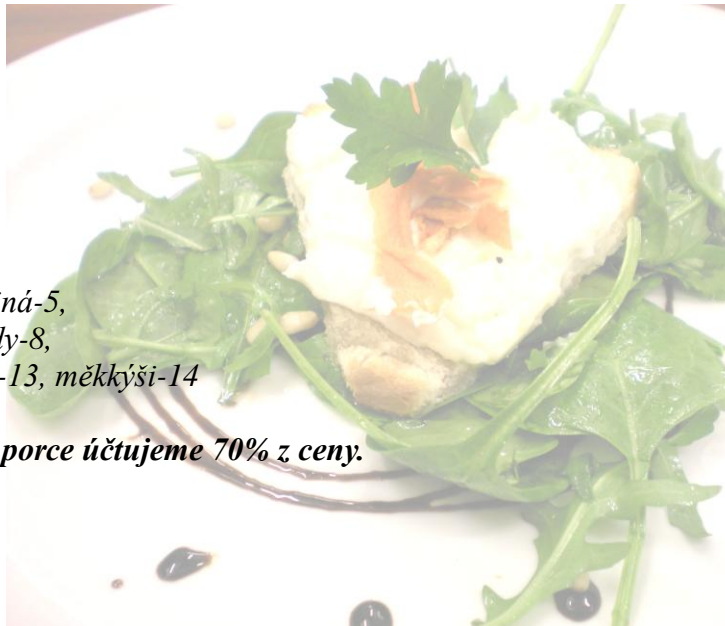


## MENU HOTEL VINOVA

*U každého pokrmu jsou pod čísly uvedeny alergeny dle nařízení Evropského parlamentu č. 2000/13:*

*Obiloviny -1, koryši-2, vejce-3, ryby-4, podzemnice olejná-5, sojové boby-6, mléko a výrobky z něj-7, skořápkové plody-8, celer-9, hořčice-10, sezam-11, oxid siřičitý-12, vlnčička-13, měkkýši-14*

*Uvedené ceny jsou smluvní včetně DPH. Za poloviční porce účtujeme 70% z ceny.*



### **Předkrmy** Appetizers

**Gratinovaný kozí sýr na toastu zakápnutý medem,  
s čerstvým salátkem z listových salátů a  
rukoly s vlašskými oříšky a balsamico redukcí (A-1,7,8)**

*Goat cheese gratiné on toast with honey,  
fresh lettuce salad with arugula leaves, walnuts  
and balsamic glaze*

95,-

**Tatarský biftek z hovězí svíčkové s křupavými topinkami (A-1,3,10)**

*Beef tartar with fried bread*

180,-

**Hovězí carpaccio s olivami, parmezánem a toastem (A-1,7)**

*Beef carpaccio with parmesan cheese, olives and toast*

129,-

### **Polévky** Soups

**Slepičí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi (A-1,3,9)**

*Hen broth with meat and home-made noodles*

48,-

**Moravská česnečka s uzeným masem, sýrem a krutony (A-1,7,9)**

*Moravian garlic soup with smoked pork, cheese and croutons*

48,-

**Polévka dle denní nabídky/Soup of the day**

40,-

## VINOPA SPECIALS

**200g Marinovaná vepřová panenka s jablky a zelenými fazolkami,  
flambovaná Calvadosem**

*Marinated PORK TENDERLOIN with apples and green beans, flame with calvados*

229,-

**200g Medailonky z vepřové panenky v mandlové krustě (A-1,3,8)**

*Pieces of PORK TENDERLOIN in almond crust*

215,-

**200g Kuřecí prsíčka plněná šunkou a nivou (A-7,9)**

*Chicken breast filled ham and blue cheese*

149,-

**200g Kuřecí nudličky s omáčkou z modrého sýra (A-1,7)**

*Chicken slices with blue cheese sauce*

149,-

**150g Domácí hamburger "dvouručák"  
s hranolkami a tatarskou omáčkou (A-1,3,7,10,11)**

*Home-made "two-handed" hamburger with french fries and tartar sauce*

149,-



# Czech Specials

**200g Grilovaná kachní prsíčka na tymiánu**

*Grilled duck breast with thyme*

220,-

**150g Smažený kuřecí/vepřový řízek (A-1,3,7)**

*Fried breaded pork or chicken escalope*

125,-

**200g Teplé domácí uzené z naší udírny s chlebem,  
hořčicí, křenem a kozími rohy (A-1,10)**

*Warm home-made smoked pork with mustard, horseradish and bread*

155,-

## **Steaky**

### **Steaks**

**200g Hovězí steak z pravé svíčkové s mořskou solí a barevným drceným pepřem**  
*Beef sirloin steak with sea salt and pepper*  
295,-

**200g Hovězí rumpsteak s bylinkovým máslem (A-7)**  
*Beef rumpsteak with herb butter*  
235,-

**200g Grilovaný kuřecí steak na bylinkách**  
*Grilled chicken steak with herbs*  
145,-

**200g Grilovaná vepřová kotleta bez kosti s pečenou cibulí a paprikou**  
*Grilled pork chop with roast onion and red pepper*  
159,-

### **Omáčky ke steakům/Steak sauces**

**Pepřová/Pepper (A-7,10)** 40,-  
**Z lesních hub/Mushroom (A-7)** 40,-

## **Ryby**

### **Fish**

**200g Grilovaný losos na lůžku z listového smetanového špenátu (A-4,7)**  
*Grilled salmon with cream spinach*  
220,-

## Bezmasá jídla a saláty

### Vegetarian meals



250g Pravé Italské Risotto  
se sušenými rajčátky, rukolou a  
parmazánovým chipsem, zakápnuté Salsou Verde (A-7,9)  
*ITALIAN RISOTTO with dried tomatoes, arugula leaves and parmesan chips*  
159,-

300g Míchaný zeleninový salát s grilovaným kuřecím masem a  
rozpečenou bagetkou (A-1,3)  
*Mixed vegetable salad with grilled chicken and roast baguette*  
155,-

300g Míchaný zeleninový salát s rozpečenou bagetkou (A-1,3)  
*Mixed vegetable salad with roast baguette*  
119,-

100g Porce pečeného lososa do salátu (A-4)  
*Roast salmon to salad*  
110,-

## Dezerty

### Desserts

Domácí Sachr dort se šlehačkou (A-1,3,7)  
*Home-made Sacher cake with whipped cream*  
75,-

Čokoládový dort se šlehačkou (A-1,3,7)  
*Chocolate cake with whipped cream*  
69,-

Domácí lívanečky s marmeládou, šlehačkou a omáčkou z lesního ovoce  
(A-1,3,7)  
*Home-made pancake with jam, whipped cream and forest fruit sauce*  
75,-

Zmrzlinový pohár z domácí zmrzliny  
se šlehačkou a ovocem dle sezónní nabídky (A-7,8)  
*Home-made ice-cream with whipped cream and season fruit*  
80,-

Domácí moučník dle denní nabídky / *Home-made desserts of the day*  
45,-

## Dětské menu

\*nabízená dětská jídla jsou pouze pro děti

### Children's menu

100g	Smažené sýrové nugetky s bramborovo-bylinkovým pyré (A-1,3,7)	90,-
	<i>Fried cheese nuggets with potato-herb pureé</i>	
100g	Kuřecí řízek s vařeným bramborem, okurek (A-1,3,7)	99,-
	<i>Fried chicken escalope with boiled potatoes</i>	
200g	Babiččina smetanová krupička s kakaem a máslem (A-1,7)	77,-
	<i>Semolina pudding with cocoa and butter</i>	

## Pochutiny

### Snacks

60g	Pražené mandle / Roasted almonds (A-8)	65,-
100g	Miska oliv / Olives	55,-
200g	Sýrové prkénko s brusinkami a pečivem (niva, eidam, hermelín, uz. eidam, brusinky)/scheese platter with cranberries and bread (A-1,7,8)	125,-
200g	Uzeninové prkénko s pečivem (uzené, klobás, slanina, šunka, olivy) / smoked platter with olives and bread (A-1,10)	135,-

## Přílohy

### Side dishes

200g	Bramborové pyré / Potato pureé (A-7)	40,-
200g	Bramborové hranolky / French fries	40,-
200g	Vařené brambory s máslem a čerstvou petrželkou / (A-7)	
	<i>Boiled potatoes with butter and parsley</i>	35,-
200g	Grilované bylinkové brambory / Herb baked potatoes	38,-
200g	Dušená rýže / Boiled rice	35,-
250g	Grilovaná čerstvá zelenina/ Grilled vegetables	65,-
1 ks	Česnekovo-bylinková rozpečená bagetka / Roast garlic baguette (A-1,3)	30,-
	Čerstvé pečivo / Bread (A-1)	20,-
	Tatarská omáčka / Tartar sauce (A-7,10)	20,-
	Kečup / Ketchup	20,-

---

#### OTEVÍRACÍ DOBA:

PO	10.30 - 21.00
ÚT - ČT	10.30 - 22.00
PÁ	10.30 - 23.00
SO	11.00 - 23.00
NE	11.00 - 21.00

#### PROVOZOVATEL:

KAREL HURTA  
U VODOJEMU 15  
693 01 HUSTOPEČE  
IČO: 42279054

TEL. + 420 519 323 480, +420 731 700 025

info@hotelvinopa.cz  
www.hotelvinopa.cz