



Hlavní **MENU**



O RESTAURACI

V restauraci „Pod Habsteinem“ se snažíme zajistit kulinářský zážitek v příjemném prostředí a úžasné atmosféře s nádechem historie. Při přípravě jídel klademe důraz na použití nejlepších a nejčerstvějších surovin, které zpracováváme velmi šetrnými postupy. Maso do jídelního lístku vybíráme pod vedením našeho šéfkuchaře, který je zároveň i provozovatelem, pouze od prověřených dodavatelů a ve vysoké kvalitě. Nápoje připravujeme ze sirupů, které si vaříme sami.

Po celodenním výletě nebo naopak po každodenním shonu jistě přivítáte romantické posezení na terase při západu slunce nebo uvnitř při svíčkách. Naším cílem je, abyste si u nás trávené chvíle užili, a ne hned od nás chvátili. A hlavně, abyste si jídlo i atmosféru vychutnali tak, že Vás ani nenapadne vzít telefon do ruky a být na veřejných sítích.

Naše pohostinná restaurace je ideální také pro rodinné oslavy, svatební hostiny včetně oddání novomanželů, podnikové večírky, menší maturitní plesy, třídní srazy, apod. Pro děti zde máme dětské koutky, jídelní lístek, přebalovací pult apod.

Naše restaurace je dobrým cílem při rodinných výletech, pro cyklisty nebo motorkáře. V okolí se nachází mnoho míst, která stojí za návštěvu. Nejbližšími z nich jsou vyhlídka na naší Jestřebské zříceninu, dříve hrad Habstein, a Provodínské kameny.

HISTORIE

Malebná zřícenina kdysi mohutného skalního hradu Jestřebí je jednou z mnoha zajímavých míst na Českolipsku. Nejpravděpodobnějšími budovateli byli páni z Dubé, kteří byli v původních zprávách zároveň i majiteli.

Hrad nad obcí stál na bizarním skalním pískovcovém útvaru, jehož spodní základna je menší než horní plošina. Hrad vznikl ve 2. pol. 13. století, poprvé se připomíná r. 1296. Pozoruhodné je, že ve středověku stál uprostřed těžko přístupných močálů, kde dnes stojí okolo řada domů.

Další zajímavostí je, že pod hradním městečkem vznikly po třicetileté válce důležité křižovatky císařských silnic. Na úplně původní císařské křižovatce stojí domy, kde v současné době provozujeme restaurace. Hostinec Na Rychtě byl ve středověku úřadem rychtáře a tento dům, ve kterém sedíte, byl zájezdním hostincem. Žil zde sedlák, který byl zároveň hospodským a řezníkem.

„Nad Habsteinem hustý dmul se kouř, až pojednou vyhlížel co obruba jasně krásnému obrazu, neb za rozpuklinou jeho stál zdrcený hrad Jestřábí, co loď mořská, v pestrých barvách oblé duhy jako za barevným závojem. Ted za horama vycházela slunce vzdálených světů, naše již zapadlo a slavné noci tichá hrůznost lehla na prsa má ve zříceninách velkých.“

K. H. Mácha

NABÍDKA NÁPOJŮ

V naší restauraci nenajdete nabídku ze sortimentu jako je Coca Cola, Kofola, Pepsi, džusy z obchodních řetězců aj., kterou mají v každé restauraci. Zde nabízíme nápoje ze sirupů, které si vaříme sami. Sladíme pouze třtinovým či přírodním cukrem nebo medem. Nepoužíváme žádné konzervanty. Limonády z čerstvého ovoce jsou plné vitamínů. Záleží na vaší volbě, zda si vyberete nápoj studený nebo teplý.

DOMÁCÍ LIMONÁDY

Limonády z domácích sirupů s perlivou vodou (12)
- 0,45 l

Malinová limonáda 48,-

Zázvorová limonáda 48,-

se zázvorem a pomerančem

Citronová limonáda 48,-

s plátky citrónů a limetek

Grepová limonáda 48,-

s kousky čerstvého grepu

Pomerančová limonáda 48,-

s kousky čerstvého pomeranče

Mátová limonáda 48,-

s plátky limetky

Okurková limonáda 48,-

s plátky okurky

VODA

Nápoj s citrónem a mátou podávaný v karafě

Sycená voda 0,3 l / 21,-

(12) 0,5 l / 35,-

Neperlivá voda 0,3 l / 15,-

0,5 l / 25,-

DŽUSY / FRESH

Džusy z čerstvě lisovaného ovoce - 0,1 l

Čerstvý džus 34,-

pomerančový, grapefruitový nebo míchaný

Mošt 14,-

z čerstvě lisovaných jablek

BLÍZKÉ OKOLÍ

Zřícenina hradu Jestřebí se tyčí v dominantní poloze na skalním suku nad obcí. Jedná se o částečně do skály vysekaný hrad hojně vyhledávaný turisty. Nejpozoruhodnějším zbytkem hradu je v pískovci vytesaná prostora s významnými relikty šlapacího kola rumpálu. Pozoruhodná je rovněž absence klasických hradeb. Vrchol skalního bloku byl opatřen přímo cimbuřím.

Farní kostel sv. Ondřeje, zasvěcený apoštolu Ondřejovi, byl zbudován jako náhrada za vyhořelý kostel původní v letech 1780-1781 a dne 30. 11. 1781 byl kostel vysvěcen tehdejším arciděkanem z Horní Police. V letech 1788-1790 se pak dokončovala vnitřní výzdoba. Autorem maleb v kostele je významný jezuitský malíř Josef Kramolín.

Zvonice při vstupu do areálu jestřebického hřbitova (na úpatí hradního kopce) je pozůstatkem původního farního kostelíka obce Krušina. V jádře se jedná o gotickou stavbu, později doplněnou novější fasádou. Dnes se zde nachází jediný zvon s velice příjemným zvukem, který nechal pro neznámý kostel ulít hrabě Jakub Černín z Chudenic.

Svatá cesta se nachází u jedné ze zdí jestřebického hřbitova. Jedná se v podstatě o křížovou cestu, rozšířenou o zastavení z Ježíšova života od jeho dětství (např. Útěk do Egypta nebo Dvanáctiletý Ježíš v Chrámě). Je to barokní architektura, místy poněkud poškozená.

Do katastru Jestřebí zasahuje národní přírodní rezervace **Novozámecký rybník**, která je zapsána mezi světově významné mokřady Ramsarské úmluvy. Dále pak zde byla zapsaná přírodní rezervace **Slunečný dvůr**, v jejímž sousedství bylo další chráněné území **Konvalinkový vrch**. Od července 2012 jsou tyto dvě oblasti zahrnuty do národní přírodní památky Jestřebské slatiny.

Hrad Bezděz má silně protáhlý půdorys, táhnoucí se podél hřbetu hory. Na samém vrcholu stojí hlavní okrouhlá 35 metrů vysoká věž, střežící nejen celý Bezděz, ale i výstup z hradu. Věž měří v průměru 10,5 metru a její zdi jsou ve spodní části 4 metry silné. Směrem vzhůru se místnosti v každém podlaží zvětšují a stěny ztenčují.

Peklo u České Lípy je přírodní rezervace nabízející nádherné přírodní a skalní scenérie. Několik kilometrů dlouhé údolí s protékajícím Robečským potokem láká ke klidným rodinným procházkám. Tato lokalita je bohatá na živočišné druhy – při výzkumech bylo zjištěno téměř 250 druhů hmyzu, 4 druhy obojživelníků, 4 druhy plazů, velké množství ptáků, ryb a savců. Z chráněných druhů ptáků v lokalitě hnízdí výr velký, ledňáček říční a skorec vodní.

LEDOVÉ ČAJE

Ledové čaje připravujeme ze sypaných čajů - 0,45 l

Domácí ledový čaj	48,-
jahodový, jasmínový, zelený nebo černý	

TEPLÉ ČAJE

Teplé čaje připravujeme ze sypaných čajů - 0,45 l

Domácí čaj	48,-
jasmínový, zelený nebo černý	

HORKÁ ČOKOLÁDA

Horká italská čokoláda Giallo

Horká čokoláda	56,-
s domácí šlehačkou (7)	

TEPLÉ NÁPOJE

Teplé nápoje z domácích sirupů - 0,45 l

Horká citronáda	48,-
------------------------	-------------

Malinový čaj	48,-
---------------------	-------------

Pomerančový čaj	48,-
provoněný hřebíčkem	

Mátový čaj	48,-
s limetkou	

Zázvorový čaj	48,-
s pomerančem a zázvorem	

„Tekutý štrůdl“	48,-
domácí nápoj z lisovaných jablek provoněný medem, skořicí, hřebíčkem a badyánem	

LEGENDA O LIŠÁKOVÍ Z HABSTEINA

Habsteinské močály byly ve středověku temné, opředené tajemstvími. Říkalo se, že jsou královstvím divoženek a bludiček, které svými světélky lákaly do močálů ubohé pocestné, a jednoho hejkala, jenž rád pohazoval po cestách bludné kameny a kořeny.

Jednou projížděl noční krajinou jezdec – starší obchodník z Doks. Jeho kůň zakopl o bludný kámen a sešel z cesty. Muž by se vydal za rozsvícenými světly bludiček do močálu, kdyby před koněm nespátril zrzavý kožich. Byl to lišák, který ho pozoroval svými uhrančivými očima. Pak vyběhl, o pár metrů dál se zastavil a upřeně ho pozoroval. Obchodník se rozhodl ho následovat. Byl překvapen, jelikož lišky byly obvykle plaší tvorové. I to mu snad dodalo odvahu a přesvědčení, že tenhle lišák mu chce něco sdělit.

Kůň opatrně našlapoval po bahnitém terénu. Jezdec se snažil spatřit krajinu před sebou, ale při svitu měsíce viděl jen lišáka. Ten byl vždy kus před koněm a ukazoval mu cestu. Světélka bludiček pomalu pohasínala, když se od nich starý obchodník vzdaloval. Neměl tušení, kudy se ubírá, ale to chytré zvíře před ním ho vedlo neochvějně, ocas se lišákoví míhal ze strany na stranu, ani na chvíli se nezastavil. Jezdec po chvíli ucítil, že kůň se dostal zpět na cestu, ale lišák neodcházel a stále ho vedl do neznáma. Les náhle trochu prořídl.

Když si uvědomil, že v dálí vidí světla habsteinského hostince, uviděl jen záblesk kožichu mizející v houštině. Jeho historka se od hospodského rychle rozesla po okolí, a i když nikdo lišáka znovu nespátril, v habsteinských močálech už nikdy žádný pocestný neutonul.

POVĚST O LEŽÍCÍ SPÍCÍ DÍVCE

Lysé skále, nejvyššímu a nejmohutnějšímu vrchu ze skupiny Provodínských kamenů, se příznačně říká Spící panna. Při pohledu od jihozápadu připomíná z profilu a za určitého osvětlení bohatě nakadeřenou hlavu ležící mladé dívky. Obličej má otočený vzhůru k obloze a je na něm dobře vidět i zavřené pravé oko. Stará pověst hovoří o tom, že v zaniklé vsi Myšlín žil rytíř se svou dcerou, krásnou jako rozkvetlá růže. O nápadníky rozhodně nebyla nouze, ovšem otec se svolením k sňatku váhal a nechtěl dát ruku své dcery jen tak ledakomu. Zájem o rytířovu dceru projevil i syn hradního pána z nedalekého Jestřebí, toho však pro změnu nechtěla dcera. Nakonec si pro nevěstu přijel sám čert. Pro spící dívku si přiletěl v noci, sevřel ji v náručí a vyletěl s ní ven z okna. Když letěli temnou nocí, došlo k nepředvídané nehodě. Zmítající se nevěsta se mu vysmekla a spadla na zem. Hned po dopadu se okamžitě proměnila ve skalnatý kopec, kterému se od té doby říká Spící panna.

KÁVA

Nabízíme výjimečný zážitek z pravého italského
espressa PIAZZA D'ORO Intenso – 8 g

Presso 46,-

výrazné chuti s teplým mlékem (7)

Piccolo 46,-

výrazné chuti s teplým mlékem (7)

Ristretto 46,-

silnější, výraznější espresso s teplým mlékem (7)

Espresso doppio 88,-

dvojitě espresso výrazné chuti s teplým mlékem (7)

Latte macchiato 58,-

espresso, mléčná pěna a horké mléko (7)

Espresso macchiato 46,-

espresso s mléčnou pěnou (7)

Cappuccino 54,-

espresso s našlehaným mlékem a mléčnou pěnou
(7)

Turecká káva 34,-

káva zalitá horkou vodou

Vídeňská káva 54,-

espresso s domácí šlehačkou (7)

Alžírská káva 64,-

espresso s vaječným koňakem (0,02 l) a s domácí
šlehačkou (3, 7)

Káva s vanilkovou zmrzlinou 66,-

a domácí šlehačkou

(3, 7)

Pravé řecké Frappé 56,-

(7)



VINAŘSTVÍ VAJBAR

Víno dovážíme z vinařství Vajbar sídlící ve vinařské obci Rakvice, která je součástí velkopavlovické vinařské podoblasti. Tento vinař nás přesvědčil o kvalitě.

Bohatá tradice vinařství v obci sahá daleko do historie. Vhodné klimatické podmínky i půdní složení umožňují docílit velmi dobré vyzrálosti hroznů.

Bronislav Vajbar je klasickým případem vinaře, kterého k vínu přivedli předci. Rodinná tradice pěstování hroznů a výroby vína sahá daleko do historie rodiny. Důkazem toho je i dochovaný rodokmen, ve kterém je zmínka o vinařství už z konce 19. století. Bronislav tak již od deseti let pomáhá ve sklepě dědovi a otci. Tady se vytvářela láska k půdě i vínu.

Pochopitelně, že se postupem času vyvíjela nejen výroba, ale i technologie. Do roku 2000 byly finance směřovány do výsadby vinic, od roku 2000 přecházejí do technologie. Řízené kvašení, pneumatický lis a kvalitní mlýnek se ukázaly ve skokovém nárůstu kvality. Proto vylepšování a modernizace technologie pokračovaly i nadále.

Pana Vajbara sice neznáme osobně, ale známe se s jeho dlouholetými pracovníky Ulicovými, kteří kontrolují naši kvalitu točení.

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

VÍNA SUDOVÁ

Víno sudové od Bronislava Vajbara

Tramín červený 1 dcl / 19,-

polosuché kabinetní bílé

Rulandské šedé 1 dcl / 19,-

polosuché kabinetní bílé

Modrý Portugal 1 dcl / 19,-

suché kabinetní červené

Víno podáváme ve skleničkách po 2 dcl, ale také ve džbancích půllitrových, litrových ...

VÍNA ŠUMIVÁ

Prosecco 1,5 dcl / 58,-

s ledovou tříští a mátou

Bohemia sekt 0,75 l / 255,-

dry

DESTILÁTY

Cinzano bianco, Martini, Campari a jiné 1 dcl / 45,-

Metaxa 0,04 l / 55,-

Fernet Stock 0,04 l / 40,-

Fernet Stock Citrus 0,04 l / 40,-

Finlandia vodka 0,04 l / 55,-

Becherovka 0,04 l / 40,-

Griotte 0,04 l / 28,-

Gin 0,04 l / 55,-

Jägermeister 0,04 l / 55,-

Captain Morgan 0,04 l / 38,-

Legendario rum 0,04 l / 60,-

Božkov rum 0,04 l / 28,-

originál, kávový, mandlový a jiné dle momentální nabídky u obsluhy

Carolans, Jelzin, Berentzen 0,04 l / 40,-

a jiné

Magister 0,04 l / 36,-

Key rum 0,04 l / 55,-

Tequila 0,04 l / 50,-

Slivovice 0,04 l / 35,-

PIVOVAR LOBKOWICZ

Pivo točené Lobkowicz Ležák Světlý 12°

Tradiční český ležák, kvalita bez kompromisu

Tradiční české pivo, jehož plnost a hořkost dohromady vytváří chuťově harmonický celek. Při výrobě se používají výhradně kvalitní suroviny tuzemského původu včetně vlastního kmene pivovarských kvasnic. Pivo neobsahuje žádné chmelové extrakty či jiné náhražky, je to opravdová 3x chmelená dvanáctka.

Pivo točené Lobkowicz nealkoholický

Osvěžující světlé prémiové nealkoholické pivo, obsah alkoholu 0,49 %

Nealkoholické pivo Lobkowicz se vyrábí z křišťálově čisté vody z podzemního jezera, českého, bavorského a karamelového sladu a chmele odrůd Žatecký poloraný červeňák, Premiant a Cascade, s použitím vlastního kmene kvasnic. Výsledkem je osvěžující pivo plné chuti, které se velmi blíží chuti klasického piva a které má zároveň fyziologicky vyvážené složení. Obsahuje výhradně přírodní antioxidanty, má nízký obsah sodíku a není uměle přisazováno. Díky velmi nízké energetické hodnotě je optimálním nápojem pro všechny zastánce zdravého životního stylu.

Pivo točené Lobkowicz Premium Černý

Pivo s originální bohatou kávovou chutí

Toto pivo se díky unikátnímu složení s přidavkem praženého ječmene a chmelení natřikrát pyšní bohatou plnou chutí s výraznými tóny kávy a kakaových bobů. Pro jeho výrazný charakter a velmi tmavou barvu jej hrdě nazývají černým pivem.

Pivo točené řezané

Řezaným pivem se myslí pivo smíchané, kdy dojde k prolnutí chutí tak, že ve výsledném řezaném pivu dominují především ty lepší vlastnosti z obou piv: příjemná hořkost světlého ležáku s nasládlými tóny karamelů z přírodních cukrů piva černého.

a speciály dle momentální nabídky a příležitosti

WHISKY

Whisky dle momentální nabídky

Tullamore	0,04 l / 60,-
Grant's	0,04 l / 60,-
Jim Beam	0,04 l / 60,-
Jack Daniels originál, Honey	0,04 l / 60,-

TEPLÉ NÁPOJE

Teplé alkoholické nápoje – 0,2 l

Svařené víno z červeného nebo bílého vína	39,-
Horká griotka 0,04 l griotky	36,-
Grog 0,04 l tuzemského rumu	36,-

TOČENÁ PIVA

Lobkowicz Ležák světlý 12° (1)	0,3 l / 23,- 0,5 l / 34,-
Lobkowicz nealkoholický (1)	0,3 l / 22,- 0,5 l / 33,-
Lobkowicz Premium černý (1)	0,3 l / 36,- 0,5 l / 54,-
Lobkowicz řezané (1)	0,3 l / 28,- 0,5 l / 37,-

POLÉVKY

Špenátová polévka

se šunkou a smetanou, zdobená domácími krutónky a domácí šlehačkou (1, 7)

31,-

42,-

Dále dle denní nabídky

PŘEDKRMY

1ks

Vařený kukuřičný klas

s bylinkovým másličkem (7)

48,-

150 g

Variace kozího přírodního sýra

kozí přírodní sýr pro snoubení chutí zdobíme brusinkami, dále vlašskými oříšky, medem a olivovou tapenádou (1, 7, 8)

126,-

50 g

Italský kravský sýr „Provolone“ na lávovém grilu

kravský sýr Provolone z grilu zabalený do prosciutta, zdobený rajčátkem, zakápnutý olivovým olejem (7)

66,-

3 ks

Mascarpone v prosciuttu

mascarpone zabalené v prosciuttu, podávané na listech hlávkových salátů, zakápnuté olivovým olejem (1, 7)

64,-

3 ks

Mascarpone v cuketě

mascarpone zabalené v plátku grilované cukety, podávané na listech hlávkových salátů, zakápnuté olivovým olejem (1, 7)

64,-

50 g

Tataráček z čerstvého kapra

vykostěný syrový čerstvý kapr, na jemno škrábaný, podávaný s toastíky (1, 4, 10)

68,-

100 g	Marinovaný čerstvý losos s omáčkou z řeckého jogurtu plátky lososa předem marinovaného v olivovém oleji s koprem, ginem a citrónem (4)	98,-
--------------	--	------

3 ks	Uzený losos s italským přírodním sýrem roládka uzeného lososa plněná italským přírodním sýrem, zdobená pistáciemi (4, 8)	98,-
-------------	--	------

100 g	Bramboráčková placka s restovaným listovým špenátem placka podávaná s restovaným listovým špenátem provoněným česnekem, zjemněným smetanou, zdobená uzenou mozzarellou (1, 3, 7)	54,-
--------------	--	------

Je potřeba počítat s časovou náročností jídel s ohledem na přípravu z čerstvých surovin, zejména je-li restaurace plná. Poloviční porce účtujeme za 75 % ceny. Gramáže jsou uváděny v syrovém stavu.

JEHNĚČÍ MASO

1 ks	Jehněčí kolínko jehněčí kolínko pečené s červeným vínem, brandy de Jerez Marques D Misa, brusinkami a švestkami, provoněné rozmarýnem	268,-
-------------	---	-------

150 g	Jehněčí guláš tento guláš podáváme v rozpečeném chlebovém bochníčku (1)	168,-
--------------	---	-------

HOVĚZÍ MASO

Irské hovězí Diamond muscle je sval na zadní části hovězího, který není příliš namáhaný, a díky tomu má dobré a šťavnaté maso. Díky plnému tukovému krytí má velmi silnou a intenzivní hovězí chuť. Úpravu steaku lze zvolit od krvavého až po zcela propečený (zcela propečený je barbarství vzhledem ke kvalitě masa). U steaků počítejte s časovou náročností před podáváním s ohledem na kvalitu masa.

250 g	Staročeský steak steak připravovaný na lávovém grilu, zdobený sázeným vejcem a slaninou (3)	298,-
--------------	---	-------

250 g	Steak s houbovou omáčkou steak připravovaný na lávovém grilu, přelitý houbovou omáčkou zjemněnou smetanou (7)	298,-
--------------	---	-------

250 g	Steak s pepřovou omáčkou steak připravovaný na lávovém grilu, přelitý smetanovou omáčkou s pepřem (7)	298,-
--------------	---	-------

250 g	Steak s fazolovými lusky restovanými na slanince steak připravovaný na lávovém grilu, zdobený fazolkami restovanými na slanině	298,-
--------------	--	-------

250 g	Steak s gorgonzolou a brusinkami steak připravovaný na lávovém grilu, přelitý omáčkou z gorgonzoly s višněmi a brusinkami, zjemněnou smetanou a troškou červeného vína (7)	298,-
--------------	--	-------

200 g	Tatarák z irského hovězího masa jemné syrové ochucené irské hovězí masíčko, podávané s topinkami (3, 10)	235,-
--------------	--	-------

1 ks	Domácí burger domácí burger z mletého irského hovězího (100 g), doplněný hranolkami (1, 7, 11)	168,-
-------------	--	-------

1 ks	Domácí vykulený burger domácí burger z mletého irského hovězího (100 g) se sázeným vejcem, doplněný hranolkami (1, 7, 11)	176,-
-------------	---	-------

150 g	Irské nudličky s rajčaty nudličky z irského hovězího masa s drcenými rajčaty, cherry rajčátky a rozmarýnem, provoněné irskou whisky, zjemněné smetanou (3, 7) Doporučujeme podávat na těstovinovém hnízde	189,-
--------------	--	-------

150 g	Hovězí nudličky na červeném víně nudličky z irského hovězího masa restované na cibuli, červeném víně se žampiony a kousky kořenové zeleniny, provoněné bobkovým listem a novým kořením (12)	189,-
--------------	---	-------

150 g	Salát s hovězím masem a grilovanými paprikami nudličky z irského hovězího masa podávané na listech salátu s kousky grilované papriky, lilku a červené cibule, přelité hořčicovo – medovou zálivkou (10)	189,-
--------------	---	-------

HOVĚZÍ LÍČKA

Líčko, jak název napovídá, pochází z tváře skotu. Je to krásný kus hovězího masa. Jde o část žvýkacích svalů, která je plná zdraví prospěšného kolagenu, proto je maso z líček tak šťavnaté, ačkoli téměř neobsahuje tuk. Libové maso z líček je ještě jemnější než hovězí kliška, má výraznou chuť a je šťavnaté. Neexistuje lepší maso na dušení! Hovězí líčka jsou skvělá na guláš nebo dušená na červeném víně s kořenovou zeleninou, která toto úžasné maso provoní.

250 g	Hovězí líčka na víně pomalu pečená hovězí líčka s červeným vínem Merlot a kořenovou zeleninou	228,-
--------------	---	-------

VEPŘOVÉ KOLENO

750 g	Grilované vepřové koleno vepřové koleno podávané s hořčicemi, křenem a pečivem (1, 10)	218,-
--------------	--	-------

VEPŘOVÁ KOTLETA

**300 g
s kostí**

Kovbojská kotleta s grilovanou zeleninou

šťavnatá kotleta servírovaná s grilovanou zeleninou a domácími omáčkami na namáčení (7)

178,-

**300 g
s kostí**

Medová kotleta na pivo

šťavnatá kotleta s marinádou z medu a hrubozrnné hořčice (8)

178,-

**300 g
s kostí**

Kovbojská kotleta s grilovanou plněnou paprikou

šťavnatá kotleta servírovaná s grilovanou paprikou plněnou listovým špenátem s trochou česneku a sýrem feta (7)

178,-

VEPŘOVÁ PANENKA

150 g

Špičky z vepřové panenky

restované s fazolovými lusky, brokolicí a kolečky kukuřičného klasu na másličku (7)

198,-

150 g

Liščí soté s vepřovou panenkou

medailonky z panenky s restovanými liškami a kořenovou zeleninou na másle (7, 9)

198,-

200 g

Vepřová panenka s pečenými cuketami a paprikou

špalíčky panenky zabalené do slaniny, která se postará o to, aby panenka byla šťavnatá, servírované s křehkou pečenou zeleninou, jako je cuketa, červená cibule, paprika a česnek (7)

236,-

200 g

Panenka plněná špenátem a mozzarellou

špalíčky panenky plněné listovým špenátem a mozzarellou (7)

236,-

200 g

Panenka s houbovou omáčkou

vepřová panenka doplněná houbovou omáčkou zjemněnou smetanou, provoněnou bílým vínem (7, 12)

236,-

KUŘECÍ MASO

200 g	Kuřecí stehenní plátek z lávového grilu kuřecí stehenní plátek podávaný na salátku z čerstvé zeleniny (7, 8)	189,-
150 g	Kuřecí stehenní plátek po burgunsku kuřecí stehenní plátek na červeném víně s restovanými žampiony na medu (12)	148,-
150 g	Nudličky z kuřecího stehenního s provensálskými bylinkami kuřecí nudličky restované s kolečky kukuřičného klašu, proužky papriky, červenou cibulí a lehce nasládlou domácí marinádou s provensálskými bylinkami	148,-
150 g	Nudličky z kuřecího stehenního s fazolovými lusky kuřecí nudličky restované s fazolovými lusky a slaninou	148,-
150 g	Nudličky z kuřecího stehenního se středomořskou zeleninou kuřecí nudličky s čerstvou zeleninou, jako je lilek, cuketa, paprika, rajče, červená cibule, olivy a sušená rajčata, restované na olivovém oleji, ozdobené řeckým sýrem feta a olivovým olejem (7)	148,-
500 g	Marinovaná kuřecí křídélka podávaná na salátku z čerstvé zeleniny, s našimi domácími omáčkami a pečivem (1, 7)	158,-

TORTILLY

Pšeničná placka, původem ze španělské kuchyně

1 ks	Tortilla s hovězím masem tortilla plněná mletým irským hovězím masem Diamond muscle 150 g, fazolemi, kukuřicí, paprikou, rajčaty a feferonkou, doplněná zeleninovým salátkem a domácími omáčkami na namáčení (1, 7, 8)	186,-
------	--	-------

1 ks	Tortilla s kuřecím masem tortilla potřená domácí česnekovou omáčkou, plněná kuřecím masem na nudličky 150 g, ledovým salátem a paprikou (1, 7, 8)	148,-
-------------	---	-------

SPECIALITY

Podávané na litinové pánvi

160 g	Jemně marinovaná filátka mas na restované zelenině jemně marinované grilované hovězí Diamond muscle 80 g a kuřecí maso 80 g servírované na restované zelenině s omáčkami na namáčení (1, 7)	264,-
--------------	---	-------

150 g	Špízy z vepřové panenky s restovanými houbami vepřová panenka na špízy se slaninou, cibulí a paprikou, podávaná na liškách, žampionech a hříbcích restovaných na cibulce (10)	258,-
--------------	---	-------

200 g	Špíz z kapřího filetu s grilovanými rajčaty špíz z kapra se zeleninou a slaninou, podávaný s grilovanými rajčaty s červenou cibulí a česnekem (4)	238,-
--------------	---	-------

1 ks	Pstruh na mandlích čerstvý pstruh na másle s mandlovými lupínky, podávaný na paprikových bramborách na plátky, to vše servírované na litinové pánvi (4)	212,-
-------------	---	-------

200 g	Žampiony s mozzarellou a cherry rajčátky grilované žampionové hlavičky provoněné česnekem, doplněné mozzarellou a zdobené grilovanými cherry rajčátky (1, 3, 7)	138,-
--------------	---	-------

Časově náročnější, zejména je-li restaurace plná.

DOBROTY Z UDÍRNY

200 g	Domácí klobása z udírny lehce pikantní klobása podávaná s hořčicemi, křenem a pečivem (1, 10)	76,-
400 g s kostí	Talíř sedláka z Habsteina vepřové pečené žebírko s kostí doplněné uzenou krkovičkou a domácí klobásou, podávané s domácími omáčkami a pečivem (1, 10)	212,-
1 ks	Zauzený pstruh čerstvý pstruh uzený v bukovém dřevě, podávaný na listech hlávkových salátků (4)	168,-

RYBY – KAPR

150 g	Tatarák z čerstvého kapra z nedalekých sádek tatarák ze syrového kapra provoněný kapary a citrónem (4, 10)	146,-
200 g	Filet z kapra se smetanovou omáčkou s bílým vínem zdobený fritovanými celerovými lupínky (4, 7, 9, 12)	168,-

RYBY – PSTRUH

1 ks	Zauzený pstruh čerstvý pstruh uzený v bukovém dřevě podávaný na listech hlávkových salátků (4)	168,-
------	--	-------

1 ks **Pstruh na mandlích**
čerstvý pstruh na másle s mandlovými lupínky, podávaný na paprikových
bramborách na plátky, to vše servírované na litinové pánvi (4)

212,-

RYBY – LOSOS

150 g **Tatarák z čerstvého lososa**
tatarák ze syrového lososa zdobený citrónem (4, 10)

188,-

200 g **Losos z grilu v kabátku**
čerstvý losos z grilu zabalený v parmské šunce (4)

249,-

200 g **Losos z grilu na restovaném listovém špenátu**
čerstvý losos z grilu podávaný na listovém špenátu restovaném na česneku,
zdobený lehce grilovanými cherry rajčátky (4)

252,-

200 g **Losos s krevetami v papilotě**
čerstvý losos zdobený krevetami, zabalený a pomalu pečený v pečícím papíře
(4)

278,-

150 g **Kostičky lososa v lehce pikantní omáčce**
kostičky lososa na bylinkovém másle v lehce pikantní omáčce, zjemněné
smetanou, trochou kečupu a bílým vínem (4, 7, 12)

194,-

PŘÍLOHY

150 g	Bramborové krokety provoněné cibulkou (1, 3)	35,-
150 g	Steakové hranolky se slupkou	35,-
200 g	Orestované malé brambůrky vařené ve slupce	35,-
200 g	Restované pikantní měsíčky brambor ve slupce	35,-
200 g	Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou	35,-
1 ks	Pěčená brambora ve slupce plněná špenátem, zdobená domácí česnekovou omáčkou (7)	42,-
250 g	Grilovaná čerstvá zelenina	62,-
1 ks	Rozpečená bageta potřená bylinkovým máslem (1, 3, 7)	23,-
200 g	Domácí špagety na olivovém oleji (1)	68,-
150 g	Fazolové lusky restované na slanině (6, 12)	52,-
150 g	Listový špenát restovaný na olivovém oleji s česnekem	52,-
1/4	Rozpečený bílý chléb se slaninou a sýrem (1, 7, 8)	55,-

PRO VÍCE OSOB

Sedlácký talíř plný dobrot

Tento talíř je ideální pro větší jedlíky nebo pro více osob, kteří chtějí ochutnat několik našich dobrot najednou:

- vepřová krkovice 150 g
- stehenní plátek z grilu 150 g
- uzené masíčko 60 g
- kuřecí křídélka 4 ks

592,-

Dobroty jsou doplněné grilovanou zeleninou a domácími omáčkami. (1, 7)

Podáváme s pečivem.

Doporučujeme podávat s rozpečeným ořechovým chlebem se slaninou a sýrem.

OBLOŽENÉ PRKÝNKO

250 g
400 g

Míchané prkýnko

prkýnko s různými druhy sýrů, salámkem a prosciuttem (1, 7)

88,-
158,-

TĚSTOVINY

Čerstvé domácí těstoviny díky bronzovým formám vypadají drsnější, získají specifickou pórovitost, a při vaření vyniká jejich charakteristická barva, výborně drží omáčku a díky pórovitosti velmi dobře přijímají chuť koření.

ŠPAGETY

200 g Špagety s kuřecím masem
čerstvé špagety s restovaným stehenním kuřecím masíčkem, zjemněné smetanou, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 3, 7) 128,-

200 g Špagety s restovanou středomořskou zeleninou
čerstvé špagety s restovaným lilkem, cuketou, cherry rajčátky, sušenými rajčaty a olivami na olivovém oleji, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 3, 7) 128,-

200 g Špagety Carbonara s cuketami
čerstvé špagety s klasickým „žloutkovým krémem“ doplněné o lehce blanšírované cukety provoněné muškátovým oříškem a zjemněné smetanou, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 3, 7) 124,-

200 g Špagety s lososem
čerstvé špagety s uzeným i čerstvým lososem, zjemněné smetanou, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 3, 4, 7) 138,-

200 g Špagety s krevetami a sekanými rajčaty
čerstvé špagety s krevetami a sekanými rajčaty s bazalkou, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 2, 3, 7) 158,-

200 g Špagety Aglio olio s krevetami
čerstvé špagety na olivovém oleji s krevetami, provoněné česnekem, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 2, 3, 7) 156,-

TAGLIOLINE

Taglioline – úzké nudle, dlouhé jako špagety

200 g Taglioline se žampiony a vlašskými oříšky 128,-
taglioline se žampiony ve smetanové omáčce s vlašskými oříšky (1, 3, 7, 8)

200 g Taglioline s hříbký na slanině 136,-
taglioline s hříbký na slanině a česneku, zjemněné máslem, zdobené hoblinkami parmazánu (1, 3, 7)

200 g Taglioline s prosciuttem a slaninou 134,-
taglioline s prosciuttem, slaninou a feferonkou na olivovém oleji, zdobené hoblinkami parmazánu (1, 3, 7)

200 g Taglioline s kuřecím ragú a cuketami, provoněné šafránem 148,-
taglioline s kuřecím stehenním ragú s kořenovou zeleninou, orestovanou na másle, osvěžíme cuketou, trochou smetany a bylinkami, provoníme šafránem (1, 3, 7)

200 g Taglioline s cuketou, hráškem a jogurtem 126,-
taglioline s restovanou cuketou a hráškem, promíchané s jogurtovou omáčkou s parmazánem, která dodá těstovinám krémovou konzistenci (1, 3, 7)

DOBROTY Z BRAMBOR

2 ks Domáci bramboráky plněné sedlčanským hermelínem 168,-
domáci bramboráky plněné hermelínem, doplněné zeleninovým salátkem
(1, 3, 7)

2 ks Domáci bramboráky plněné kuřecím prsíčkem 168,-
domáci bramboráky plněné kuřecím masem, doplněné zeleninovým salátkem
(1, 3, 7)

Tyto bramboráky lze na Vaše přání i namíchat na porci
1 ks plněný hermelínem, 1 ks plněný kuřecím masem

400 g Sedlácké brambory 138,-
brambory ve slupce restované se slaninkou, uzeným masem, zeleninou
a červenou cibulí (lze i bezmasá varianta)

200 g Bramborové noky s mozzarellou a rajčátky 128,-
domáci noky s mozzarellou, rajčátky, sušenými rajčaty s olivovým olejem
a trochou sekaných rajčat, provoněné bazalkou a česnekem (1, 3, 7)

200 g Bramborové noky se špenátem a prosciuttem 128,-
domáci noky se špenátem, slaninou a prosciuttem, provoněné česnekem,
zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 3, 7)

200 g Bramborové noky s hříbký, žampiony a liškami 128,-
domáci noky s hříbký, žampiony a liškami, zjemněné smetanou a máslem,
provoněné česnekem, zdobené hoblíčkami parmazánu (1, 3, 7)

200 g Bramborové noky s gorgonzolou 128,-
domáci noky s gorgonzolou s vlaškými oříšky, zjemněné bílým vínem, zdobe-
né hruškou (1, 3, 7)

3 ks Bramboráčkové placky proložené uzeným masem 118,-
placky s červenou cibulí, slaninou a sýrem, s trochou kečupu (1, 3, 7)

BEZMASÁ JÍDLA

1 ks	Vega burger domácí burger s lilkem, cuketou, rajčetem, paprikou, červenou cibulí a hermelínem, osvěžený domácím jogurtovým dresinkem s bylinkami (1, 7, 11)	148,-
2 ks	Domácí bramboráky plněné sedlčanským hermelínem domácí bramboráky plněné hermelínem, doplněné zeleninovým salátkem (1,3, 7)	168,-
200 g	Bramborové noky s hříbký, žampiony a liškami domácí noky s hříbký, žampiony a liškami, zjemněné smetanou a máslem, provoněné česnekem, zdobené hoblíčky parmezánem (1, 3, 7)	128,-
200 g	Bramborové noky s gorgonzolou domácí noky s gorgonzolou s vlašskými oříšky, zjemněné bílým vínem, zdobené hruškou (1, 3, 7)	128,-
200 g	Bramborové noky s mozzarellou a rajčátky domácí noky s mozzarellou, rajčátky, sušenými rajčaty s olivovým olejem a trochou sekaných rajčat, provoněné bazalkou a česnekem (1, 3, 7)	128,-
200 g	Žampiony s mozzarellou a cherry rajčátky grilované žampionové hlavičky provoněné česnekem, doplněné mozzarellou a zdobené grilovanými cherry rajčátky (1, 3, 7)	128,-
200 g	Taglioline se žampiony a vlašskými oříšky taglioline se žampiony ve smetanové omáčce s vlašskými oříšky (1, 3, 7, 8)	128,-
200 g	Špagety s restovanou středomořskou zeleninou čerstvé špagety s restovaným lilkem, cuketou, cherry rajčátky, sušenými rajčaty a olivami na olivovém oleji, zdobené hoblíčky parmezánem (1, 3, 7)	128,-
200 g	Špagety Carbonara s cuketami čerstvé špagety s klasickým „žlutkovým krémem“ doplněné o lehce blanšírované cukety provoněné muškátovým oříškem a zjemněné smetanou, zdobené hoblíčky parmezánem (1, 3, 7)	124,-

ZELENINOVÉ SALÁTY

200 g	Míchaný zeleninový salát	68,-
300 g	salát ze sezónní zeleniny	128,-

300 g	Habsteinský zeleninový salát	
	ochucené salátové listy s rukolou, cherry rajčátky, doplněné hruškou, oříšky a sušenými rajčaty (8)	139,-

300 g	Míchaný salát z čerstvé zeleniny s olivami a řeckým sýrem feta	
	salát ze sezónní zeleniny se sušenými rajčaty, olivami a fetou (7)	139,-

300 g	Míchaný salát z čerstvé zeleniny s restovaným kuřecím masem	
	salát ze sezónní zeleniny s kousky kuřecího masa restovaných na cibulce, doplněný domácím dresinkem (7)	148,-

300 g	Sýrový salát s jablky, vlašskými oříšky a bílým jogurtem	
	sýrové nudličky jsou ochucené a promíchané s řeckým bílým jogurtem a jablíčkem, podávané na ledovém salátku (2, 3, 7, 8)	82,-

300 g	Mozzarella s rajčátky	
	mozzarella s rajčátky, zdobené bazalkou, zakápnuté olivovým olejem a balsamicem (7)	96,-

DOMÁCÍ DEZERTY

Vanilková zmrzlina zdobená horkým švestkovým čatní

(3, 7)

52,-

Teplá čokoláda s čerstvým ovocem na namáčení

(7)

126,-

Domácí smetanový dezert (panna cotta)

přelitý domácím ovocným sirupem (7)

42,-

Domácí jablečný koláč po toskánsku

(1, 3, 7, 8)

48,-

Dále dle momentální nabídky