

## PŘEDKRMY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

**PEČENÁ KLOBÁSKA S HOŘČICÍ A KŘENEM, PEČIVO** <sup>1.10</sup>

200 g \_\_\_\_\_ 135,-

**CARPACCIO Z ČERVENÉ ŘEPY S BRYNZOU Z FARMY DOMAŠOV, PEČIVO** <sup>1.3.7.8</sup>

100 g \_\_\_\_\_ 125,-

**TVARŮŽKOVÝ TATARÁK, TOPINKA** <sup>1.7.10</sup>

100 g \_\_\_\_\_ 125,-

## DOMÁCÍ POLÉVKY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

**POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY** <sup>1.3.6.7.9</sup>

0,3 l \_\_\_\_\_ 70,-

## HLAVNÍ CHODY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME | DOBA PŘÍPRAVY JÍDEL KOLEM 40 - 60 MINUT

**ZAUZENÁ VEPŘOVÁ PANENKA , OMÁČKA Z LIŠEK, BRAMBORY GRENAILLE** <sup>1.7</sup>

200 g \_\_\_\_\_ 295,-

**KUŘECÍ PRSÍČKO SE SLANINOU, FAZOLKOVÉ LUSKY, ŠTOUCHANÉ BRAMBORY** <sup>1.7</sup>

200 g \_\_\_\_\_ 265,-

**HALUŠKY SE SLANINOU A BRYNZOU Z FARMY DOMAŠOV**

(možnost vegetariánské varianty) <sup>1.7</sup>

300 g \_\_\_\_\_ 265,- 1/2 PORCE 199,-

**GRILOVANÝ SÝR BĚLA Z FARMY DOMAŠOV NA ZELENINOVÉM SALÁTKU,  
MEDOVO - HOŘČICOVÝ DRESINK, PEČIVO** <sup>1.7.8.10</sup>

100 g \_\_\_\_\_ 265,-

**HOVĚZÍ TOP SIRLOIN STEAK, GRILOVANÁ ZELENINA** <sup>1</sup>

300 g \_\_\_\_\_ 455,-



**PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA, KŘEN, FEFERONKY, KYSELÉ OKURKY, SEDLÁCKÝ CHLÉB** <sup>1,10</sup>

500 g ————— 285,-

**PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLÍNKO, KŘEN, FEFERONKY, KYSELÉ OKURKY, SEDLÁCKÝ CHLÉB** <sup>1,10</sup>

750 g ————— 295,-

**PEČENÝ PSTRUH NA MÁSLĚ, BYLINKOVÁ BAGETA** <sup>1,4,7,8</sup>

1 ks ————— 295,-

**GRATINOVANÉ BRAMBORY S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM A SÝREM** <sup>1,7</sup>

300 g ————— 265,-

**HOVĚZÍ LÍČKA KONFITOVANÁ NA ČERVENÉM VÍNĚ  
A KOŘENOVÉ ZELENINĚ, BRAMBORÁČKY** <sup>1,9</sup>

200 g ————— 275,- 1/2 PORCE 207,-

**SMAŽENÝ SÝR, HRANOLKY, TATARKA, DOMÁCÍ DIP** <sup>1,3,7</sup>

120 g ————— 235,-

**KOLŠTEJNSKÝ HAMBURGER S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM,  
HRANOLKY, OMÁČKA JACK DANIELS** <sup>1,3,7,11</sup>

150 g ————— 275,-

**VEGETARIÁNSKÝ KOLŠTEJNSKÝ HAMBURGER SE SÝREM BĚLA Z FARMY  
DOMAŠOV, HRANOLKY, OMÁČKA JACK DANIELS** <sup>1,3,7,11</sup>

100 g ————— 275,-

**TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA**  Czech  
Specials

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

**TRADIČNÍ DOMÁCÍ KYNUTÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ OVOCEM,  
S MÁSLEM, CUKREM A SE ZAKYŠANOU SMETANOU** <sup>1,3,7</sup>

3 ks ————— 255,-

**KACHNÍ STEHNO PEČENÉ NA KOLŠTEJNSKÉM  
PIVU, ZELÍ, BRAMBOROVÝ A ŠPEKOVÝ KNEDLÍK** <sup>1,3,7</sup>

1 ks ————— 305,-

**SMAŽENÉ TVARŮŽKY V PIVNÍM TĚSTÍČKU S CIBULKOU A ŠUNKOU** <sup>1,3,7</sup>

3 ks ————— 205,-

**MASOVÉ KNEDLÍČKY V MĚŠCÍCH Z NUDLOVÉHO TĚSTA  
SE SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A ZAPÉKANÝMI SMETANOVÝMI  
BRAMBORAMI SE SÝREM** <sup>1,3,7</sup>

2 ks ————— 265,- 1/2 PORCE 199,-

**DĚTSKÉ MENU**

POUZE PRO DĚTI

**TRADIČNÍ KYNUTÉ KNEDLÍKY SE SEZONNÍM OVOCEM, MÁSLEM,  
CUKREM A ZAKYSANOU SMETANOU** <sup>1,3,7</sup>

2 ks ————— 170,-

**TĚSTOVINY S KUŘECÍMI KOUSKY S OMÁČKOU Z DRCENÝCH RAJČAT,  
SYPANÉ SÝREM** <sup>1,7</sup>

250 g ————— 155,-

**SMAŽENÝ SÝR** <sup>1,3,7</sup>

50 g ————— 130,-

**PŘÍRODNÍ KUŘECÍ PLÁTEK/SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK** <sup>1,3,7</sup>

100 g ————— 145,-

**HRANOLKY** <sup>1</sup>

100 g ————— 43,-

**VAŘENÉ BRAMBORY** <sup>7</sup>

100 g ————— 43,-

**DEZERTY**

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

**HORKÉ MALINY S VANILKOVOU ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU** <sup>1,3,7</sup>

150 g ————— 115,-

**HORSKÝ TRHANEC S OŘECHY A MEDEM** <sup>1,3,7,8</sup>

150 g ————— 95,-

**DEZERTY DLE DENNÍ NABÍDKY** <sup>1,3,5,7,8</sup>

————— požádejte obsluhu

**PŘÍLOHY**

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

**VAŘENÉ BRAMBORY <sup>7</sup>**

120 g ————— 60,-

**ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SMETANOU A SÝREM <sup>7</sup>**

200 g ————— 165,-

**DUKÁTKY <sup>1</sup>**

150 g ————— 65,-

**HRANOLKY <sup>1</sup>**

150 g ————— 65,-

**BRAMBORÁČKY <sup>1,3</sup>**

4 ks ————— 65,-

**ZELENINOVÉ HRANOLKY <sup>9</sup>**

150 g ————— 65,-

**ŠOPSKÝ SALÁT <sup>7</sup>**

200 g ————— 125,-

**PEČIVO, CHLĚB <sup>1</sup>**

1 ks ————— 10,-

**TATARSKÁ OMÁČKA/KEČUP <sup>3,7,9,10,11</sup>**

40 ml ————— 20,-

**HOŘČICE, KRESEX <sup>10</sup>**

40 ml ————— 20,-

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

- Doba přípravy jídel je dle vytíženosti restaurace 40 - 60 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. 2023
- Jídelní lístek pro Vás pravidelně obměňujeme dle aktuální nabídky lokálních produktů a sezónních surovin.