

JÍDLA K PIVU *dishies best with beer*

nakládané tvarůžky (100g/119,-)

pikantní marináda z tmavého piva, červená cibulka, domácí chléb

pickled „tvarůžky“ cheese

piquant dark beer marinade, red onion, homemade bread

škvarková pomazánka

pečená jablka, mladá cibulka, domácí chléb (150g/119,-)

fat spread

baked apples, young onion, homemade bread

pikantní domácí masová pomazánka

vařené hovězí maso, mletá paprika, chilli papričky, topinky (120g/99,-)

piquant homemade beef meat spread

with grated red pepper, chilli peppers, fried bread

tatarák z hovězí svíčkové

ingredience, sýr gran moravia, topinky (100g/219,-)

beef tartar

all the trimmings, cheese gran moravia, fried bread

NOVINKY ZE ZÁMECKÉ UDÍRNY*

chateau smokehouse specialities*

velkých kostí zbavené uzené filé z kapra,

salát coleslaw dochucený křenem, pečivo(150g/119,-)

smoked carp filet (without big bones)

coleslaw salad with horseradish, bread

uzený vepřový bok “sous – wide”,

salát coleslaw dochucený křenem, pečivo(200g/119,-)

smoked pork belly “sous – wide”

coleslaw salad with horseradish, bread

*SPECIALITY ZE ZÁMECKÉ UDÍRNY PODÁVÁME VLAŽNÉ, ZAHŘÁTÉ POUZE TEPLÝM KOUŘEM

*chateau smokehouse specialities we serve lukewarm, just warm up with warm smoke

P Ř E D K R M Y *starters*

tenké plátky pečené červené řepy (50g/119,-)

s marinovaným kozím sýrem a špenátovými lístky, pečivo
thin slices of roasted beetroot with marinated goat cheese,
young spinach leaves, bread

husí játra restovaná na sádle (100g/119,-)

se šalotkou a uzeným špekem, s kapkou červeného vína,
ovoněná česnekem, chléb
goose liver roasted with challot, smoked bacon,
with dash of red wine and flavoured with garlic, chateau bread

marinované kapří hranolky (120g/119,-)

servírované na malém salátku a s křenovým dipem, pečivo
fried pieces of marinated carp
served with small vegetable salad, horseradish sauce and bread

P O L É V K Y *soups*

silná hovězí polévka

domácí nudle, játrové knedlíčky (59,-)
strong homemade beef broth
homemade noodles, liver dumplings

boršč

zelenina, dva druhy masa, zelí, červená řepa, zakysaná smetana, chléb (69,-)
borschts
vegetable, two kinds of meat, cabbage, beet root, sour cream, bread

TRADIČNÍ KUCHYNĚ *traditional meals*

svíčková na smetaně

hovězí zadní, smetanová omáčka, karlovarský knedlík (219,-)

larded beef with cream sauce

karlsbad dumplings

hovězí guláš

na černém pivu PIKARD®, špekové knedlíky (219,-)

beef goulash

with dark beer PIKARD®, bacon dumplings

dušená hovězí líčka

na zelenině a víně, zapečené bramborovo-mrkvové pyré (219,-)

beef cheek

braised with vegetables and wine, baked potato-carrot purée

pečená vysoká vepřová žebra s medem

na černém pivu PIKARD®, křen, domácí chléb (550g/229,-)

roasted pork spare ribs with honey

with dark beer PIKARD®, horseradish, homemade bread

pečené kachní stehýnko (219,-)

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/499,-)

fazolové lusky, bramborové hranolky, omáčka ze zeleného pepře

beef tenderloin steak

roasted green beans with bacon, french fries, pepper sauce

roláda z boku a karé mladého selete (200g/239,-)

podávaná na restované mrkvi a cuketě, bramborové pyré

piglet pork belly - cutlet roulade

served with roasted carrot and cucchini, potato purée

smažený vepřový řízek, (250g/249,-)

s lehkým bramborovým salátem

pork "wiennerschnitzel" *served with light potato salad*

vyzrálý vepřový "pluma" steak

steakově vyzrálé vepřové na grilu, cukrový hrášek, pečené

brambůrky, jogurtový dresink s česnekem (180g/249,-)

grilled pork "pluma" steak

green peas, baked potatoes and garlic yoghurt dressing

grilované jehněčí kotletky

podávané na pečené zelenině s fenyklem a s bylinkovým pestem (250g/429,-)

grilled lamb chops

served with baked vegetable with fennel and herb pesto

DOMÁCÍ TĚSTOVINY A NOKY
homemade pasta and gnocchi

grilovaná prsíčka "suprême" z perličky (200g/239,-)
na těstovinách se sušenými rajčaty, pórkem a česnekem
grilled breast of guinea fowl "supreme"
served with homemade pasta with dried tomatoes, leek and garlic

bramborové nočky v brynzové omáčce (240g/169,-)
s vídeňskou cibulkou
potato gnocchi
with sauce of soft milk cheese and fried onion

RYBY ZE ZÁMECKÝCH SÁDEK
fish from the chateau tanks

filé ze pstruha pečené na másle
s grilovanou zeleninou a s pečenými brambůrky
(150g/259,-)
roasted filet of trout with butter,
served with grilled vegetable with baked potatoes

SALÁTY
salads

listový salát s kozím sýrem
plátky hrušky, pečená rajčátka, rozpečená bageta **(149,-)**
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 **(179,-)**
chateau "caesar salad"
*green ice lettuce with chicken breast,
anchovy dressing, bacon, soft boiled egg, grand
moravia cheese, croutons, toasted baguette*

DOMÁCÍ DEZERTY *homemade deserts*

jablkový závin

vlašské ořechy, vanilková omáčka (69,-)

apple strudel

walnuts, vanilla sauce

dort z 60% čokolády

se smetanovou zmrzlinou s medem a pepřem (69,-)

cake with 60% chocolate

served with honey - pepper ice cream

variace sorbetů

dle sezónní nabídky (69,-)

variation of sorbets

by the season offer

seznam alergenů u obsluhy

list of allergens on request

servis bezlepkového pečiva u obsluhy

gluten-free bread on request

poloviční porce - 70% ceny

½ portion – 70% of price

za změnu přílohy účtujeme 20,- Kč

side dishes changing 20,- czk

ceny jsou v Kč a obsahují DPH 21% *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	59,-
martini bianco, dry, rosso	0,1 l	59,-
portské sandeman white, ruby	0,04 l	59,-
sherry dry, golden rich	0,04 l	59,-
campari	0,04 l	59,-

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	30,-/45,-
<i>lager beer 11°</i>		
tmavý ležák 11° puškvorcový	0,3l/0,5l	30,-/45,-
<i>dark lager 11° with calamus</i>		
pivní speciál (dle sezónní nabídky)	0,3l/0,5l	35,-/50,-
<i>special beer (by the season offer)</i>		
radler (pivo s citrónovou limonádou)	0,3l/0,5l	30,-/45,-
<i>sandy</i>		
degustační pivní set 4 druhů piva	4x 0,1l	59,-
<i>tasting „set“ of 4 beers</i>		
nealkoholické pivo forman (pivovar černá hora)	0,3l/0,5l	30,-/45,-
<i>non alcoholic beer forman (černá hora brewery)</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	0,25 l	59,-
<i>white wine</i>	0,50 l	118,-
blauer zweigelt classic/ červené	0,25 l	59,-
<i>red wine</i>	0,50 l	118,-

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

zámecký vinný střik	0,20 l	39,-
aperol spritz	0,20 l	99,-

N E A L K O soft drinks

kofola čepovaná	0,30 l	39,-
	0,50 l	49,-
rc cola	0,25 l	39,-
tonic chito, ginger	0,25 l	39,-
juice	0,20 l	39,-
bezová limonáda	0,30 l	39,-
<i>elder lemonade</i>		
hroznová limonáda	0,30 l	39,-
<i>grapes limonade</i>		
mattoni jemně perlivá	0,33 l	39,-
<i>light sparkling mineral water</i>		
rajec 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,-
vídeňská káva	59,-
<i>coffee with whipped cream</i>	
horká čokoláda	59,-
<i>hot chocolate</i>	
čaj eilles diamond tea eilles diamond	49,-

S N A C K S

brambůrky, tyčinky	39,-
<i>chips, sticks</i>	

všechny ceny jsou v Kč a obsahují dph 21%
all the prices are in czk and include VAT

zámek zábřeh
u zámku 1, ostrava zábřeh
rezervace@zamek-zabreh.cz
tel. 554 819 411

www.zamek-zabreh.cz www.dependegroup.cz