

PŘEDKRMY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

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

200 g ————— 135,-

JÁTROVÁ PAŠTIKA, CIBULOVÁ REMULÁDA, PEČIVO ^{1.3.7.8}

100 g ————— 145,-

TVARŮŽKOVÝ TATARÁK, TOPINKA ^{1.7.10}

100 g ————— 125,-

DOMÁCÍ POLÉVKY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY ^{1.3.6.7.9}

0,3 l ————— 70,-

HLAVNÍ CHODY

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

ZVĚŘINOVÉ MEDAILONKY, HOUBOVÉ RAGÚ, CRISPERS ^{1.7}

200 g ————— 345,-

KUŘECÍ PRSÍČKO, MÁSLOVÁ KUKUŘICE, ŠTOUCHANÉ BRAMBORY ^{1.7}

200 g ————— 265,-

HALUŠKY SE SLANINOU A BRYNZOU Z FARMY DOMAŠOV (možnost vegetariánské varianty) ^{1.7}

300 g ————— 265,-

ŽAMPIONOVÉ RIZOTO SE SÝREM BĚLÁ ^{1.7}

100 g ————— 265,-

HOVĚZÍ TOP SIRLOIN STEAK, PEPŘOVÁ OMÁČKA, PEČENÝ BRAMBOR ¹

300 g ————— 455,-



PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA, KŘEN, FEFERONKY, KYSELÉ OKURKY, SEDLÁCKÝ CHLÉB ^{1,7}

500 g ————— 285,-

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLÍNKO, KŘEN, FEFERONKY, KYSELÉ OKURKY, SEDLÁCKÝ CHLÉB ^{1,7}

750 g ————— 295,-

CANDÁT NA GRILU, ŠPENÁTOVÝ KUSKUS ^{1,4,7,8}

1 ks ————— 295,-

GRATINOVANÉ BRAMBORY S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM A SÝREM ⁷

300 g ————— 265,-

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

200 g ————— 275,-

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

120 g ————— 235,-

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

150 g ————— 275,-

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

100 g ————— 275,-

TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA  **Czech
Specials**
1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

**TRADIČNÍ DOMÁCÍ KYNUTÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ OVOCEM,
S MÁSLEM, CUKREM A SE ZAKYSANOU SMETANOU ^{1,3,7}**

3 ks ————— 255,-

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

1 ks ————— 305,-

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

3 ks ————— 205,-

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

2 ks ————— 265,-

DĚTSKÉ MENU

POUZE PRO DĚTI

**TRADIČNÍ KYNUITÉ KNEDLÍKY SE SEZONNÍM OVOCEM, MÁSEM,
CUKREM A ZAKYSANOU SMETANOU** 1,3,7

2 ks ————— 170,-

**TĚSTOVINY S KUŘECÍMI KOUSKY S OMÁČKOU Z DRCENÝCH RAJČAT,
SYPANÉ SÝREM** 1,7

250 g ————— 155,-

SMAŽENÝ SÝR 1,3,7

50 g ————— 130,-

PŘÍRODNÍ KUŘECÍ PLÁTEK/SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK 1,3,7

100 g ————— 145,-

HRANOLKY 1

100 g ————— 43,-

VAŘENÉ BRAMBORY 7

100 g ————— 43,-

DEZERTY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

HORKÉ MALINY S VANILKOVOU ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU 3,7

150 g ————— 115,-

LÍVANCE S TVAROHEM 1,3,7

150 g ————— 95,-

ŠULÁNKY S OŘECHY A MÁSEM 1,3,7,8

150 g ————— 95,-

DEZERTY DLE DENNÍ NABÍDKY

————— požádejte obsluhu

PŘÍLOHY

1/2 PORCE NESERVÍRUJEME

VAŘENÉ BRAMBORY ⁷

120 g ————— 60,-

ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SMETANOU A SÝREM ^{5, 6, 7}

200 g ————— 165,-

DUKÁTKY ¹

150 g ————— 65,-

HRANOLKY ^{1, 3, 6}

150 g ————— 65,-

BRAMBORÁČKY ^{1, 3}

4 ks ————— 65,-

ZELENINOVÉ HRANOLKY ⁹

150 g ————— 65,-

ŠOPSKÝ SALÁT ^{9, 10}

200 g ————— 125,-

PEČIVO, CHLĚB ¹

1 ks ————— 10,-

TATARSKÁ OMÁČKA/KEČUP ^{3, 7, 9, 10, 11}

40 ml ————— 20,-

HOŘČICE, KRESEX ¹⁰

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, Iveta Namyslová, Jiří Pavlovič
- Při poloviční porci účtujeme 75% z ceny.
- Bezlepková a dietní jídla Vám na vyžádání a po předchozí domluvě rádi připravíme.
- Lístek platný od 15. 11. 2023
- Jídelní lístek pro Vás pravidelně obměňujeme dle aktuální nabídky lokálních produktů a sezónních surovin.