



MENU



Sestav si své menu



STARTERS



290,-

100 g
TATARSKÝ BIFTEK
BIO hovězí tatarský biftek s česnekem, topinka. 1, 3, 7

100 g
LOSOS GRAVLAX
Marinovaný norský losos v soli, ginu, cukru a bylinkách, pečivo. 1, 3, 4, 7

120 g
TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY
S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, topinka. 1, 3, 7, 9

50 g
SUŠENÁ ŠUNKA
Španělská sušená šunka Iberico de CEBO s melounem a jablečným balsamikem, pečivo. 1

0,33 l
HOVĚZÍ VÝVAR
Silný hovězí vývar s domácím játrovým knedlíčkem. 1, 3, 7, 9

DESSERTS



170,-

150 g
MALINOVÁ PANNA-COTTA 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE 3, 7, 8

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.



MAIN DISH



490,-

SPECIALITA DNE
Více u obsluhy a na nabídkových tabulích.

180 g
BACON JAM BURGER
Bio hovězí burger se slaninovým džemem, mix salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Bio hovězí burger s trhaným hovězím masem, mix salát, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Trhané krůtí maso, mix salát, chimichurri, salsa z pečených paprik, glazovaná červená cibule, dip ze zaskysané smetany s křenem, hranolky. 1, 3, 7, 9, 10

100 g
HALLOUMI BURGER
Grilovaný sýr halloumi, mix salát, nakládaná okurka, majonéza z pečeného česneku, hranolky. 1, 3, 7, 10

350 g
SALÁT S KOZÍM SÝREM
Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, pečivo. 1, 3, 7, 8

200 g
KRŮTÍ ROLÁDA SOUS-VIDE
Krůtí roláda plněná slaninou, glazovanou cibulí a pečenou paprikou, bramborovo-batátové pyrė a rajčatový salát s koriandrem. 1,, 7, 9,

220 g
HOVĚZÍ GULÁŠ
BIO hovězí guláš, karlovarský knedlík s restovanou cibulkou. 1, 3, 7, 9

400 g
PEČENÝ VEPŘOVÝ BOK
Pomalu pečený vepřový bok grilovaný s BBQ omáčkou, fermentovaná zelenina, dijonská hořčice, pečivo. 1, 3, 7, 10

280 g
PEČENÁ HOVĚZÍ KÝTA
Dorůžova pomalu pečená BIO hovězí kýta se silnou masovou šťávou, vařený máslový brambor s jarní cibulkou. 1, 7, 9,

PLEMENO

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Jedná se o velmi mladé plemeno vyšlechtěné v padesátých letech minulého století ve Francii. Maso plemene Blonde d'Aquitaine je podobně jako u dalších francouzských plemen velkého rámce jemné, velice libové (málo lojovité) a samozřejmě také chutné a pěkně vybarvené. Je také skvěle stravitelné.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

PLEMENO

SALERS



BIO

Salerský skot, Salers, patří mezi masná plemena skotu. Pochází z výše položených oblastí centrální Francie, proto je velmi odolné a nenáročné. Jeho maso je velmi křehké s bohatým mramorováním.

FARMS	AGING
Bio farma Bošina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

250 g BIO TENDERLOIN	AGING MIN. 40 DAYS	990,-
300 g BIO RIB-EYE	DRY AGING MIN. 60 DAYS	1065,-
300 g BIO STRIPLOIN	AGING MIN. 40 DAYS	965,-
	DRY AGING MIN. 60 DAYS	1055,-
	AGING MIN. 40 DAYS	965,-

STEAKS

300 g TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+ Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu	2750,-
250 g TENDERLOIN Irsko, doba zrání min. 60 dní, Black Angus	850,-
300 g RIB-EYE Brazílie, doba zrání min. 60 dní, Black Angus	790,-
300 g RIB-EYE Uruguay, doba zrání min. 60 dní, Black Angus	895,-

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



SIDES

200 g Hranolky	
280 g Vařený máslový brambor s jarní cibulkou 7	189,-
300 g Pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou. 7	
150 g Mix salát s hořčičným dresinkem, sezamem a kyselým jablíčkem. 10, 11	89,-
200 g Rajčatový salát s čerstvým koriandrem, česnekem a chili papričkou.	
200 g Domácí fermentovaná zelenina.	65,-
200 g Čerstvé pečivo. 1	

HOMEMADE SAUCE

50 g Pivní BBQ omáčka.	
50 g Sladko-kyselá majonéza. 3, 7, 10	59,-
50 g Majonéza z pečeného česneku. 3, 7, 10	
50 g Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.	69,-
50 g Chimichurri (bylinky, česnek, chili paprička, olivový olej, vinný ocet).	65,-
80 g Silná masová šťáva. 3, 7, 10	75,-

CREATE YOUR MENU



STARTERS



290,-

100 g
TARTARE STEAK
ORGANIC beef tartare steak with garlic, fried bread.

100 g
LOSOS GRAVLAX
Norwegian salmon marinated in salt, gin, sugar and herbs, pastry. 1, 3, 4, 7

120 g
VEGGIE TARTARE
Baked vegetable tartar steak with pumpkin seeds, herb oil and fried bread. 1, 3, 7, 9

50 g
DRIED HAM
Spanish air dried ham Iberico de CEBO with melon and apple balsamico, pastry. 1

0,33 l
BEEF BROTH
Strong beef broth with homemade liver dumpling. 1, 3, 7, 9

DESSERTS



170,-

150 g
RASPBERRY PANNA-COTTA 7

120 g
TIRAMISU 1, 3, 7, 8

120 g
CHOCOMOUSSE 3, 7, 8

For informations about allergens or our food,
please ask the staff.



MAIN DISH



490,-

DAILY SPECIAL
More info on menu boards or ask the staff.

180 g
BACON JAM BURGER
Organic beef mince with bacon jam, mix salad and roasted garlic mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED BEEF BURGER
Organic pulled beef, mix salad, pickled cucumber, pickled red onion, roasted garlic mayonnaise, french fries 1, 3, 7, 10

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Pulled turkey, mix salad, chimichurri, roasted peppers salsa, glazed red onion, sour cream dip with horseradish, french fries. 1, 3, 7, 9, 10

100 g
HALLOUMI BURGER
Grilled halloumi cheese, mix salad, pickled cucumber, roasted garlic mayonnaise, french fries. 1, 3, 7, 10

350 g
SALAD WITH GOAT CHEESE
Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, pastry.. 1, 3, 7, 8

200 g
TURKEY ROULADE SOUS-VIDE
Turkey roulade filled with bacon, glazed onion and roasted peppers, potato-sweet potato puree and tomato salad with coriander. 1,, 7, 9,

220 g
BEEF GOULASH
Organic beef goulash, Carlsbad dumpling with roasted onion. 1, 3, 7, 9

400 g
ROASTED PORK BELLY
Slow-roasted pork belly grilled with BBQ sauce, fermented vegetables, Dijon mustard, pastry. 1, 3, 7, 10

280 g
ROASTED BEEF LEG
Organic slow-roasted beef leg with strong sauce, boiled butter potato with spring onion. 1, 7, 9,

PLEMENO

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

This is a very young breed bred in the fifties of the last century in France. The meat of the Blonde d'Aquitaine breed is similar to other large-framed French breeds, tender, very lean (little fatty) and, of course, also tasty and nicely colored. It is also highly digestible.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

PLEMENO

SALERS



BIO

Salers cattle belong to the meat breeds of cattle. It comes from the higher-lying areas of central France, which is why it is very hardy and undemanding. Its meat is very tender with rich marbling.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks are served with glazed red onion and chmichurri.

250 g
BIO TENDERLOIN

AGING MIN. 40 DAYS 990,-

300 g
BIO RIB-EYE

DRY AGING MIN. 60 DAYS 1065,-

AGING MIN. 40 DAYS 965,-

300 g
BIO STRIPLOIN

DRY AGING MIN. 60 DAYS 1055,-

AGING MIN. 40 DAYS 965,-

STEAKS

300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, aging min. 90 days, Wagyu

2750,-

250 g
TENDERLOIN

Ireland, aging min. 60 days, Black Angus

850,-

300 g
RIB-EYE

Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

790,-

300 g
RIB-EYE

Uruguay, aging min. 60 days, Black Angus

895,-

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.

SIDES

200 g
French Fries

280 g
Boiled butter potatoe with spring onion. 7

189,-

300 g
Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs. 7

150 g
Mix salad with mustard dressing, sesame and sour apple. 10, 11

89,-

200 g
Tomato salad with fresh coriander, garlic and chili pepper.

200 g
Homemade fermented vegetable.

65,-

200 g
Fresh pastry 1

HOMEMADE SAUCE

50 g
Beer BBQ sauce

50 g
Sweet&Sour mayonnaise 3, 7, 10

59,-

50 g
Roasted garlic mayonnaise 3, 7, 10

50 g
Roasted peppers and sundried tomatoes salsa

69,-

50 g
Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, vinegar)

65,-

80 g
Strong beef sauce 3, 7, 10

75,-



DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS 1 (světlý ležák / lager)	115,-
Výtopna MAZUT 1 (tmavý ležák / dark lager)	117,-
Výtopna PANTOGRAPH 1 (IPA)	128,-
Výtopna HYBRID E3/3 1 (IPL)	128,-
Krušovice 11° 1	105,-
Starobrno Bitr 1	105,-
Beránek IPA 1	117,-
Beránek Weizenbier 1	117,-
Snake Bite (lager&cider) 1	118,-
Cider	159,-
Více na beer boardech. More on beer boards.	

PIVNÍ VLAK (BEER TRAIN)	232,-
degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv. Tasting set of four Výtopna beers.	



NON ALCOHOLIC BEER

0,5 L

Nealkoholické pivo 1 / Non alcoholic beer Безалкогольное пиво	105,-
--	-------

SOFT DRINKS

Kofola 0,5l	105,-
Royal Crown Cola Classic 0,33l	105,-
Royal Crown Cola No Sugar 0,33l	105,-
Tonic Schweppes Original 0,33l	105,-
Targa Florio Tonica Originale 0,33l	105,-
Targa Florio Tonica Rosa 0,33l	105,-
Pomerančový džus Granini 0,2l / orange juice /	105,-
Bio jablečný mošt 0,3l / Organic apple must	105,-
Filtrovaná voda perlivá 0,5l / filtered sparkling water	79,-
Filtrovaná voda neperlivá 0,5l / filtered still water	79,-

HOMEMADE LEMONADES

0,5 L | 117,-

Malinová limonáda / Raspberry
Citronáda / Lemon
Zázvorová limonáda / Ginger
Mátová limonáda / Mint
Rakytňíková limonáda / Buckthorn
Grepová limonáda s rozmarýnem / Grapefruit with rosemary
Více na limo boardech. More on limo boards

HOT DRINKS AND COFFEE NESPRESSO

Čaj - dle výběru (8 g) / tea / чай	80,-
Čerstvý mátový čaj s medem a citronem	
Fresh mint tea with honey and lemon	97,-
Ristretto (6 g)	80,-
Espresso (6 g)	80,-
Lungo (6 g)	80,-
Espresso Macchiato (6 g) 7	97,-
Cappuccino (6 g) 7	97,-
Latte Macchiato (6 g) 7	105,-

COCKTAILS

0,3 L

„VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESS

4x0,2 l mix koktejlů / mix cocktails	435,-
--------------------------------------	-------

0,3 l Koktejl dle výběru cocktail of your choice . 235,-

- Rakytňík, rum, citron / Buckthorn, rum, lemon
- Grapefruit, gin, rozmarýn, citron / grapefruit, gin, rosemary, lemon
- Máta, vodka, citron / Mint, vodka, lemon
- Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips / Beer caramel, whiskey, chili pepper, bacon chips



DRINKS

SPIRITS

4 CL

DESTILÉRKA MARTIN ŽUFÁNEK

Slivovica / plum distillate	149,-
Ořechovka / liquor from immature walnuts	138,-
Borovička / distillate infused with juniper	138,-
Kontušovka / anise-flavored liquor	138,-
OMG Gin	160,-

DESTILÉRKA SVACHOVKA

Pivovice / beer distillate	132,-
Šípkovice / brier distillate	140,-
Rakytňíkový likér / Buckthorn liquor	132,-

DESTILÉRKA PETR ŠVEC

Premium Cryo Vodka	127,-
--------------------	-------

ZÁMECKÁ PALÍRNA BLATNÁ

Alfernet original	108,-
Alfernet Spiced	108,-
Liquére Pepermint	84,-

LITTLE URBAN

London Dry Gin	151,-
Sloe Gin (likér na ginovém základu / gin based liquor)	170,-

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	115,-
Becherovka Lemond	115,-
Božkov Republika	115,-

RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial	424,-
Dictador Platinum Rum XO	347,-
Hell or High Water XO Rum	215,-

WHISKEY

Yamazaki Single Malt Whisky Distiller's Reserve	795,-
Laphroaig 10y	281,-

ABSINTERIE

2 CL

Amave Absinthe Blanche (Žufánek)	120,-
Absinthe St. Antonie (Žufánek)	120,-
Absinthe Petit Frère (L'OR)	128,-

* Servírujeme na ledu s karafou studené vody. Doporučený poměr na 2 cl absintu je 6 cl vody.
/ Served on ice with carafe of water. It is recommended to add 6 cl of water for 2 cl of absinthe

Sauvignon 2022 **169,-/815,-**
12,5 % alk., víno dělané na nerez, suché, ovocné, minerální, vhodné k sa-
látům nebo burgerům / wine made on stainless steel, dry, fruity, mineral,
goes well with salads or burgers.

Cuvée Pálava 2021 **169,-/815,-**
Pálava 70% + Solaris 30 %, 12,5 % alk.
víno dělané na narezu, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k sa-
látům nebo burgerům / wine made on stainless steel, dry, aromatic, frui-
ty, mineral, goes well with salads or burgers.

Ryzlink vlašský Hermes 2021 **.225,-/1084,-**
13,5 % alk., zráló 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné
víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům / matured for 11 months
in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or
our sandwiches.

Pinot noir - Merlot Bergrus 2021 **.245,-/1180,-**
50% Pinot noir, 50 % Merlot, 14 % alk.
zráló 12 měsíců v sudech barrique (francouzský dub), víno vhodné ke stea-
kům / matured for 12 months in barrique barrels (French oak), wine goes
well with steaks

Chardonnay - Pinot extra Brut 2019 **1150,-**
12,5 % alk.
sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi. Doba ležení na kvas-
nicích v láhvi 36 měsíců. / Sparkling wine made by traditional method of
fermentation in the bottle. The aging time in the bottle in the yeast is 36
months.

Bodro 2019 **195,-/942,-**
Merlot + Cabernet Sauvignon, 12,5 % alk.
víno zráló 15 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, velmi in-
tenzivní aroma, ovocné, víno vhodné ke steakům / wine matured for 15
months in french oak barrels, dry, fruity, very intense aroma, goes well
with steaks.

BOTTLED BEER AND CIDERS ¹

Do našich lednic vybíráme zajímavá ochutnávková piva z celého světa. Aktuální nabídku Vám ráda upřesní naše obsluha. We select interesting beers from all over the world to fill our fridges. Do not hesita- te to ask the staff about what we offer.

O, 33 I Brewdog Punk IPA. **172,-**
(IPA, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)
Vlajkovou lodí pivovaru je jantarově zbarvená IPA. Ve vůni dominují ovoc-
né tóny, jako je mango a mučenka. Punk IPA má charakteristickou hořkou
notu, která je doprovázena ovocnými vůněmi. / The brewery's flagship
is an amber colored IPA. The aroma is dominated by fruity notes such as
mango and passion fruit. The Punk IPA has a character-typical bitter note,
which is accompanied by fruity aromas.

O,33 I Brewdog Elvis Juice **221,-**
(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)
IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí.
Díky základu z karamelovému sladu jantarové barvy. / Amber in the glass.
The aromas of grapefruit and exotic fruits combine in the scent. On the
palate, grapefruit with a subtle sweetness and a fruity bitter finish.

O,355 I Samuel Smith Organic Raspberry **283,-**
(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Bio malinové pivo. Ve sklenici má toto pivo zakalenou oranžovo-červe-
nou barvu. Vůně je sladkokyslá a dominují maliny. Chuť je mléčná, sladká
a ovocná, následovaná suchým závěrem. / Organic Raspberry Ale. In the
glass this beer has a cloudy orange-red color. The aroma is sweet and sour
and is dominated by raspberries. The palate is lactic, sweet and fruity, fo-
llowed by a dry finish.



WINE & BEER

O,355 I Samuel Smith Apricot. **.283,-**
(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Světlý ovocný ale s přidavkem meruněk, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v
bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825. /
Light fruity ale with the addition of apricots, clear fruity taste. Brewed in
organic quality in a small English original steam brewery from 1825.

O,355 I Samuel Smith Chocolate Stout. **221,-**
(Stout, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5 %)
Pro výrobu byl použit jemně pražený organický čokoládový slad a orga-
nické kakao. Lahodný, krémový charkter. Uvařen v bio kvalitě v malém
anglickém původním parním pivovaru z roku 1825. / Finely roasted organic
chocolate malt and organic cocoa were used for the production. Delicious,
creamy character. Brewed in organic quality in a small English original
steam brewery from 1825.

O,355 I Stone Brewing IPA **.209,-**
(IPA, USA, Plato: 16°, alc/vol.: 6,9 %)
Ikona amerických IPA. Toto pivo má oranžovou barvu. Chmelové odrůdy
Magnum, Chinook a Centennial přinášejí exotické ovoce a citrusové aro-
ma. Sladké, ovocné, travnaté pivo. / American IPA icon. This beer has an
orange color. Magnum, Chinook and Centennial hops bring exotic fruits
and citrus aromas. Sweet, fruity, grassy beer.

O, 33 I Kirin Ichiban **.126,-**
(Ležák, J, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)
Třetí nejprodávanější japonské pivo, které je vařené metodou „ichiban
shibori“, která umožňuje ze sladu a následně z mladiny extrahovat pou-
ze ty nejlepší ingredience, které následně kvasí v tancích. / The third
best-selling Japanese beer, which is brewed using the „ichiban shibori“
method, which allows only the best ingredients to be extracted from malt
and subsequently from wort, which are then fermented in tanks.

O,33 I Huyghe Delirium Tremens **.262,-**
(Trippel, B, Plato: 16°, Alc/vol.: 8,5 %)
Ve vůni tóny jablek a pomerančů, na patře je příjemné ovocné a jemně
sladké, s krémovitou strukturou. Silné pivo, avšak dobře pitelné. / The
aroma tones of apples and oranges, the palate is pleasantly fruity and de-
licately sweet, with a creamy texture. Strong beer, but drinkable well.

O,33 I Birra Del Borgo ReAle **220,-**
(APA, IT, Plato: 14,7°, alc/vol.: 6,4 %)
První, nejoblíbenější a nejuznávanější pivo z Borgorose. Jantarové, s citru-
sovými tóny, peprné a s intenzivní hořkostí. / The first, most popular and
most respected beer from Borgoros. Amber, with citrus tones, peppery
and with intense bitterness.

O,355 I Sierra Nevada Pale Ale **207,-**
(Ale, USA, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)
Má hlubokou jantarovou barvu a výjimečně plný, osvěžující a komplexní
charakter. Příjemná vůně a pikantní chuť jsou výsledkem použití nejlepší-
ho chmele Cascade. / It has a deep amber color and an exceptionally full,
refreshing and complex character. The pleasant aroma and spicy taste are
the result of using the best Cascade hops.

O,33 I Schneider Aventinus Eisbock **205,-**
(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)
Silné vymražené pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s ná-
dechem marcipánu. / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma
with atouch of marzipan.

O,33 I Fullers London Pride **.109,-**
(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)

180 g

KUŘECÍ STRIPSY S HRANOLKY

a kečupem. 1, 3, 5, 6, 7, 10, 11

Chicken strips with french fries and ketchup.

+ DÁREK
Gift

180 g

DĚTSKÝ BURGER

BIO hovězí burger s chedarem

a kečupem. 1, 3, 7

ORGANIC beef burger with cheddar
and ketchup.

120g

HRANOLKY S TRHANÝM KRŮTÍM MASEM

se sýrem gouda a kečupem. 7, 9, 10

French fries with pulled turkey, gouda cheese
and ketchup.

DĚTSKÉ MENU

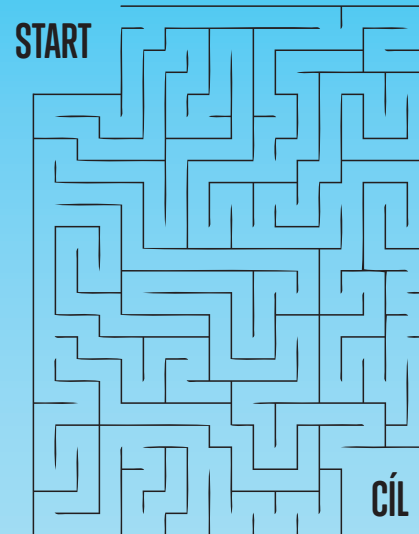
290,-



SPOJ BODY Connect the dots



NAJDI SPRÁVNOU CESTU Find the right path



DOPRAVNÍ PROSTŘEDEK

VELKÝ NŮŽ

OTEC

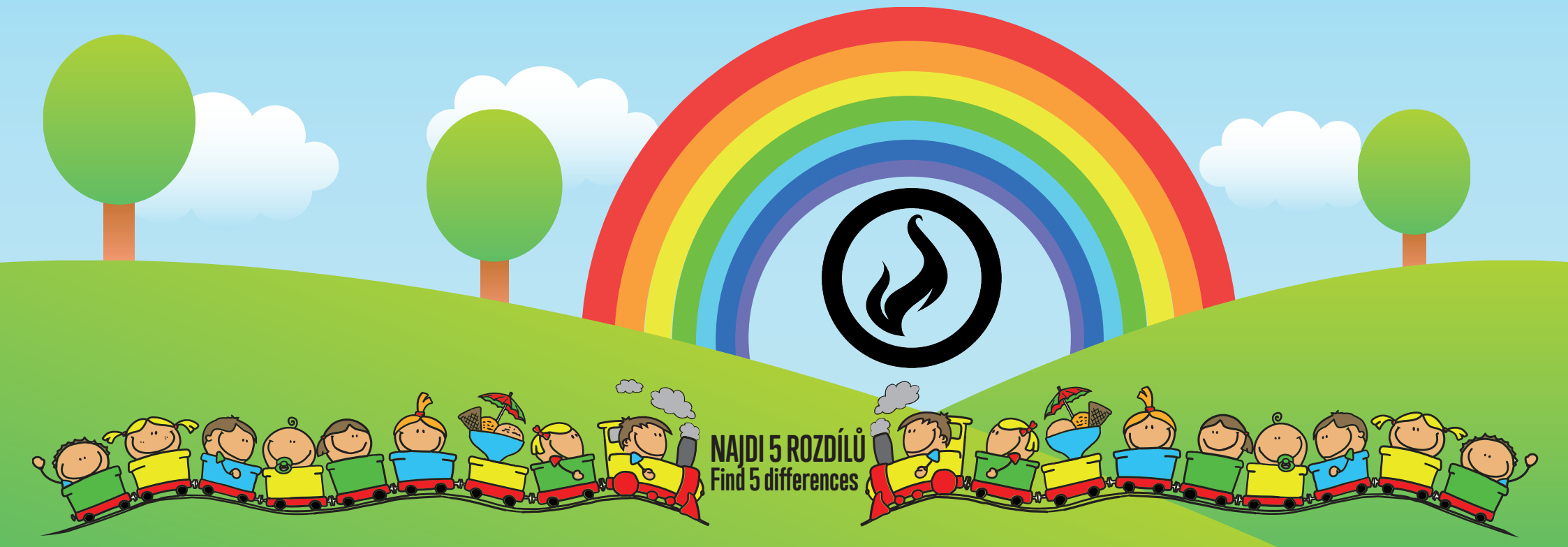
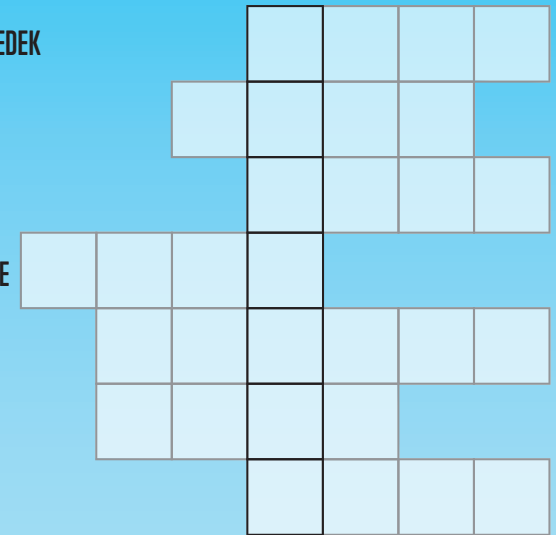
DĚTSKÁ STAVEBNICE

POKRÝVKA HLAVY

SILNÝ POROVAZ

POZDRAV

VYLUŠTI TAJENKU



NAJDI 5 ROZDÍLŮ
Find 5 differences

