P Ř E D K R M Y *starters*

tatarák z hovězí svíčkové, sýr gran moravia, topinky **(100 g/329,-)**
***beef tartar**, gran moravia cheese, toasted bread*

tenké plátky pečené červené řepy s kozím sýrem, polníček, chléb **(100 g/159,-)**
***slices of roasted beetroot** with goat cheese, lamb´s lettuce, bread*

carpaccio z pečeného telecího hřbetu s dijonskou majonézou, gran moravia, chléb **(80 g/259,-)**
***veal roast carpaccio** with dijon mayonnaise, gran moravia cheese, bread*

J Í D L A K P I V U *dishes best with beer*

škvarková pomazánka, pečená jablka, jarní cibulka, rozpečený chléb **(120 g/179,-)**
***pork fat spread**, baked apples, spring onion, toasted bread*

nakládané tvarůžky, pikantní marináda z tmavého piva, červená cibulka, chléb **(100 g/159,-)**
***pickled „tvarůžky" cheese,** piquant dark beer marinade, red onion, bread*

pikantní zámecká masová pomazánka, vařené hovězí maso, mletá paprika, chilli papričky, topinky **(120 g/159,-)**
***piquant chateau beef meat spread,** cooked beef meat with grated red pepper, chilli peppers, toasted bread*

P O L É V K Y *soups*

kulajda s hříbky a zastřeným vejcem, brambory **(119,-)**
***creamy dill soup** with mushrooms, poached egg, potatoes*

silná hovězí polévka, zámecké nudle, mrkev, játrové knedlíčky **(109,-)**
***strong chateau beef broth**, noodles, carrot, liver dumplings*

Z Á M E C K Á K U C H Y N Ě *chateau specialties*

svíčková na smetaně, hovězí zadní, smetanová omáčka, karlovarský knedlík **(180 g/389,-)**
larded beef with cream sauce *and dumplings*

dušená hovězí líčka na zelenině a víně, zapečené bramborové pyré **(180 g/389,-)**
beef cheeks *braised with vegetables and wine, baked potato purée*

konfitované kachní stehýnko, bramborové šulance, červené zelí s jablky, silný výpek **(350 g/389,-)**
confit duck leg, *potato dumplings, red cabbage with apples, strong gravy*

smažený vepřový řízek z panenské svíčkové s lehkým bramborovým salátem **(200 g/359,-)**
pork "wienner schnitzel" *served with light potato salad*

pečený telecí hřbet, zámecké fettuccine, tomatové sugo, sušená rajčata, cuketa, sýr gran moravia **(150 g/359,-)**
roasted veal roastbeef *with chateau fettuccine, tomato sugo, dried tomatoes, zucchini, gran moravia cheese*

vyzrálý vepřový pluma steak, houbová omáčka, pečené brambory grenaille **(200 g/399,-)**
pork pluma steak, *mushroom sauce and potato grenaille*

steak z hovězí svíčkové, grilovaná zelenina, bramborové hranolky, pepřová omáčka **(250 g/799,-)**
beef tenderloin steak *with grilled vegetable, french fries, pepper sauce*

steak z tuňáka, bramborové pyré s wasabi, julienne zelenina, omáčka ponzu **(170 g/529,-)**
tuna steak*, potato purée with wasabi and julienne vegetable, ponzu sauce*

pečená vysoká vepřová žebra s medem na černém pivu PIKARD®, zelný salát s křenem, chléb **(500 g/399,-)**
roasted pork spare ribs with honey *and dark beer PIKARD®, cabbage salad with horseradish, bread*

zámecký hovězí angus burger, sladká chilli majonéza, nakládaná ředkev, sýry cheddar a brie, cibule, hranolky **(150 g/389,-)**
chateau angus beef burger, *sweet chilli mayonnaise, pickled radish, cheese – cheddar and brie, onion, french fries*

B E Z M A S É P O K R M Y A S A L Á T Y
vegetarian meals and salads

zámecké fettuccine, tomatové sugo, sušená rajčata, cuketa a halloumi sýr **(279,-)**
chateau fettuccine *with tomato sugo, dried tomatoes, zucchini and halloumi cheese*

zámecký "caesar salát" ledový salát, farmářská kuřecí prsa, dressing z ančoviček, slanina, zastřené vejce, sýr gran moravia, krutóny a opečený chléb **(150 g/294,-)**
chateau "caesar salad" *iceberg lettuce with chicken breast, anchovy dressing, bacon, poached egg, grand moravia cheese, croutons, toasted bread*

Z Á M E C K É D E Z E R T Y *chateau desserts*

zámecký jablkový závin, *vlašské ořechy, vanilková omáčka* **(109,-)**
chateau apple strudel, *walnuts, vanilla sauce*

cheesecake s lotusovým přelivem **(109,-)**
cheesecake with biscoff sauce

panna cotta s ovocným coulis **(99,-)**
panna cotta *with fruit coulis*

ovocný sorbet dle nabídky **(79,-)**
fruit sorbet *by the offer*

seznam alergenů u obsluhy/*list of allergens on request*
servis bezlepkového pečiva u obsluhy, příplatek 55,-kč
gluten-free bread on request, surcharge 55,- kč
poloviční porce - 70% ceny/ *½ portion – 70 % of price*
ceny jsou v kč včetně dph/ *prices including VAT*

jídla pro vás připravuje **šéfkuchař pan Miroslav Moldřik** se svým týmem
food is prepared by ***chef Miroslav Moldřik*** *and his team*

A P E R I T I V Y *aperitifs*

crodino non alcoholic	**0,175 l**	**119,-**
martini bianco, dry, rosso	**0,1 l**	**89,-**
portské víno ruby	**0,04 l**	**89,-**
campari	**0,04 l**	**89,-**

Z Á M E C K É P I V O P I K A R D ® *beer from chateau brewery*

nefiltrované, nepasterované pivo s mírným zbytkovým obsahem kvasnic
unfiltered, unpasteurised beer with small content of brewer´s yeast

světlý ležák 11°	**0,3 l/0,5 l 59,-/69,-**
lager beer 11°	
pivní speciál (dle sezónní nabídky)	**0,3 l/0,5 l 69,-/79,-**
special beer (seasonal offer)	
radler (světlé pivo 11° + sprite)	**0,3 l/0,5 l 59,-/69,-**
shandy	

Z Á M E C K É V Í N O K Ö L B L *chateau wine from kölbl winery*

z rodinného vinařství Johannes & Margit Kölbl (založeno 1664), Röschitz, Dolní Rakousko
wine from the family winery Johannes&Margit Kölbl (since 1664), Röschitz, Austria

grüner veltliner classic/ bílé	**0,15 l**	**109,-**
blauer zweigelt classic/ červené	**0,15 l**	**109,-**

odrůdová vína, vína s přívlastkem, rozlévaná vína a zahraniční vína ve vinném lístku
for more wines have a look at our wine list

zámecký vinný střik (grüner veltliner classic + soda)	**0,30 l**	**129,-**
chateau wine spritz		

aperol spritz	**0,20 l**	**149,-**

N E A L K O H O L I C K É P I V O *non-alcoholic beer*

nealkoholické pivo světlé, pivovar Koníček *non-alcoholic beer, brewery Koníček*	**0,3 l/0,5 l**	**59,-/69,-**
nealkoholické pivo Bernard – grapefruit *non-alcoholic beer Bernard – grapefruit*	**0,3 l/0,5 l**	**59,-/69,-**
nealkoholické pšeničné pivo Maisel´s Weisse – láhev *non-alcoholic beer Maisel´s Weisse – bottle*	**0,5 l**	**89,-**
nealkoholické pivo Maisel´s IPA – láhev *non-alcoholic beer Maisel´s IPA – bottle*	**0,33 l**	**89,-**

N E A L K O *soft drinks*

kofola čepovaná	**0,40 l**	**54,-**
pepsi cola, pepsi cola max	**0,25 l**	**59,-**
schweppes tonic, zázvorový tonic *schweppes tonic, ginger tonic*	**0,25 l**	**59,-**
juice dle nabídky *juice according to the offer*	**0,20 l**	**54,-**
zázvorová limonáda *ginger lemonade*	**0,40 l**	**89,-**
malinová limonáda *raspberry lemonade*	**0,40 l**	**89,-**
hroznová limonáda *grapes lemonade*	**0,40 l**	**89,-**
mattoni jemně perlivá, neperlivá *sparkling, still mineral water*	**0,33 l**	**49,-**
voda ve džbánu perlivá, neperlivá *jug of sparkling, still water*	**1,00 l**	**69,-**

K Á V A A Č A J *coffee and tea*

espresso	**79,-**
double espresso	**99,-**
cappuccino	**89,-**
latte macchiatto	**89,-**
flat white	**99,-**
čaj *tea*	**79,-**

všechny ceny jsou v kč včetně dph
all prices are in czk and include VAT

Pivovar Zábřeh, s.r.o.
U Zámku 42/1, Ostrava Zábřeh
rezervace@zamek-zabreh.cz
tel. 777 808 299, www.zamek-zabreh.cz / www.dependegroup.cz