

PŘEDKRMY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

DOMÁCÍ PIKANTNÍ UTOPENEC, PEČIVO ^{1,10}

1 ks _____ 80,-

PEČENÁ KLOBÁSKA S HOŘČICÍ A KŘENEM, PEČIVO ^{1,10}

200 g _____ 115,-

CARPACCIO Z UZENÉHO LOSOSA, PEČIVO ^{1,3,4,5,7,11}

100 g _____ 135,-

TVARŮŽKOVÝ TATARÁK, TOPINKA ^{1,7,10}

100 g _____ 95,-

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

KANČÍ HŘBET, HOUBOVÉ RAGÚ, PEČENÉ BRAMBORY ¹

200 g _____ 295,-

ZVĚŘINOVÝ GULÁŠ SE ŠPEKOVÝM KNEDLÍKEM ^{1,3,7}

200 g _____ 275,-

HALUŠKY SE SLANINOU A BRYNZOU Z FARMY DOMAŠOV ^{1,7}

300 g _____ 235,-

KUŘECÍ PRSO ZAPEČENÉ SE SLANINOU A CAMEMBERTEM, ŠTOUCHANÉ BRAMBORY ^{1,7}

200 g _____ 245,-

HOVĚZÍ TOP SIRLOIN STEAK, PEPŘOVÁ OMÁČKA, CRISPERS ^{1,7}

250 g _____ 395,-



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

500 g ————— 265,-

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

750 g ————— 275,-

CANDÁT S PÓRKOVOU OMÁČKOU, JASMÍNOVÁ RÝŽE ^{4,7}

200 g ————— 275,-

GRATINOVANÉ BRAMBORY S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM A SÝREM ⁷

300 g ————— 235,-

ŠPECLE SE SMETANOVOU OMÁČKOU Z NIVY, S HRUŠKAMI, SYPANÉ OŘECHY ^{1,7,8}

300 g ————— 220,-

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

120 g ————— 225,-

HOVĚZÍ LÍČKA KONFITOVANÁ NA ČERVENÉM VÍNĚ
A KOŘENOVÉ ZELENINĚ, BRAMBORÁČKY ^{1,7,9}

200 g ————— 265,- 1/2 PORCE 199,-

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

150 g ————— 245,-

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

————— 765,-

TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME



Czech
Specials

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

3 ks ————— 245,-

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

1 ks ————— 295,-

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 ————— 245,- 1/2 PORCE 184,-

DĚTSKÉ MENU

POUZE PRO DĚTI

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

2 ks ————— 145,-

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

250 g ————— 135,-

SMAŽENÝ SÝR ^{1,3,7}

50 g ————— 90,-

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

100 g ————— 125,-

HRANOLKY ¹

100 g ————— 37,-

VAŘENÉ BRAMBORY

100 g ————— 37,-

DEZERTY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

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

150 g ————— 95,-

HORSKÝ TRHANEC S OŘECHY A MEDEM ^{1,3,7,8}

150 g ————— 95,-

DEZERTY DLE DENNÍ NABÍDKY

————— požádejte obsluhu

PŘÍLOHY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

VAŘENÉ BRAMBORY

120 g ————— 50,-

ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SMETANOU A SÝREM 5, 6, 7

200 g ————— 105,-

DUKÁTKY 1

150 g ————— 55,-

HRANOLKY 1, 5, 6

150 g ————— 55,-

BRAMBORÁČKY 1, 3

4 ks ————— 55,-

ZELENINOVÉ HRANOLKY 9, 10

150 g ————— 55,-

PEČIVO, CHLÉB 1

1 ks ————— 8,-

TATARSKÁ OMÁČKA/KEČUP 3, 7, 9, 10, 11

40 ml ————— 15,-

HOŘČICE, KRESEX 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 15. 10. 2022
- Jídelní lístek pro Vás pravidelně obměňujeme dle aktuální nabídky lokálních produktů a sezónních surovin.