav stržena. Po listopadu 1989 zde vyrostla podle projektu Ing. arch. Miroslava Petráně mladšího nová Rybárna. Dnes se tato restaurace jmenuje Na Staré Rybárně a je ve vlastnictví Českého rybářského svazu. Nejdůležitějším faktem však zůstává, že již opět slouží svému původnímu účelu, a to stát se místem, kde se dobře najíte a budete se zde rádi setkávat se svými přáteli i známými.

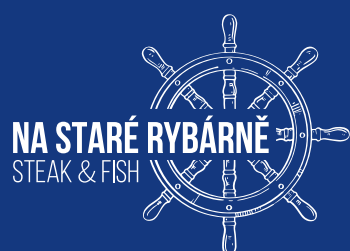
CATERINGOVÉ SLUŽBY

Restaurace Na Staré Rybárně nabízí zajištění kompletních cateringových služeb pro nejširší spektrum klientů. Zajišťujeme mimo jiné:

- Rauty
- Svatby, promoce a hostiny
- Firemní, soukromé a eventové akce
- Grilovací párty
- Řízené degustace pokrmů
- Řízené degustace vín
- Řízené degustace prémiových rumů







-
- +420 466 614 056
 - www.nastarerybarne.cz
 - info@nastarerybarne.cz
 - fb.me/na.stare.rybarne