

PŘEDKRMY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

DOMÁCÍ PIKANTNÍ UTOPENEC, PEČIVO ^{1.10}

1 ks _____ 75,-

DOMÁCÍ PEČENÁ KLOBÁSKA S HOŘČICÍ A KŘENEM, PEČIVO ^{1.10}

200 g _____ 95,-

CARPACCIO Z ČERVENÉ ŘEPY S BRYNZOU Z FARMY DOMAŠOV, PEČIVO ^{1.3.7.8}

100 g _____ 95,-

NAKLÁDANÝ CAMEBERT V DOMÁCÍ MARINÁDĚ, PEČIVO ^{1.7}

100 g _____ 90,-

DOMÁCÍ POLÉVKY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY ^{1.3.6.7.9}

0,3 l _____ 65,-

HLAVNÍ CHODY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME | DOBA PŘÍPRAVY JÍDEL KOLEM 30 MINUT

VEPŘOVÁ PANENKA, OMÁČKA Z LIŠEK, ŠTOUCHANÉ BRAMBORY ^{1.7}

200 g _____ 265,-

KUŘECÍ PRSÍČKO, BABY MRKVIČKY, PEČENÉ BRAMBORY ^{1.7}

200 g _____ 235,-

HALUŠKY SE SLANINOU A BRYNZOU Z FARMY DOMAŠOV ^{1.7}

300 g _____ 225,-

GRILOVANÝ SÝR BĚLA Z FARMY DOMAŠOV NA ZELENINOVÉM SALÁTKU S CHILLI A MEDEM, PEČIVO ^{1.7}

100 g _____ 235,-

HOVĚZÍ TOP SIRLOIN STEAK, PEPŘOVÁ OMÁČKA, CRISPERS ^{1.7}

250 g _____ 395,-



PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA, KŘEN, FEFERONKY, KYSELÉ OKURKY, SEDLÁCKÝ CHLĚB ^{1,10}

500 g _____ 265,-

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLÍNKO, KŘEN, FEFERONKY, KYSELÉ OKURKY, SEDLÁCKÝ CHLĚB ^{1,10}

750 g _____ 275,-

STEAK Z TUŇÁKA, ZELENINOVÉ HRANOLKY, DIP ^{1,7}

200 g _____ 275,-

PENNE S RAJČATY A SÝREM GRAND MORAVIA ^{1,3,7}

300 g _____ 225,-

HOVĚZÍ LÍČKA KONFITOVANÉ NA ČERVENÉM VÍNĚ
A KOŘENOVÉ ZELENINĚ, BRAMBORÁČKY ^{1,3,9}

200 g _____ 255,- 1/2 PORCE 191,-

SMAŽENÝ SÝR, HRANOLKY, TATARKA, DIP LESNÍ SMĚS ^{1,3,7}

120 g _____ 215,-

KOLŠTEJNSKÝ HAMBURGER S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM,
HRANOLKY, OMÁČKA JACK DANIELS ^{1,3,7,10,11}

150 g _____ 235,-

VEGETARIÁNSKÝ KOLŠTEJNSKÝ HAMBURGER SE SÝREM BĚLA Z FARMY DOMAŠOV,
HRANOLKY, OMÁČKA JACK DANIELS ^{1,3,7,10,11}

100 g _____ 235,-

TALÍŘ PRO DVĚ OSOBY - 1 x VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO, 3 ks SMAŽENÉ TVARŮŽKY
V PIVNÍM TĚSTÍČKU, 150 g KUŘECÍ STRIPS, 150 g CRISPERS, CHLEBA,
OKUREK, HOŘČICE, KŘEN ^{1,3,5,6,7,10}

_____ 755,-

TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME



TRADIČNÍ DOMÁCÍ KYNUTÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ OVOCEM,
S MÁSEM, CUKREM, KAKAEM A ŠLEHAČKOU ^{1,3,7}

3 ks _____ 225,-

KACHNÍ STEHNO PEČENÉ NA KOLŠTEJNSKÉM
PIVU, ZELÍ, BRAMBOROVÝ A ŠPEKOVÝ KNEDLÍK ^{1,3,7}

1 ks _____ 285,-

SMAŽENÉ TVARŮŽKY V PIVNÍM TĚSTÍČKU
S CIBULKOU A ŠUNKOU ^{1,3,7}

3 ks _____ 185,-

**MASOVÉ KNEDLÍČKY V MĚŠCÍCH Z NUDLOVÉHO TĚSTA
SE SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A ZAPÉKANÝMI SMETANOVÝMI
BRAMBORAMI SE SÝREM** ^{1,3,7}

2 ks _____ **235,-** 1/2 PORCE **176,-**

DĚTSKÉ MENU

POUZE PRO DĚTI

**TRADIČNÍ KYNUTÉ KNEDLÍKY SE SEZONNÍM OVOCEM,
MÁSLEM, CUKREM A KAKAEM** ^{1,3,7}

2 ks _____ **110,-**

TĚSTOVINY S KUŘECÍMI KOUSKY V SÝROVÉ OMÁČCE ^{1,7}

250 g _____ **105,-**

SMAŽENÝ SÝR ^{1,3,7}

50 g _____ **90,-**

PŘÍRODNÍ KUŘECÍ PLÁTEK/SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK ^{1,3}

100 g _____ **105,-**

HRANOLKY ¹

100 g _____ **25,-**

VAŘENÉ BRAMBORY

100 g _____ **25,-**

DEZERTY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

HORKÉ MALINY S VANILKOVOU ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU ^{3,7}

150 g _____ **85,-**

LÍVANCE S TVAROHEM A POVIDLY ^{1,3,7}

3 ks _____ **85,-**

DEZERTY DLE DENNÍ NABÍDKY

_____ požádejte obsluhu

PŘÍLOHY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

VAŘENÉ BRAMBORY

120 g _____ 50,-

ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SMETANOU A SÝREM ⁷

200 g _____ 100,-

DUKÁTKY ¹

150 g _____ 55,-

HRANOLKY ¹

150 g _____ 55,-

BRAMBORÁČKY ^{1,3}

4 ks _____ 55,-

ZELENINOVÉ HRANOLKY ^{1,9}

150 g _____ 55,-

ŠOPSKÝ SALÁT ⁷

200 g _____ 85,-

PEČIVO, CHLÉB ¹

1 ks _____ 8,-

TATARSKÁ OMÁČKA/KEČUP ^{3,9,10}

40 ml _____ 15,-

HOŘČICE, KRENEX ^{7,9,10,11}

40 ml _____ 15,-

DETAILNÍ INFORMACE O ALERGENECH, PROSÍM, ŽÁDEJTE U OBSLUHY RESTAURACE.

- Doba přípravy jídel je dle vytíženosti restaurace 30 - 45 minut.
- Vejce v syrovém stavu přidáváme do pokrmů jen na výslovné přání hosta.
- Smluvní ceny. Ceny uvedeny včetně DPH.
- Hmotnost masa je uvedena v syrovém stavu.
- Upozorňujeme, že podávané studené i teplé pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě bezprostředně po výrobě.
- Restaurace Kolštejn je nekuřácká, vstup zvířatům do restaurace je povolen na dotaz.
- Menu pro Vás připravili Olga Kratochvílová, Jiří Pavlovič, Bohuslav Juriček
- Při poloviční porci účtujeme 75% z ceny.
- Bezlepková a dietní jídla Vám na vyžádání a po předchozí domluvě rádi připravíme.
- Lístek platný od 1. 5. 2022
- Jídelní lístek pro Vás pravidelně obměňujeme dle aktuální nabídky lokálních produktů a sezónních surovin.