



MENU

POLÉVKY

Vývar z hovězí oháňky a řepy | Madeira | zelenina | špekové knedlíčky | 95

Gulášovka z hlívy ústříčné | paprika | brambory | majoránka | pивní rohlík | 85

NĚCO LEHČÍHO

Grilovaná dýně Hokkaido | jemné salátové listy | nakládané houby | 195
| dresink z dýňového oleje a malinového octa | petrželová majonéza | sušené žloutky

Pečené zámecké brambory | šlehaný ovčí sýr | pesto z pečené řepy | 195
| zeleninové chipsy

Grilovaný salát Little gem & kuřecí filety | Caesar dip | cherry rajčata | 220
| krutóny | kapary | parmazán

Z TRADIČNÍ KUCHYNĚ

Jelení kýta | 180g | svíčková omáčka | karlovarský knedlík | 295
| brusinky | černý bez

Hovězí “Tafelspitz” v silném vývaru s libečkem | 180g | 340
| opečený brambor s cibulkou | dýně s koprem | jablko s křenem | pažitkové velouté

Z GRILU A ROŽNĚ

Grilovaná hovězí žebra | Irsko | 750g | 540
/ 12 hodin pečené a zauzené / pečená brambora se zakysanou smetanou | karamelizovaná cibule
| špičaté zelí | grilovaná dýně

T – Bone | US | 1000g | 2.100
/ steak kombinující dva druhy masa: nízký roštěnec a svíčkovou /
| grilované portobello | karamelizovaná cibule | peperonata | špičaté zelí | pečený česnek

Rib Eye | Argentina | 400g | 690
/ steak z vysokého roštěnce / grilované portobello | karamelizovaná cibule | peperonata
| špičaté zelí | pečený česnek

Steak z telecí svíčkové | 200g | 490
/ nejjemnější telecí maso / grilovaná dýně a mrkev | karamelizovaná cibule

Sirloin | Argentina | 250g | 510
/ steak z nízkého roštěnce / grilované portobello | karamelizovaná cibule | peperonata
| špičaté zelí | pečený česnek

Brisket | Austrálie | 150 / 300g | 350 / 450
/ hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené /
| pečená brambora se zakysanou smetanou | karamelizovaná cibule | špičaté zelí

Telecí pavouček | 220g | 320
/ maso z pánevní jamky / grilovaná dýně a mrkev | karamelizovaná cibule

Hřbet z daňka skvrnitého z lesů Jiřího Šternberga | 200g | 335
| grilovaná dýně a mrkev | karamelizovaná cibule | rakytník

Hřbet z divočáka z lesů Jiřího Šternberga | 200g | 335
| grilovaná dýně a mrkev | karamelizovaná cibule | rakytník

Pleskavice Špork | 250g | 299
/ směs mletého hovězího a vepřového masa, vyuzeného lilku, cukety a papriky / salsa rossa
| pečená brambora se zakysanou smetanou | karamelizovaná cibule | špičaté zelí

PORCHETTA z vepřového boku, 6 hodin rožněná | 150 / 300g | 250 / 350
| pečená brambora se zakysanou smetanou | karamelizovaná cibule | špičaté zelí

Přílohy: jemné salátové listy | domácí pивní dresink | polosušená cherry rajčata | 60

OMÁČKY DLE VAŠEHO VÝBĚRU

grilovací Špork 30 | čipotlová 30 | Chimichurri 30 | Cumberland 30
| koňaková se zeleným pepřem 40

Bez pečiva jsou všechna jídla z grilu v bezlepkovém provedení



BURGERY A SENDVIČE

Burger z Pleskavice | 250g | 290
| cibulová majonéza | grilovaný fenykl | bramborová bulka | salát ze špičatého zelí

Reuben Sendvič | 120g | 190
| Pastrami | kysané zelí | sýr | chléb | fermentovaná okurka s čili

Sendvič z trhaného kuřecího masa | 120g | 140
| venkovská bageta | ředkvičky | karamelizovaná bílá cibule | čipotlová majonéza | ledový salát

Označení jídel: bezlepkové  vegetariánské 

CHUŤOVKY

„Escabeche” z tresky | 120g | 190
| pečené filety marinované v kyselém láku | šafrán | mrkev | fenykl | aioli majonéza | krutóny

Hovězí tatarák | 150g | 299
| žloutkový gel | okurky | cibule | ančovičky | dijonská hořčice | uzená paprika | grilovaný chléb

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 100g | 195
| plísňový sýr v popelu | vyzrálý horský sýr | dýňová marmeláda | domácí semínkové kreky

Kváskový chléb s máslem | 50
| pažitka | červená ředkvička | vložková mořská sůl

Zvěřinová klobása od hraběte Jiřího Šternberga | 125
| hořčice | pивní rohlík

Rillettes z vepřového bůčku | 125
| okurka | cibule | kváskový chléb

Trhané zauzené hovězí hrudí | 154
| grilovací omáčka Špork | karamelizovaná cibule | pивní rohlík

Studené degustační prkénko ŠPORK | 299
| hovězí tatarák s ančovičkou | rillettes z vepřového bůčku | červená ředkvička
| kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb

Teplé degustační prkénko HUBERT | 399
| trhané hovězí hrudí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí | zvěřinová klobása s hořčicí
| 6 hodin rožněná porchetta z vepřového bůčku | čipotlová omáčka | grilovaný chléb

Bez pečiva jsou všechny chuťovky v bezlepkovém provedení.



KE SDÍLENÍ

PRO 2-3 OSOBY

Celá nadívaná perlička | cca 1,2kg | 690
| šalvějová nádivka | grilované portobello | karamelizovaná cibule | peperonata | špičaté zelí
| pečený česnek | čipotlová omáčka
| PŘIPRAVUJEME VŽDY NA OBJEDNÁVKU - DOBA PEČENÍ 45 MINUT |

PRO 3 – 4 OSOBY

Rib Eye steak | 400g | **6 hodin rožněná Porchetta** | 150g | 1.250
Pleskavice Špork | 250g
| grilované portobello | karamelizovaná cibule | peperonata | špičaté zelí | pečený česnek
| pečená brambora se zakysanou smetanou | Chimichurri a koňaková omáčka

PRO 5 – 6 OSOB

T-bone steak | 1000g | **6 hodin rožněná Porchetta** | 300g | 2.900
Hřbet z divočáka | 200g | **Pečený a zauzený hovězí Brisket** | 300g
| grilované portobello | karamelizovaná cibule | peperonata | špičaté zelí | pečený česnek
| pečená brambora se zakysanou smetanou | Chimichurri, grilovací a koňaková omáčka

DEZERTY



Dort „Červený jelen” | 70
| bezlepkový piškot | krém z bílé čokolády | maliny

Pивní dort od Klárky Řezníčkové | 80
| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

Větrník | 65
| žloutkový krém | karamelový krém

Švarcvald ve skle | 80
| nakládané višně | čokoládový piškot | domácí pálenka | šlehačka

Cheesecake | 80
| drobenka z máslových sušenek | slaný karamel

Po celý den nabídka dalších druhů domácích koláčů a dortů.

Handwritten signature of Marek Fichtner.

MAREK FICHTNER | ŠÉFKUCHAŘ