

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

### **nakládané tvarůžky (100g/119,-)**

pikantní marináda z tmavého piva, červená cibulka, zámecký chléb

#### ***pickled „tvarůžky“ cheese***

*piquant dark beer marinade, red onion, chateau bread*

### **škvarková pomazánka**

pečená jablka, mladá cibulka, rozpečený bílý chléb (120g/119,-)

#### ***pork fat spread***

*baked apples, young onion, toasted white bread*

### **pikantní zámecká masová pomazánka**

vařené hovězí maso, mletá paprika, chilli papričky, topinky (120g/119,-)

#### ***piquant chateau beef meat spread***

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

### **tatarák z hovězí svíčkové**

ingredience, sýr gran moravia, topinky (100g/229,-)

#### ***beef tartar***

*all the trimmings, cheese gran moravia, fried bread*

### **„pivní chuťovka“**

zámecká klobása, zámecký uzený bůček, kyselé okurky, cibulky, hořčice (220g/169,-)

#### ***beer tapas***

*chateau sausage, chateau smoked pork belly, pickles, small onions, mustard*

## **P Ř E D K R M Y starters**

### **zauzené kachní prso, (50g/119,-)**

polníčkový salát, omáčka z portského vína

#### ***smoked duck breast,***

*lamb's lettuce salad, port wine sauce*

### **tenké plátky pečené červené řepy (100g/119,-)**

s marinovaným kozím sýrem, špenátové lístky, pečivo

***thin slices of roasted beetroot with marinated goatcheese,***

*young spinach leaves, bread*

### **husí játra na toustu s vinnou cibulkou (100g/129,-)**

***goose liver, onions, toast***

### **husí paštika s brandy a hruškovým chutney (50g/119,- )**

***goose pate with brandy and pear chutney***

## **P O L É V K Y** soups

### **silná hovězí polévka**

zámecké nudle, játrové knedlíčky (69,-)

#### **strong chateau beef broth**

*chateau noodles, liver dumplings*

**pikantní vývar s hovězím žebrem a zeleninou (69,-)**

**piquant broth with beef rib, vegetables**

**kulajda s hříbký a zastřeným vejcem (89,-)**

*dill soup, mushrooms, poached egg*

## **T R A D I Č N Í K U C H Y N Ě** traditional meals

### **svíčková na smetaně**

hovězí zadní, smetanová omáčka, karlovarský knedlík (239,-)

**larded beef with cream sauce, karlsbad dumplings**

### **srnčí guláš (249,-)**

s restovanou slaninou, žampionem, chlebový knedlík

#### **venison goulash**

*with roasted bacon, champignon, bread dumplings*

### **dušená hovězí líčka**

na zelenině a víně, zapečené bramborovo-mrkvové pyré (239,-)

#### **beef cheek**

*braised with vegetables and wine, baked potato-carrot purée*

### **pečená vysoká vepřová žebra s medem**

na černém pivu PIKARD®, křen, zámecký chléb (550g/269,-)

#### **roasted pork spare ribs with honey**

*and dark beer PIKARD®, horseradish, chateau bread*

### **pečené kachní stehýnko (249,-)**

podávané s bramborovými nočky, s kysaným zelím a silným výpekem

#### **roasted duck leg**

*served with potato gnocchi, sauerkraut and strong gravy*

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

### **steak z hovězí svíčkové (250g/529,-)**

fazolevé lusky, bramborové hranolky, omáčka ze zeleného pepře

#### **beef tenderloin steak**

*roasted green beans with bacon, french fries, pepper sauce*

### **smažený vepřový řízek (250g/249,-)**

s lehkým bramborovým salátem

**pork "wiennerschnitzel"** served with light potato salad

### **pečený vepřový "pluma" steak (200g/279,-)**

grilovaná zelenina s bramborem, domácí tataraka

#### **roasted pork "pluma" steak,**

*grilled vegetables with potatoes, homemade tartar sauce*

### **grilované jehněčí kotletky (250g/479,-)**

na zelenině s fenyklem, pečené brambůrky, bylinkové pesto

#### **grilled lamb chops**

*with vegetable with fennel, baked potatoes, herb pesto*

### **grilovaný jelení hřbet s marinovanou hruškou (150g/399,-)**

domácí kroketa, omáčka s portským vínem

#### **grilled saddle od deer, marinated pear,**

*homemade croquet, port wine sauce*

## Z Á M E C K É T Ě S T O V I N Y

### *chateau pasta*

### **králíčí hřbet v anglické slanině (229,-)**

hořčičná omáčka s pažitkou, těstoviny

**rabbit spine with bacon, mustard sauce with chives, pasta**

### **těstoviny s rajčaty (179,-)**

kapary, česnekem, olivami, chilli a sýrem gran moravia

#### **pasta with tomatoes,**

*capers, garlic, olives, chilli and gran moravia cheese*

**RYBY ZE ZÁMECKÝCH SÁDEK**  
*fish from the chateau tanks*

**filé ze pstruha,**  
bramborová kaše s rozmarýnem a slaninou, cuketa, mrkev, (150g/259,-)  
**roasted filet of trout,**  
*mash potato with rosemary and bacon, zucchini, carrot*

**SALÁTY** *salads*

**listový salát s kozím sýrem**  
plátky hrušky, pečená rajčátka, rozpečená bageta (179,-)  
**leaf salad with goat cheese**  
*slices of pear, baked tomatoes, toasted baguette*

**zámecký "caesar salát"**  
ledový salát, kuřecí prsa, dressing z ančoviček, slanina, zastřené vejce,  
sýr gran moravia, krutóny a rozpečená bageta (239,-)  
**chateau "caesar salad"**  
*iceberg lettuce with chicken breast, anchovy dressing, bacon,  
soft boiled egg, grand moravia cheese, croutons, toasted baguette*

**ZÁMECKÉ DEZERTY** *chateau desserts*

**zámecké nudle s mákem,** máslo, cukr (200g/119,-)  
**chateau pasta** with poppy seeds, butter, sugar

**jablkový závin,** vlašské ořechy, vanilková omáčka (79,-)  
**apple strudel,** walnuts, vanilla sauce

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

**ovocný sorbet** dle nabídky (49,-)  
**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 pavel gavenda** se svým týmem  
*food is prepared by chef pavel gavenda and his team*

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

|                                   |               |             |
|-----------------------------------|---------------|-------------|
| <b>crodino non alcoholic</b>      | <b>0,1 l</b>  | <b>69,-</b> |
| <b>martini bianco, dry, rosso</b> | <b>0,1 l</b>  | <b>69,-</b> |
| <b>portské víno white, ruby</b>   | <b>0,04 l</b> | <b>69,-</b> |
| <b>sherry sandeman</b>            | <b>0,04 l</b> | <b>69,-</b> |
| <b>campari</b>                    | <b>0,04 l</b> | <b>69,-</b> |

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

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

|   |                  |                  |
|---|------------------|------------------|
| <b>světlý ležák 11°</b>                     | <b>0,3l/0,5l</b> | <b>35,-/45,-</b> |
| <i>lager beer 11°</i>                       |                  |                  |
| <b>tmavý ležák 11° puškvorcový</b>          | <b>0,3l/0,5l</b> | <b>35,-/45,-</b> |
| <i>dark lager 11° with calamus</i>          |                  |                  |
| <b>pivní speciál (dle sezónní nabídky)</b>  | <b>0,3l/0,5l</b> | <b>35,-/45,-</b> |
| <i>special beer (by the season offer)</i>   |                  |                  |
| <b>radler (pivo s citrónovou limonádou)</b> | <b>0,3l/0,5l</b> | <b>35,-/45,-</b> |
| <i>sandy</i>                                |                  |                  |
| <b>nealkoholické pivo</b>                   | <b>0,3l/0,5l</b> | <b>35,-/45,-</b> |
| <i>non alcoholic beer</i>                   |                  |                  |

## **Z Á M E C K É V Í N O K Ö L B L**

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

|   |               |              |
|---|---------------|--------------|
| <b>grüner veltliner classic/ bílé</b>   | <b>0,15 l</b> | <b>49,-</b>  |
| <i>white wine</i>                       | <b>0,50 l</b> | <b>149,-</b> |
| <b>blauer zweigelt classic/ červené</b> | <b>0,15 l</b> | <b>49,-</b>  |
| <i>red wine</i>                         | <b>0,50 l</b> | <b>149,-</b> |

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

|                            |               |             |
|----------------------------|---------------|-------------|
| <b>zámecký vinný střík</b> | <b>0,30 l</b> | <b>69,-</b> |
| <b>aperol spritz</b>       | <b>0,20 l</b> | <b>99,-</b> |

## **N E A L K O soft drinks**

|  |               |             |
|--|---------------|-------------|
| <b>kofola čepovaná</b>                   | <b>0,30 l</b> | <b>39,-</b> |
|  | <b>0,50 l</b> | <b>49,-</b> |
| <b>pepsi cola, pepsi cola light</b>      | <b>0,25 l</b> | <b>39,-</b> |
| <b>schweppes tonic, ginger tonic</b>     | <b>0,25 l</b> | <b>39,-</b> |
| <b>juice</b>                             | <b>0,20 l</b> | <b>39,-</b> |
| <b>rakytníková limonáda</b>              | <b>0,30 l</b> | <b>49,-</b> |
| <i>sea-buckthorn lemonade</i>            |               |             |
| <b>hroznová limonáda</b>                 | <b>0,30 l</b> | <b>49,-</b> |
| <i>grapes lemonade</i>                   |               |             |
| <b>toma jemně perlivá, neperlivá</b>     | <b>0,33 l</b> | <b>39,-</b> |
| <i>sparkling, still mineral water</i>    |               |             |
| <b>voda ve džbánu perlivá, neperlivá</b> | <b>1,00 l</b> | <b>39,-</b> |
| <i>jug of sparkling, still water</i>     |               |             |
| <b>redbull</b>                           | <b>0,25 l</b> | <b>80,-</b> |

## **K Á V A A Č A J coffee and tea**

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>espresso</b>           | <b>49,-</b> |
| <b>capuccino</b>          | <b>59,-</b> |
| <b>latté machiatto</b>    | <b>59,-</b> |
| <b>horká čokoláda</b>     | <b>59,-</b> |
| <i>hot chocolate</i>      |             |
| <b>čaj eilles diamond</b> | <b>49,-</b> |
| <i>tea eilles diamond</i> |             |

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

zámek zábřeh  
u zámku 1, ostrava zábřeh  
rezervace@zamek-zabreh.cz  
tel. 777 808 299  
[www.zamek-zabreh.cz](http://www.zamek-zabreh.cz)/[www.dependegroup.cz](http://www.dependegroup.cz)