

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/239,-)

ingredience, sýr gran moravia, topinky

beef tartar

all the trimmings, cheese gran moravia, fried bread

filátka z uzeného pstruha (50g/159,-)

s celerovým salátkem a jablkem, zámecký chléb

fillet of smoked trout

with celeriac salad and apple, chateau bread

P O L É V K Y soups

silná hovězí polévka (79,-)

zámecké nudle, mrkev, játrové knedlíčky

strong chateau beef broth

chateau noodles, carrot, liver dumplings

zeleninový boršč s hovězím masem,

zakysaná smetana, chléb (89,-)

vegetables borscht with beef meat,

sour cream, bread

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

svíčková na smetaně (269,-)

hovězí zadní, smetanová omáčka, karlovarský knedlík

larded beef with cream sauce, karlsbad dumplings

dušená hovězí líčka (259,-)

na zelenině a víně, zapečené bramborové pyré

beef cheek

braised with vegetables and wine, baked potato purée

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

smažený vepřový řízek (250g/259,-)

s lehkým bramborovým salátem

pork "wiennerschnitzel"

served with light potato salad

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

pečená vysoká vepřová žebra s medem (500g/269,-)

na černém pivu PIKARD®, zelný salát s mrkví, jalapeño dip, chléb

roasted pork spare ribs with honey

and dark beer PIKARD®, cabbage salad with carrot, jalapeño dip, bread

steak z hovězí svíčkové (250g/539,-)

grilovaná zelenina, bramborové hranolky, pepřová omáčka

beef tenderloin steak

grilled vegetable, french fries, pepper sauce

telecí pavouček (269,-)

s rajčaty, lístky rukoly, sýr gran moravia

veal spider

with tomato risotto and cherry tomatoes, arugula, gran moravia cheese

filátka ze pstruha (150g/259,-)

zámecké fettuccine s cuketou, sušenými rajčaty

roasted fillet of trout

chateau fettuccine with zucchini, dried tomatoes

B E Z M A S Ě P O K R M Y *meatless meals*

zámecké fettuccine s cuketou, (179,-)

sušenými rajčaty a sýrem gran moravia

pasta fettuccine with zucchini

dried tomatoes and gran moravia cheese

tomatové rizoto (179,-)

rukola, sýr gran moravia

tomato risotto

arugula, gran moravia cheese

S A L Á T *salad*

zámecký "caesar salát" (259,-)

ledový salát, kuřecí prsa, dressing z ančoviček, slanina, zastřížené vejce, sýr gran moravia, krutóny a rozpečená bageta

chateau "caesar salad"

iceberg lettuce with chicken breast, anchovy dressing, bacon, soft boiled egg, grand moravia cheese, croutons, toasted baguette

Z Á M E C K É D E Z E R T Y *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 mangem

panna cotta

with mango

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 moldřík** se svým týmem
*food is prepared by **chef miroslav moldřík** and his team*

APERITIVY aperitifs

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

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&margitkölbl(since 1664), röschitz, austria

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

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	69,-
aperol spritz	0,20 l	99,-

N E A L K O soft drinks

kofola	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	0,30 l	59,-
<i>kiwi/pineapple lemonade</i>		
rakytníková limonáda	0,30 l	59,-
<i>sea-buckthorn lemonade</i>		
hroznová limonáda	0,30 l	59,-
<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,-
čaj eilles diamond	49,-
<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