

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

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 (79,-)

strong chateau beef broth

chateau noodles, liver dumplings

pikantní vývar s hovězím žebrem a zeleninou (79,-)

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 (259,-)

larded beef with cream sauce, karlsbad dumplings

srnčí guláš (259,-)

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 (259,-)

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/279,-)

roasted pork spare ribs with honey

and dark beer PIKARD®, horseradish, chateau bread

pečené kachní stehýnko (259,-)

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/599,-)

fazolevé lusky, bramborové hranolky, omáčka ze zeleného pepře

beef tenderloin steak

roasted green beans with bacon, french fries, pepper sauce

smažený vepřový řízek (250g/259,-)

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/599,-)

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 of 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 (249,-)

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

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

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

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

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

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

zámecký vinný střík	0,30 l	69,-
aperol spritz	0,20 l	99,-

N E A L K O soft drinks

kofola čepovaná	0,30 l	39,-
	0,50 l	49,-
pepsi cola, pepsi cola light	0,25 l	39,-
schweppes tonic, ginger tonic	0,25 l	39,-
juice	0,20 l	39,-
rakytníková limonáda	0,30 l	49,-
<i>sea-buckthorn lemonade</i>		
hroznová limonáda	0,30 l	49,-
<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	49,-
capuccino	59,-
latté machiatto	59,-
horká čokoláda	59,-
<i>hot chocolate</i>	
čaj eilles diamond	49,-
<i>tea eilles diamond</i>	
čaj z čerstvého zázvoru	59,-
<i>ginger tea</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/www.dependegroup.cz