



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK



MALÁ JÍDLA & PŘEDKRMY

- 101 **Marinovaná červená řepa**, kozí sýr s bílou plísní, gel z červené řepy, jablečná redukce, pečené vlašské ořechy 170,-
- 102 **Smažené tygří krevety v tempuře**, wasabi majonéza, salát wakame z mořských řas, citrón 180,-
- 103 **Roastbeef z vyzrálého hovězího Eye round steaku**, celerová majonéza s jablky, chorizo crumble, křenová espuma 180,-
- 104 **Hovězí tatarský biftek** s lanýžovou majonézou a sušeným žloutkem, rozpečená česneková ciabatta 195,-
- 105 **GRAVLAX - marinovaný čerstvý losos** v čerstvých bylinkách a ginu, celerová remuláda s jablky, křenová espuma 180,-
- 106 **Smažené kalamáry** s česnekovým olejem a zauzenou paprikou, limetková majonéza, citrón 180,-
- 107 **Španělské smažené krokety v panku strouhance s lososem a bylinkami**, studená omáčka z pečených paprik a pražených mandlí, česnekové Aioli 170,-

POLÉVKY

- 120 **Tradiční rybí polévka zjemněná smetanou** s restovanou kořenovou zeleninou a petrželkovým olejem 75,-
- 121 **Krém z pečené mrkve se žlutým curry**, kokosovým mlékem, houskovými krutóny a mátovým olejem 75,-

NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH





NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH

Z GRILU

- | | | |
|-----|--|-------|
| 150 | Vepřová žebra SPARE RIBS v marinádě ze sójové omáčky, zázvoru, česneku a citrónové trávy, salát Coleslaw, rozpečený chléb / 600g | 330,- |
| 151 | Burger z mletého vyzrálého hovězího masa v domácí sezamové bulce s čedarem, cibulovou marmeládou, picklovanou okurkou, listovým salátem a BBQ majonézou, křupavé steakové hranolky / 200g | 295,- |
| 152 | Grilovaný vepřový steak TOMAHAWK na kosti podávaný s kukuřičným klasem a malým listovým salátem / 400g | 315,- |
| 153 | Grilovaná vepřová panenka do růžova s vepřovou omáčkou, malý listový salát / 200g | 250,- |
| 154 | Vepřová krkovice na lávovém grilu marinovaná v rozmarýnu a česneku, tzatziki dip / 300g | 260,- |
| 155 | Špíz z vepřové panenky s plátky choriza , cibulí a kukuřičným klasem / 200g | 280,- |
| 156 | Marinované kuřecí prsíčko SUPREME na lávovém grilu , petrželové pyré, cukrový hrášek / 200g | 230,- |
| 157 | Roláda z kuřecího prsa plněná listovým špenátem a italskou sušenou šunkou, pyré z červené řepy, pečená mrkev na másle, jogurt | 255,- |



HOVĚZÍ STEAKY

Veškerá použitá masa na steakovou úpravu pochází z vybraných chovů. Masa prošla tzv. mokrým zráním, tj. ve vakuovém balení při teplotě od 0 °C do + 1°C po dobu několika týdnů. Tato metoda zaručuje masu opravdovou křehkost, vůni a silnou hovězí chuť. Maso nakupujeme dle sezónní nabídky především z USA, Brazílie, Nového Zélandu, Uruguaye a dalších zemí.

201 RIB EYE steak / 300g

460,-

Vysoký roštěnec – křehké maso bohaté na mramorování včetně tzv. tukového oka, které steaku vyneslo pojmenování rib eye (v angličtině oko) steak. Právě vysoký obsah tuku zajišťuje tomuto masu vynikající chuť.

202 BALL TIP steak / 250g

340,-

Špička ořechu – maso je na řezu jemně mramorované tenkými tukovými žilkami a na povrchu pokryté slabou vrstvou tuku, která podtrhuje jeho chuť a šťavnatost. Vyznačuje se charakteristickou tmavě červenou barvou a vláknitou strukturou.

203 RUMP steak / 250g

340,-

Květová špička – která se nachází v horní části hovězí kýty. Tento sval se téměř nenamáhá a díky tomu jsou rump steaky krásně křehké a libové.

204 CHUCK ROLL steak / 300g

340,-

Krk, podplečí – jedná se o část masa, která je volným pokračováním vysokého roštěnce neboli rib eye, až k hlavě zvířete. Tato část je tvořena z několika svalů, maso je prorostlé a mezisvalový tuk je všude přítomný.

OMÁČKY KE STEAKŮM

231 Pepřová omáčka

45,-

233 Zauzená barbecue omáčka (studená)

40,-

232 Grilovací omáčka (studená)

40,-

234 Tzatziki dip (studená)

40,-

NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH





NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH



RYBY & KREVETY

- | | |
|---|-------|
| 251 Tradiční smažené kapří hranolky se studenou omáčkou ze zakysané smetany a čerstvého kopru / 200g | 240,- |
| 252 Pečená celá pražma královská s omáčkou ze žlutého curry s kokosovým mlékem, asijskou zeleninou a čerstvým koriandrem, limetka / 300g | 370,- |
| 253 Smažené filety z tilápie s fazolkami a zeleným hráškem na másle / 200g | 210,- |
| 254 Grilované filety z candáta , rybí velouté s petrželkovým olejem, pečené kousky brambor s hlávkovým zelím / 200g | 330,- |
| 255 Pečený filet z lososa , blanšírované fazolové lusky s citrónovým máslem, křenová espuma, crumble z černých oliv / 200g | 340,- |
| 256 Španělská paella s tygřími krevetami , mušlemi, chapadlem z kalamára peruánského, mladým hráškem a čerstvým fenyklem / 400g | 330,- |
| 257 Tygří krevety na horké litinové pánvi s chorizem, grilovaná cuketa a cibule v rajčatové salse s bylinkami / 200g | 350,- |

OMÁČKY K RYBÁM

- | | | | |
|---------------------------------------|------|-------------------------------|------|
| 235 Koprový dressing | 40,- | 236 Limetková majonéza | 40,- |
| 232 Grilovací omáčka (studená) | 40,- | 237 Tatarská omáčka | 35,- |



VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

- 271 Španělská paella s opečenými vegetariánskými nudličkami, cukrovým hráškem, zelenými fazolovými lusky, cherry rajčaty, fenyklem a zauzenou paprikou 260,-
- 272 Listový salát s opečenými vegetariánskými nudličkami, nakladanou bílou ředkví, piklovanou okurkou, cherry rajčaty a limetkovým dresinkem 210,-

SALÁTY

- 280 Salát Caesar s grilovaným kuřecím prsíčkem, trhanými listy římského salátu, bylinkovými krutóny a parmazánem 210,-
- 281 Listový salát se smaženými krocketami s lososem, marinovanými mušlemi v pomerančích, nakladanou bílou ředkví, cherry rajčaty a dresinkem z dijónské hořčice 250,-
- 282 Grilované medailónky z vepřové panenky na trhaných listech salátu s marinovanou hruškou, vlašskými ořechy a sýrem s modrou plísní 230,-

JÍDLA PRO DĚTI

- 301 Grilovaný kuřecí steak, vařené brambory / hranolky / 100g 155,-
- 302 Smažený kuřecí řízek, vařené brambory / hranolky / 100g 155,-
- 303 Smažený filet z tilápie, vařené brambory / hranolky / 100g 155,-
- 304 Smažený sýr, vařené brambory / hranolky, tatarská omáčka / 100g 155,-

NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH



PŘÍLOHY

351	Křupavé steakové hranolky / 200g	60,-
352	Smažené tenké hranolky / 200g	60,-
353	Restované grenaille s kořenovou zeleninou a rozmarýnem / 200g	65,-
354	Vařené pařížské brambory s máslem / 200g	55,-
355	Restované fazolové lusky na slanině a česneku / 200g	75,-
356	Grilovaný kukuřičný klas / 250g	75,-
357	Salát Coleslaw / 200g	55,-
358	Rozpečená bylinková ciabatta / 150g	40,-
359	Rozpečený chléb / 250g	35,-

DEZERTY

390	Belgická vafle s vanilkovou zmrzlinou, jahodovou omáčkou, medovou drobenkou a šlehačkou	115,-
391	Panna cotta z kokosového mléka, sorbet z manga a maracuji, crumble	105,-



NA STARÉ
RYBÁRNĚ

STEAK & FISH





VINNÝ LÍSTEK

BÍLÁ VÍNA

Ryzlink Vlašský, Vinařství Mikrosvín, Mikulov, jakostní, suché, 0,75l 270,-

Ve vůni najdete oříšky ve spojení s medem. V chuti potom najdete štavnatost mladého vína s lehkou minerální strukturou.

Tramín červený, Vinařství Čech, Tvrdonice, zemské, polosuché, 0,75l 250,-

Intenzivně aromatická vůně s podtóny růží a ovoce. Chuť vína je lehká, svěží s lehkými medovými tóny a příjemnou kyselinkou. Tramín se skvěle hodí ke grilovaným rybám a ke kořenitým jídlům.

Pálava, Vinařství Přítluky, zemské, polosladké, 0,75l 290,-

Víno zlatožluté barvy s typickou vůní připomínající čajovou růži, citrusovou kůru a liči. V chuti můžeme hledat exotické ovoce. Víno je plné, jemně kořeněné.

Sauvignon, Vinařství Vitis Strážnice, pozdní sběr, polosuché, 0,75l 330,-

Víno má světle zelenožlutou barvu. Ve vůni jsou cítit tóny zralých broskví, citrusů a černého rybízu. Chuť je příjemná, minerální, ovocná, se štavnatou kyselinkou v závěru.

Chardonnay barrique, Vinařství Moravíno Valtice, pozdní sběr, suché, 0,75l 380,-

Víno má zlato-žlutou barvu a zajímavou vůni tropického ovoce. Chuť je plná a harmonická s tóny citrusového a ušlechtilého dřeva.

Rulandské šedé, Vinařství Tetur, Velké Bílovice, pozdní sběr, polosuché, 0,75l 380,-

Plné, extraktivní víno zlatavé barvy, s vůní i chutí štavnaté zralé hrušky doplněné medovými a karamelovými tóny.

Hibernal, Vinařství Sedlák, Velké Bílovice, výběr z hroznů, polosuché, 0,75l 420,-

Hibernal je jednou z nejmladších u nás pěstovaných odrůd. Vznikla křížením odrůd Ryzlink rýnský a Seibel. Toto víno má zlatožlutou barvu, ve vůni se objevují jemné květinové tóny s kořenitým charakterem. Příjemná, kulatá a výrazně ovocná chuť, ve které se krásně spojuje pikantní kyselina a zbytkový hroznový cukr.

Grüner Veltliner Kamptal, Vinařství Nastl, oblast Langelois, Rakousko, suché, 0,75l 490,-

Toto víno má krásný komplexní bouquet s výraznými zelenými jablky. Je mladistvé, elegantní a příjemné ovocné chuti. Krásně harmonické s dobrou kyselinkou.

Riesling Kamptal, Vinařství Nastl, oblast Langelois, Rakousko, suché, 0,75l 490,-

Vůně zralého exotického ovoce, broskve a bylin. Minerální chuť s tóny ovoce a koření.

Riesling trocken, Vinařství Heinz Eifel, oblast Mosel, Německo, suché, 0,75l 380,-

Jedná se o suché víno vyrobené z hroznů pěstovaných na strmých vinicích Mosely. Je suché, bohaté, s plným tělem a delším svěžím závěrem.





VINNÝ LÍSTEK

ČERVENÁ VÍNA

Cabernet, Vinařství Sedlák, Velké Bílovice, zemské, suché, 0,75l 270,-

Toto suché červené víno je kupáží dvou odrůd a to Cabernet Moravia a Cabernet Sauvignon. Barva je tmavě rubínová, s jemnými kořeněnými tóny, sametová s příjemným ovocným dozríváním po černých lesních plodech v ústech.

Frankovka barrique, Vinařství Moravíno Valtice, pozdní sběr, suché, 0,75l 390,-

Tmavě rubínová barva. Ovocná vůně s tóny sladkého koření a vanilkového lusku. Chuť plná, harmonická, po brusinkách, skořici a čokoládě. Víno zráló v barikových sudech.

Primitivo, De Falco / Puglia, Itálie, suché, 0,75l 390,-

Víno hlubokého temně rubínového a téměř neprůhledného odstínu, ve vůni připomíná kompotované peckovité ovoce s dotekem dubu, čokolády, lékořice a exotiky.

Chateau belair - Coubet Cotes de Bourg, Francie, suché, 0,75l 390,-

Merlot / cabernet sauvignon. Nádherná barva s tmavě fialovými odstíny. Ve vůni jsou švestky, koření a květinové tóny. Hedvábná chuť, robustní profil tohoto vína, jehož hustota odhaluje robustní podkladovou strukturu. Vyvážené, výrazné víno s bylinnými akcenty.

Saint Auriol Merlot, Corbières AOP, oblast Languedoc-Roussillon, Francie, suché, 0,75l 360,-

Jihofrancouzský 100% Merlot, jehož malá část fermentuje ve velkých dubových sudech a zbytek v nerezových tancích. Víno má purpurovou barvu. Vůně je bohatá a intenzivní s aroma černého ovce, sladkého koření a lékořice. Chuť je plná s tóny ostružin, kandované lékořice a skořice.

Château Haut Bonneau Bordeaux AOC, oblast Bordeaux, Francie, suché, 0,75l 590,-

Jde o směs odrůd Merlot 75%, Cabernet Franc 15% a Cabernet Sauvignon 10%. Fermentace probíhá v malých betonových nádobách. Víno následně dozrívá částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech. Má intenzivní, tmavě červenou barvu. Vůně je ovocná s aroma zralého červeného a černého ovoce, dotekem tabáku a vanilky. Chuť je plná a dobře strukturovaná, s velmi jemnými tříslovinami.

Saint Auriol Merlot, Corbières AOP, oblast Languedoc-Roussillon, Francie, suché, 0,75l 360,-

Jihofrancouzský 100% Merlot, jehož malá část fermentuje ve velkých dubových sudech a zbytek v nerezových tancích. Víno má purpurovou barvu. Vůně je bohatá a intenzivní s aroma černého ovoce, sladkého koření a lékořice. Chuť je plná s tóny ostružin, kandované lékořice a skořice.



NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH





NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Pepsi / 0,25l	45,-	Džus GRANINI / 0,2l (jablko, pomeranč, multivitamin, růžový grapefruit, hruška, jahoda)	47,-
Pepsi Max / 0,25l	45,-	Čepovaná Kofola / 0,3l	32,-
Mirinda Orange / 0,25l	45,-	Čepovaná Kofola / 0,5l	45,-
7UP / 0,25l	45,-	Naše limonáda ve džbánu (příchutě dle nabídky) / 0,4l	69,-
Schweppes Tonic / 0,25l	45,-	Sodovka / 0,1l	5,-
Schweppes Ginger Ale / 0,25l	45,-	Filtrovaná voda / soda s citrusy a mátou / 0,5l	25,-
Matoni Grand neperlivá / 0,33l	36,-	Filtrovaná voda / soda s citrusy a mátou / 1l	35,-
Matoni Grand jemná / 0,33l	36,-		
Ledový čaj Lipton Broskev / 0,25l	45,-		
Ledový čaj Lipton Zelený čaj / 0,25l	45,-		
Red Bull / 0,25l	70,-		

KÁVA **PODÁVÁME ČERSTVĚ MLETOU PRÉMIOVOU KÁVU CAFE RESERVA.**

Espresso ristretto	45,-	Flat white	80,-
Espresso	45,-	Káva turecká	40,-
Espresso doppio (dvojité espresso)	80,-	Káva vídeňská	65,-
Espresso lungo	45,-	Ledová káva	65,-
Capuccino	60,-	Alžírská káva	70,-
Café latte	60,-		

TEPLÉ NÁPOJE

Čaj DILMAH podávaný v konvičce (dle výběru), citrón, med	65,-	Horká čokoláda	70,-
Čaj z čerstvé máty, citrón, med	55,-	Svařený džus (dle výběru) se skořicí	55,-
Horký čaj ze zázvoru, citrón, med	55,-	Svažené víno	65,-
		Grog	50,-



APERITIV

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

VÍNA ROZLÉVANÁ

Rozlévané odrůdové víno bílé dle nabídky / 0,2l	62,-	Rozlévané odrůdové víno červené dle nabídky / 0,2l	62,-
Rozlévané odrůdové víno růžové dle nabídky / 0,2l	62,-		

SEKTY A PROSECCO

Moravský sekt demi sec / 0,7l	350,-	Prosessco / 0,15l	68,-
Moravský sekt brut / 0,7l	350,-	Prosecco Spumante DOC / 0,7l (bílé, růžové)	390,-



PIVO NA ČEPU

Pernštejn Vilém 11° / 0,5l	44,-	Nealkoholické pivo / 0,5l	39,-
Pernštejn Vilém 11° / 0,3l	30,-	Nealkoholické pivo / 0,3l	29,-
Pernštejn Hořká 12° ze sklepa / 0,5l	49,-	Cool Nealko grep / 0,5l	39,-
Pernštejn Hořká 12° ze sklepa / 0,3l	32,-	Cool Nealko grep / 0,3l	29,-
		Komix Cider / 0,4l	52,-

PIVO V LAHVI

Pilsner Urquell / 0,33l	45,-	Komix Cider / 0,33l	49,-
-------------------------	------	---------------------	------

LIKÉRY, DESTILÁTY A PÁLENKY

BARON HILDPRANDT jsou pravé ovocné destiláty z historické palírny v Blatné, které se vyrábí z kvalitního ovoce z jižních Čech a dozrávají v dubových sudech.

BARON HILDPRANDT ze zralých hrušek / 4 cl	90,-	Původní tuzemský / 4 cl	40,-
BARON HILDPRANDT ze zralých malin / 4 cl	90,-	Pepermintový likér / 4 cl	40,-
BARON HILDPRANDT slivovice / 4 cl	90,-	Cherry likér / 4 cl	40,-
Becherovka / 4 cl	45,-	Vaječný likér / 4 cl	40,-
Jägermeister / 4 cl	65,-	Amundsen DEEP BLUE vodka / 4 cl	50,-
Fernet / 4 cl	45,-	Amundsen ochucená (příchuť dle nabídky) / 4 cl	45,-
Fernet Citrus / 4 cl	45,-	Gin GORDON'S dry / 4 cl	55,-
		Gin GORDON'S premium pink / 4 cl	55,-

WHISKY, BRANDY

Jack Daniels / 4 cl	80,-	Glenfiddich 12 years / 4 cl	90,-
Jack Daniels Honey / 4 cl	80,-	Maker's Mark / 4 cl	100,-
Tullamore Dew / 4 cl	65,-	Metaxa **** / 4 cl	65,-
Jameson / 4 cl	65,-	Hennessy 10 years / 4 cl	140,-

NA STARÉ
RYBÁRNĚ
STEAK & FISH





RUMY

El Clasico Elixir, 30%, Karibik / 4 cl

55,-

Unikátně jemný, kořenitý a lehce nasládlý rumový blend obsahuje kvalitní rumy z Dominikánské republiky, Barbadosu a Trinidadu, které zrály v sudech po bourbonu. V chuti poznáte vanilku, skořici a kardamom, které dotváří unikátní vůni a chuť produktu.

Legendario elixir, 34%, Kuba / 4 cl

70,-

Staří se v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zrál americký bourbon. K jeho výrobě se mimo jiné používají rozinky, které se macerují v destilátu po dobu jednoho měsíce před lahvováním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šťávy vysoce kvalitní kubánské cukrové třtiny.

Ron Abuelo, 7 Year, 40%, Panama / 4 cl

90,-

Ron Abuelo Anejo 7 Anos je bohatá směs panamských rumových rezerv starých 7 let. Romy zrají v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu.

El Clasico XO, 37,5%, Karibik / 4 cl

95,-

Unikátní sametově jemný XO blend obsahuje kvalitní rumy z Trinidadu, Dominikánské republiky a Guyany, které zrály po dobu až 15 let v sudech po bourbonu.

Flor de Cana 18 Year, 40%, Nikaragua/ 4 cl

145,-

Exkluzivní karibský rum, který zrál 18 let v dubových sudech po whisky a burbonu. Na patře jsou patrné tóny vanilky, čokolády, karamelu a pražených oříšků. V chuti je velmi suchý a příjemný s dlouhým závěrem.

Ron 1914, 22 Year, 41,3%, Panama/ 4 cl

155,-

Chuť tohoto rumu je opravdu jedinečně jemná a elegantní. Silně uspokojujivý závěr podtrhuje jeho výjimečnost a péči s jakou jej vyrábí. Směs rumů ve stáří od 12 do 22 let, stažení probíhá v sudech po bourbonu z amerického Kentucky.

El Comandante reserva exclusiva, 7 Year, 40%, Panama/ 4 cl

130,-

Až 7 leté zrání v sudech z amerického bílého dubu zanechalo v této směsi panamských třtinových destilátů bohatou chuť a několikastupňová destilace neobvyklou jemnost. Počáteční dřevité tóny střídá karamel a vanilka s lehce kořeněným závěrem.

Ron Zacapa Centario, 23 Year, 40%, Guatemala / 4 cl

160,-

Zacapa 23 Centenario je blend 6 – 23letých rumů dozrávajících ve výšce 2 333 m n. m. Vyrábí se z panenského medu na kolonovém zařízení. Rum dozrává ve 4 různých typech sudů – po bourbonu, ve vypálených sudech po bourbonu, po sherry Oloroso a po sherry Pedro Ximénez.

