

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

nakládané tvarůžky (100g/129,-)

pikantní marináda z tmavého piva, červená cibulka, zámecký chléb

pickled „tvarůžky“ cheese

piquant dark beer marinade, red onion, chateau bread

škvarková pomazánka (120g/129,-)

pečená jablka, mladá cibulka, rozpečený zámecký chléb

pork fat spread

baked apples, young onion, toasted white bread

pikantní zámecká masová pomazánka (120g/129,-)

vařené hovězí maso, mletá paprika, chilli papričky, topinky

piquant chateau beef meat spread

cooked beef meat with grated red pepper, chilli peppers, fried bread

P Ř E D K R M Y starters

tenké plátky pečené červené řepy (100g/129,-)

s marinovaným kozím sýrem, polníček, zámecký chléb

thin slices of roasted beetroot

with marinated goat cheese, lamb's lettuce, chateau bread

tatarák z hovězí svíčkové (100g/259,-)

ingredience, sýr gran moravia, topinky

beef tartar

all the trimmings, cheese gran moravia, fried bread

lososové pralinky (100g/169,-)

s bylinkovým gervais

salmon pralines

with herbs gervais

P O L É V K Y soups

kulajda (99,-)

s hříbkou a zastřeným vejcem

creamy dill soup

with mushrooms, poached egg

silná hovězí polévka (89,-)

zámecké nudle, mrkev, játrové knedlíčky

strong chateau beef broth

chateau noodles, carrot, liver dumplings

TRADIČNÍ KUCHYNĚ *traditional meals*

svíčková na smetaně (279,-)

hovězí zadní, smetanová omáčka, karlovarský knedlík
larded beef with cream sauce, karlsbad dumplings

dušená hovězí líčka (279,-)

na zelenině a víně, zapečené bramborové pyré
beef cheek
braised with vegetables and wine, baked potato purée

pečené kachní stehýnko (279,-)

podávané s bramborovými nočky, s kysaným zelím a silným výpekem
roasted duck leg
served with potato gnocchi, sauerkraut and strong gravy

smažený vepřový řízek (200g/279,-)

s lehkým bramborovým salátem
pork "wiennerschnitzel"
served with light potato salad

ZÁMECKÁ KUCHYNĚ *chateau specialties*

jelení hřbet (150g/429,-)

kořenová zelenina s hruškou, celerové pyré, brusinkový demi-glacé
deer tenderloin
vegetables with pear and celeriac puree, cranberries demi-glacé

pečená vysoká vepřová žebra s medem (500g/299,-)

na černém pivu PIKARD®, cornichons, cibulky, křenový dip, chléb
roasted pork spare ribs with honey
and dark beer PIKARD®, cornichons, onions, horseradish dip, bread

steak z hovězí svíčkové (250g/559,-)

grilovaná zelenina, bramborové hranolky, pepřová omáčka
beef tenderloin steak
grilled vegetable, french fries, pepper sauce

vepřový tomahawk steak(300g/289,-)

kroupové rizoto s hříbkou, omáčka demi glace
pork tomahawk steak
barley risotto with mushrooms, demi glace sauce

filátka ze pstruha (150g/259,-)

dýňové rizoto s dýňovými semínky a olejem
roasted fillet of trout
pumpkin risotto with pumpkin seeds and oil

BEZMASÉ POKRMY *meatless meals*

zámecké fettuccine s cuketou (179,-)
sušenými rajčaty a sýrem gran moravia
pasta fettuccine with zucchini
dried tomatoes and gran moravia cheese

dýňové rizoto (179,-)
sýr gran moravia, dýňový olej a semínka
pumpkin risotto
gran Moravia cheese, pumpkin oil and seeds

SALÁT *salad*

zámecký "caesar salát" (259,-)
ledový salát, farmářské kuřecí prsa, dressing z ančoviček, slanina, zastřené vejce, sýr gran moravia, krutóny a rozpečená bageta
chateau "caesar salad"
iceberg lettuce with chicken breast, anchovy dressing, bacon, poached egg, grand moravia cheese, croutons, toasted baguette

ZÁMECKÉ DEZERTY *chateau desserts*

jablkový závin (89,-)
vlašské ořechy, vanilková omáčka
apple strudel,
walnuts, vanilla sauce

dort z 60% čokolády (89,-)
smetanová zmrzlina s medem a pepřem
cake 60% chocolate,
honey - pepper ice cream

panna cotta (89,-)
s borůvkovým coulis
panna cotta
with blueberries coulis

ovocný sorbet dle nabídky (59,-)
fruit sorbet by the offer

seznam alergenů u obsluhy /list of allergens on request
servis bezlepkového pečiva u obsluhy, příplatek 10,- Kč
/gluten-free bread on request, surcharge 10,- 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

APERITIVY aperitifs

croдино non alcoholic	0,1 l	89,-
martini bianco, dry, rosso	0,1 l	89,-
portské víno ruby	0,04 l	89,-
sherry sandeman	0,04 l	89,-
campari	0,04 l	89,-

ZÁMECKÉ PIVO PIKARD® beer from chateau brewery

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

světlý ležák 11° <i>lager beer 11°</i>	0,3l/0,5l	39,-/45,-
tmavý ležák 11° puškvorcový <i>dark lager 11° with calamus</i>	0,3l/0,5l	39,-/45,-
pivní speciál (dle sezónní nabídky) <i>special beer (seasonal offer)</i>	0,3l/0,5l	42,-/49,-
radler (světlé pivo + sprite) <i>sandy</i>	0,3l/0,5l	39,-/45,-
nealkoholické pivo Bernard <i>non alcoholic beer</i>	0,3l/0,5l	39,-/45,-

ZÁMECKÉ VÍNO KÖLBL

z rodinného vinařství johannes & margit kölbl (založeno 1664), röschitz, dolní rakousko
house wine from the family winery johannes&margit kölbl(since 1664), röschitz, austria

grüner veltliner classic/ bílé <i>white wine</i>	0,15 l	79,-
	0,50 l	239,-
blauer zweigelt classic/ červené <i>red wine</i>	0,15 l	79,-
	0,50 l	239,-

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

zámecký vinný střik (grüner veltliner classic + soda)	0,30 l	89,-
aperol spritz	0,20 l	99,-

N E A L K O soft drinks

kofola čepovaná	0,30 l	29,-
	0,50 l	39,-
pepsi cola, pepsi cola light	0,25 l	39,-
schweppes tonic, ginger tonic	0,25 l	39,-
juice dle nabídky	0,20 l	39,-
<i>juice according to the offer</i>		
kiwi/ananas limonáda	0,40 l	79,-
<i>kiwi/pineapple lemonade</i>		
rakytníková limonáda	0,40 l	79,-
<i>sea-buckthorn lemonade</i>		
hroznová limonáda	0,40 l	79,-
<i>grapes lemonade</i>		
mattoni jemně perlivá, neperlivá	0,33 l	39,-
<i>sparkling, still mineral water</i>		
voda ve džbánu perlivá, neperlivá	1,00 l	39,-
<i>jug of sparkling, still water</i>		
redbull	0,25 l	80,-

K Á V A A Č A J coffee and tea

espresso	69,-
capuccino	79,-
latté machiatto	79,-
čaj eilles diamond	69,-
<i>tea eilles diamond</i>	

Všechny ceny jsou v Kč včetně dph
all the prices are in czk and include VAT

pivovar zábřeh
u zámku 42/1, Ostrava Zábřeh
rezervace@zamek-zabreh.cz
tel. 777 808 299
www.zamek-zabreh.cz/www.dependegroup.cz